

食べる前に、瞬間クリーニング!

還元発酵乳酸菌をプラス!

その“ひとふり”で、美味しく、元気よく

くま笹珪素

ウィルプラス

快食 健康 快便 快眠 美肌 美髪 美爪

有機珪素・バイオジェニックス・乳酸菌のトリプルパワー

くま笹珪素ウィルプラスは、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。従来のくま笹珪素に還元発酵乳酸菌が加わり、食品や飲料の風味を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働きの他、抗菌・抗ウイルス作用、抗糖化・抗酸化作用など、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、新次元の乳酸菌のトリプルパワーで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の安定、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。

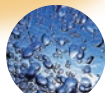
風化貝カルシウム&化石サンゴカルシウム

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。



還元発酵乳酸菌

還元発酵乳酸菌は、12種類の乳酸菌を、水素と海洋深層水を加えた還元型環境で熟成発酵させ、さらに梅エキスを添加して抗菌ペプチドを増強させた、これまでにない乳酸菌発酵原料です。乳酸菌は腸内の善玉菌に働きかけて腸内環境を整え、抗菌ペプチドは免疫アップを促します。第三者機関の試験により、抗菌・抗ウイルス作用に加え、抗酸化・抗糖化作用、口腔ケア、美肌ケアに優れた働きを示すことが明らかになりました。



抗菌・抗ウイルス

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。

食べ物に振りかけると、唾液がとてよく出ます。消化が良くなっているせいか、**お腹がいつもすっきり**しています。

歯ブラシにつけて磨くと**歯がつるつる**になります。口臭や口腔内のトラブルが気にならなくなりました。

おなかスッキリして気分爽快です。コンプレックスだった**便臭も気にならなくなりました**。

お酒に入れて飲むと、アルコールの分解が早く、**体の負担が軽い**です。食事も美味しくなるので、晩酌が一層楽しみにになりました。

のどがイガイガしたり、痰が絡むことが多かったのですが、ウィルプラスをたっぷり口に含んで**口腔ケアするとすぐに落ち着きます**。

これはどんな食べ物にふりかけても美味しくなりますね。**もう手放せません!**

使い初めてからシンクロナなど、**思いもよらない幸運**が続いています。穏やかな気分で毎日過ごしています。

ひどい頭痛の時に、ウィルプラスを混ぜたクリームで頭全体をマッサージしたら、全身がゆるみ、急に眠気が襲いました。ふと気づいたら**頭痛が消えて**いてびっくりしました。

肌がツヤツヤになって、手のささくれやひび割れが無くなりました。お腹は快調でニオイも無く驚きです。

ウィルプラスを使い始めてからいびきが減っているようです。よく眠れているせいか、**目覚めがとて良い**です。

お肌の乾燥がいつの間にか気にならなくなり、透明感も出てきました。友人から「**お肌がきれい**だね!」と言われて嬉しかったです。

気持ちが前向きになって朝から仕事や家事に気分よく取り組んでいます。いつの間にか**抜毛も無くなり**ました。

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活動の営みに有効に働くという認識から、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たらさらに美味しく♪)
- 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に泡まで美味! 二日酔いしない健康的なお酒に♪日本酒やワインにも!
- 健康ケアには、口内で唾液と混ぜ合わせ、隅々に行き渡らせましょう。「人混みや密な環境にいる時」「口が乾燥している時」「のどがイガイガする時」「帰宅時のうがい」の後に「起床時の口腔内ケアに」。気になる度に何度でも。
- 歯ブラシののせてブラッシング。口腔内のトラブルケアや予防に。ぬるま湯にたっぷりふりかけて、口の中でクチュクチュするのもおすすめ。
- 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し加えてヒーリング効果をプラス。



【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。
パンフオリン	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	骨や歯の成分になる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。

くま笹珪素 ウィルプラス

6,700円
(本体価格6,204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(チシマザサ)、稲若葉、ドクダミ、赤紫蘇、びわ葉、スキナ、風化貝カルシウム、化石サンゴカルシウム、塩、デキストリン、乳酸菌発酵エキス(黒糖培地・乳酸菌)、梅エキス、海洋深層水

※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、または直接お口に含んでお召し上がりください。
※35g容器で約900ふりできます。

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。



ご注文・お問合わせは



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

