

シンソルトピラミッド & シンソルト

奇跡的に生まれるピラミッド結晶塩とテラヘルツ波の光技術が融合！
塩の常識を超える唯一無二の高エネルギー塩が新登場

シンソルトシリーズは、塩づくりの聖地バリ島・テジャクラの伝承製法で作られた天日塩を、聖水と呼ばれる湧き水に溶解し、極わずかに生まれる神秘的な形をした結晶塩です。さらに、テラヘルツ帯域の光を照射して熟成させることにより、生命を旺盛にするエネルギーを高めています。まるでパワースポットのようなピラミッドタイプと、日常使い用の石臼挽きタイプをご用意しました。大自然のエネルギーと神秘的なパワーに満ち溢れる高エネルギー塩を暮らしの様々なシーンでお役立てください。



「シンソルト」はここが違う！

- 海と大地と太陽から得る大自然のエネルギーを凝縮
- 活火山と海洋深層水から得られるエネルギーを融合
- 奇跡的に生まれる神秘的な結晶塩を使用
- テラヘルツ帯域の光を照射して熟成&エネルギーアップ
- あらゆる食材にふりかけるだけで見違える美味しさ

神々の棲む島・塩づくりの聖地テジャクラ

インドネシア・バリ島の最北端に位置するテジャクラは、バリ島でも聖地と呼ばれ、古くからの自然が残る美しい村。活火山によるミネラルが豊富な上、2つの大きな海流がぶつかり合うことで海洋深層水が海面に湧き上がる、世界でも非常に珍しい場所です。シンソルトシリーズは、この地で500年もの間受け継いできた伝承製法(揚げ浜式塩田)により、機械や火を使わずに、太陽と大地、ヤシの木の自然エネルギーのみで作られています。まさに伝統を重んじる職人たちの誇りと祈りの結晶です。



神秘的なパワーを秘めるシンソルトは こうして誕生します！



塩田で海洋深層水を天日乾燥します。肥沃な土壌と海のミネラルの融合です。



塩分濃度を高める鹹水づくりは自然のミネラルバランスを守るため火を使いません。



鹹水をヤシの木をくり抜いた乾燥台に注ぎ、再度灼熱の太陽で2回目の天日乾燥をします。



ヤシの木の乾燥台にできた塩を職人たちが丁寧に集めて温室へ運びます。



タンクで一週間ほど寝かした後に上澄み液のみを再度温室へ運んで天日乾燥します。



溶かした鹹水を手作業でろ過します。機械や電気機器は使用しません。



3度の天日乾燥で得られる粗塩を聖水と呼ばれる波動の高い湧き水に溶かします。



ヤシの木のエネルギーを受けた天日塩を温室でさらに天日乾燥します。



数日すると神秘的な結晶が浮かびあがります。極わずかししかできない奇跡的な現象です。



現地在住の日本人の管理の下、不純物の除去と選別を丁寧にしています。



日本国内にてテラヘルツ帯域の光を照射して熟成させ、塩のエネルギーを高めます。



最終工程の品質チェックの後、パッケージして出来上がります。



喜びの声がいっぱい! (シンソルト)

小さい容器に入れてお守りのように持ち歩いています。



疲れた時ふと食べたくなります。リラックスするというか、体が整うように思います。



旨味を引きだすお塩に出合ったのは初めてです。このパワーは体にも良さそうなのでリピートします!

どんな食材にかけても驚くほど美味しくなります。まるで魔法のようなお塩ですね。

野菜が苦手な1才の息子もこれを使うと喜んで食べてくれました!

精神的に落ち着かない時に舌下で溶かしながら食べていると、気持ちがスツと楽になります。私にとってはお守りのようなアイテムです。



野菜スティックをシンソルトで食べると、野菜の甘みが際立ちます。シンソルトとオイルをかけただけのサラダもとても美味しいです。

塩むすびはシンソルトが一番だと思います。

缶詰のサバの水煮に醤油をかけて食べるのが好きでしたが、シンソルトをかけたらこっちの方が美味しい♪新鮮な魚を食べているみたいでした!

お祓いのお塩として使っています。口の中で溶かしながら目をつぶっていると、本来の自分にリセットできるようです。



疲れたり体調がよくない時にはサプリメント代わりに舐めたりしています。なんだか安心するんですよ。



インスタント食品も美味しくなります。やさしい味になるところが好きです。

お肉類につけて食べると旨味が増して美味しくなります。油っぽさが無くなってたくさん食べても腹が重くなりません。

ハンバーグをシンソルトで食べたら想像以上の美味しさで感動しました。

山梨事務所代表、波動研究家 山梨浩利さんからのメッセージ



海水から得られる塩の結晶は、一般的にはサイコロ型をしています。シンソルトピラミッドは、ピラミッド型の美しい結晶を作ります。結晶と言うと“雪の結晶”がよく知られていますが、そもそも不純物を含まない純水は、結晶を作ることはありません。自然界で水にミネラルなど何らかの物質が混ざり、それらの持つ情報が種となって初めて結晶が生まれます。つまり海水からピラミッド型の結晶が生まれるということは、そうさせている情報が塩自体に含まれているということです。さらにこの発生確率が極わずかなことから、自然界でも稀な希少性の高い現象ということが分かります。また、結晶構造が複雑でかつ美しいと言うことは、機能性に優れている

証でもあり、高い波動性を持つことも分かっています。さらにこの塩は日本国内において、テラヘルツ帯域の光を照射して熟成させているため、美味しさや栄養価としての利点だけでなく、生命を旺盛にするエネルギーが存在すると言えるでしょう。30年以上に渡って塩を研究してきましたが、究極の塩と言っても過言ではありません。世界的に見ても珍しいシンソルトシリーズを暮らしに取り入れていただき、これまでの塩とは次元の異なる体感を存分に味わっていただきましたら幸いです。

Intelligence Salt Sym Salt

シンソルトピラミッド

■ 25g入 3,780円(本体価格3,500円+税)

塩づくりの聖地バリ島・テジャクラの伝承製法で作られた天日塩を、聖水と呼ばれる湧き水に溶解し、極わずかに生まれるピラミッド型の結晶塩です。テラヘルツ帯域の光を照射して熟成させています。まるでパワースポットのような高エネルギー塩です。お口に含んで、少しずつ溶かしながらお召し上がりください。心身の浄化やリフレッシュにおすすめです。

【製造方法】

原材料名: 海水(バリ海)
工程: 完全天日干し、揚げ浜式塩田、清掃(手作業)

【栄養成分表示(100g当たり)】

シンソルトピラミッド
熱量 4kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 1.0g、食塩相当量 88.5g



シンソルト

■ 200g入 1,296円(本体価格1,200円+税)

■ 1000g入 5,184円(本体価格4,800円+税)

■ 卓上瓶容器(中栓付) 275円(本体価格250円+税)

シンソルトピラミッドの結晶が十分でないものを石臼で挽いた、日常使いにおすすめのお塩です。テラヘルツ帯域の光を照射して熟成させています。あらゆる食材にふりかけるだけで見違えるほどの美味しさを楽しめます。

【製造方法】

原材料名: 海水(バリ海)
工程: 完全天日干し、揚げ浜式塩田、清掃(手作業)

【栄養成分表示(100g当たり)】

熱量 2kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 0.4g、食塩相当量 97.1g



名称: 海塩 原材料名: 海水(バリ海) 原産国: インドネシア バリ島
販売者: 株式会社カムナ・プランニング 東京都文京区目白台2-9-7-503 TEL 03-3942-8633
保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。開封後は必ず、開封口をしっかり閉めてください。

【お塩についてのお願い】 まれに小さな黒い粒や繊維などが混じっていることがありますが、海藻やヤシの木などの天然物です。気になる場合は、取り除いてお召し上がりください。当お塩は全工程を手作業で行っておりますので、ご理解賜りますようお願いいたします。

ご注文・お問い合わせは

発売元



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

