

# 食べる前に、瞬間クリーニング! その“ひとふり”で、美味しく、元気よく

## くま笹珪素



### 有機珪素とバイオジェニックスが融合したパワーフード

くま笹珪素は、日本の薬膳文化に伝わる“食べ合わせの知恵”をベースに、くま笹をはじめとした機能性に優れた植物を組み合わせ、古くから伝わる発酵技術を用いてつくられました。食品や飲料にふりかけるだけで風味豊かな食にグレードアップさせる働きや、食品添加物などの気になる影響を和らげるなど、幅広くサポートします。食べる前、飲む前、何にでもこれを“ひとふり”。植物由来の有機珪素(シリカ)と、微生物による発酵で生み出される代謝物質バイオジェニックスが健康も美容もサポートします。

### 日本の風土が育んだ機能性に優れた植物たち



#### くま笹 (チシマザサ) 浄化力!

古くから免疫やめぐり、胃腸の働きを整えることで知られるイネ科の植物。生命体の最も根源的なミネラルと言われる珪素(シリカ)を多く含むことが知られています。他にも葉緑素やビタミンB群、ビタミンC、ビタミンK、ミネラル、アミノ酸、フラボノイド、植物繊維などが豊富。古来、神聖なパワーを宿した植物として神事にも用いられます。



#### ドクダミ 毒消し!

毒消しの作用があることからこの名がつけられ、江戸時代から様々な不調のケアに用いられている植物。ドクダミのポリフェノールは、高い抗酸化作用と全身のめぐりを整える働きから、今日では生活習慣による不調への働きが期待されています。肌の代謝を促し、清浄に保つことから、美意識の高い女性からも重宝される優れた植物です。



#### 赤紫蘇 抗酸化!

ビタミンB1、B2、C、E、葉酸をはじめ、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛などのミネラルをバランスよく含み、野菜の中でも栄養価の高さは群を抜く植物。高い抗酸化作用でお馴染みのβ-カロテンの含有量が突出して多いうえ、ポリフェノールの1つで紫色の色素シロニンも豊富。名前の由来は“紫の蘇る草”という説も。



#### 稲若葉

生命力と抗酸化力をたっぷり蓄えた出穂直前の稲若葉を使用。稲若葉は抗酸化作用の高いポリフェノールを多く含んでいます。食物繊維やビタミン、ミネラル、アミノ酸もたっぷりです。

#### びわ葉

古くから「大葉王樹」、葉を「無憂扇」と呼んだ歴史ある植物。現代の医療にも大きな影響を与えたびわの知恵は、全国各地で民間療法として広がるほど。美肌づくりにも活用されています。



#### スギナ

ミネラルを多く含む、生命力の強い植物。利尿作用やデトックス効果が期待されています。めぐりが整って肌をいきいきさせる働きも。美しさと若々しさの維持、エイジングケアに注目されています。



- 冬眠に入る前の熊は、くま笹を大量に食べることで、腸や血液が老廃物で汚れるのを防いでいると考えられています。
- 竹から生まれたかぐや姫は、なぜ絶世の美女なのか? 笹や竹は、有機物の王様・炭素と、無機物の王様・珪素の宝庫。コラーゲンの生成を助ける“美のミネラル・珪素”は、美肌・美髪・美爪をサポートします。

#### 風化貝カルシウム&化石サンゴカルシウム

風化貝カルシウムは、北海道の特定地域の断層から得られる、約1800万年前のカミオニシキ貝の化石が原料。骨の不調の対策に各方面から一目置かれるほどの信頼と実績があります。また、与那国島の化石サンゴカルシウムは、70種を超える海洋ミネラルを含み、吸収に優れるため、多方面から注目を集めています。



#### 食べ合わせの知恵“加薬”を現代に復活!

日本古来の薬膳の知恵として受け継がれている食べ合わせの知恵“加薬”。その良い例がお造りの盛合せに用いるツマ。温暖湿潤気候で生魚を食すにあたり、わさび(殺菌)、シソ(解毒)、ダイコン(消化吸収)、菊花(肝臓の保護)を添えます。この食べ合わせが、食べ物もからも清浄化&正常化へと貢献します。これこそ医食同源に基づく薬膳の知恵なのです。



#### 二段階発酵によるバイオジェニックスも!

バイオジェニックスは、健康美容効果に優れた夢の天然成分として、専門家をはじめ多方面から注目を集めている。微生物が発酵の過程で生み出す代謝物質です。腸内環境を整える働きに加え、免疫や体内のめぐりを整える作用、生活習慣による不調を支える効果が期待されています。日本古来の味噌と醤油づくりを応用した二段階発酵により、豊富なバイオジェニックスを有効活用できるようになりました。



# 喜びの声がいっぱい!

※体感には個人差があります。

くま笹珪素を使用するようになって1週間位で肌で透明感が出てきました。お化粧のノリも良くなり、お肌の調子がとても良いです。

ぬか床にふりかけたら、漬け物の香りが旨味が翌日から増して驚きました。箸が止まらない美味しさです(笑)

くま笹珪素をグラスに入れてからビールを注ぐときめの細かい泡が立ち生ビールみたいになります。泡まで美味しくなります♪

くま笹珪素を飲むようになってから、いつでもお腹がスッキリしています。カスのようなものも出るので、腸のお掃除をしているんだと思います。



髪の毛にツヤが出てきました。知人にも「天使の輪ができてる!」と言われました。

くま笹珪素を取り始めて、便のニオイが気にならなくなりました。

くま笹珪素を振りかけてからお米を研ぐと、炊き上がりの白米がふわふわもちもちでとても美味しいです。玄米はやわらかく、甘味も増して驚きました。

だし巻き卵の卵液に3ふりしたらふわふわに仕上がって感動しました。お出汁の香りも引き立ってとても美味しくかったです。

くま笹珪素で爪が強くなりました! 爪や手元で年齢が分かると言われていたので、自信が出ました☆



大好きなファーストフードのチキンインスタントやきそばにふりかけて食べたら美味しくなって胸焼けしませんでした! 加薬最高♡

なっとく!

## Q&A

**Q** 珪素商品には植物由来と鉱物由来がありますが、何が違うのでしょうか。

**A** 元素としては同じですが、植物から取り出した珪素には、植物の中で活動した情報が記憶されていると考えられています。自然界の食物連鎖において、人や動物が植物を取り入れるのは、その情報を持つ珪素が生命維持に有効に働いているためという認識から、くま笹など植物由来の有機珪素を採用しています。

**Q** そのまま食べても良いですか。

**A** はい、そのまま食べていただいて結構です。食べ物や飲み物にふりかけると、それぞれの対象によって得られる効果があり、新たな発見があると思います。色々な用途で楽しみながらお使いいただきましたら幸いです。

**Q** 製品作りに応用した日本古来の発酵について教えてください。

**A** 日本ならではの味噌と醤油づくりの知恵を応用し、独自の二段階発酵(麹発酵と乳酸発酵)を行っています。これにより微生物が生みだし、健康美容効果に優れる代謝物質バイオジェニックスが一層豊富になります。

## 簡単♡劇的☆ オススメの使い方♪

- 料理の下ごしらえや、隠し味に2~3ふり。食べる前にふりかけてもOK!
- お肉料理やでき合いの料理には満遍なく多めに、飲み物には1~2ふりで、本来の味が引き出されて美味しく♪
- 加工食品やスナック菓子には満遍なく多めにふりかけて。添加物などのマイナス作用を和らげつつ、さらに美味しく♪
- お野菜などに残留する農薬などが気になる時は、2~3ふりした水で洗いましょう。
- お米には研ぐ前にふりかけて(1合に1ふり)。その上から水を入れ、研いでから炊くと、もちもちしたごはん♪冷めても味が落ちません。炊く水にも少量加えるとさらに美味しく♪
- コーヒーや紅茶、緑茶、ハーブティは、粉や茶葉に1~2ふりしてからお湯を注ぐと、風味豊かでまろやか、上品な味わいに♪飲む前にふりかけてもOK!
- グラスに1~2ふりしてからビールを注ぐと、きめ細かい泡になって生ビールのよう! 泡まで美味! 二日酔いしない健康的なお酒に♪日本酒やワインにも!
- ミネラルウォーターか浄水(500ml)に1gほど入れて、くま笹風味のスペシャルウォーターに! お腹のクリーニングをパワフルにサポート♪トイレットタイムはラクラク&クリーンに♡
- 菌みがき後、白湯に1~2ふりしてお口の中でクチュクチュすればオーラルケア。
- 手の平に出した化粧品に少し加えてから塗るとお肌いきいき、日焼け対策にも。
- お風呂の湯に10ふり。高いエネルギーに包まれる至福のひと時を。
- 手の平になじませて気になる部位のケアに。  
お好みのマッサージオイルに少量混ぜて、癒し効果をプラス。



### 【クマザサの成分(一例)】

葉緑素	強力な抗酸化作用と抗菌効果。ヘモグロビンをサポートして酸素を体の隅々まで運び貧血予防。
パンテオニン	防腐効果、抗菌効果など。美肌、美髪、細胞も元気に。生活習慣による不調の予防にも。
カルシウム	骨や歯の成分に他にも筋肉の収縮や気分を鎮静化する働きも。
リグニン	難消化性の食物繊維。おなかの老廃物を排出します。生命力の活性化にも。
ビタミンC	コラーゲンをつくるのに不可欠。強い抗酸化作用で活性酸素から体を守ります。
ビタミンK	骨の形成を促すことで知られています。骨粗しょう症の予防に大切な栄養素。
ビタミンB群	様々な酵素の補酵素として活躍。代謝ビタミンと呼ばれ、エネルギーを作るのに貢献。

他にもミネラルやアミノ酸、フラボノイドなど、有効成分がバランスよく豊富に含まれています。



### くま笹珪素 5,000円(本体価格4,630円+税)

品名:くま笹抽出物加工食品 内容量:35g  
 原材料:馬鈴薯澱粉(国内製造)、くま笹(チマザサ)、稲若葉、ドクダミ、赤紫蘇、びわ葉、スギナ、風化貝カルシウム、化石サンゴカルシウム、塩  
 ※1日あたり1g(20~30ふり・ティースプーン半分ほど)を目安に、食べ物や飲み物にふりかけてお召し上がりください。  
 ※35g容器で約900ふりできます。

ご注文・お問い合わせは



毎日の暮らしにワクワクと感動をプラス!  
**株式会社 カムナ・プランニング**  
 〒112-0015 東京都文京区目白台2丁目9-7-503  
 TEL:03-3942-8633 FAX:03-6733-8856  
<http://kamuna-p.jp> info@kamuna-p.jp

