

スサの色 あしたば 悠々倶楽部通信

2020.
8月号
NO.2

みなさま、こんにちは。「スサの色」への格別のお引き立て、誠にありがとうございます。
「スサの色 あしたば 悠々倶楽部通信」8月号をお届けします。

7月の豪雨災害の被災者の方へお見舞申し上げます。コロナを含め、
何もかもが「今まで通り」ではない時代。
どう生きるか、を常に問われているように感じます。



こんなお **声** をいただいています **感謝☆**

「糖尿病・高血圧・高脂血症・認知症など、
様々なバツイエをかかえる ご高齢のお母様。娘さんのほからいて、昨年からは、
毎日、明日葉粒を10粒、ケールや桑の葉の入ったお茶を飲んでもらうことに。
すると... 病院の検査で 肝機能もコレステロールも中性脂肪方も問題なし、

この結果に!!!

その後、病院のお薬の量も減ったので「すごいです!!」
明日葉は薬草や化学薬品を超えるスーパー野菜ですからね!



明日葉粒は1粒が300mgなので、10粒で3gになります。
明日葉はあくまでも野菜ですが、大きな健康効果を期待する場合は
さらにたくさん飲んでもらう方が良いでしょう。

Instagram インスタはじめました

アカウント検索 → Susanomuraa (ラストは「a」が2つ☆)

タグ検索 → スサの色

明日葉を使ったお料理やスイーツの写真、レシピ、
スサの色のさまざまな情報を どんどん発信しています

フォローぜひおねがいします

こんな食べ方、あります

明日葉粒や粉末を みなさまは どのような方法で取り入れていますか?
おいしく、たのしく、かんたんに、明日葉をたくさん摂取したいですね。



スサの色 ジュジ

私は明日葉粉末をたくさん混ぜこんだ寒天に
たっぷり黄色い粉と、黒米糖を少しかけた朝食に
はまっています。食物繊維たっぷりおいしいですよ!!

お水200cc、粉寒天2g、明日葉粉末3g、さつぷり
↑
トッピング 黄色い粉・黒米糖 ← お好みで☆

Point!

大阪薬科大学の先生のお話では、明日葉の驚異の成分「カルコン」は115℃以上で
変質する(効果が薄くなる?) そうなので、高温で炒めるような料理に使うのは
もったいないかもしれません。^_^

またいろんな食べ方
ご紹介しますね



ご高齢の方やお子さんにとって、錠剤をたくさん飲むことは
難しいですね。明日葉粉末をお料理に混ぜ込む方法、
おすすめです!! ぜひみなさまの明日葉アレンジ料理、教えて下さいね。
明日葉粒をラムネのようにポリポリ食べている、というお子さんの話も
頂いています。スゴいです!! うちの子たちはリンゴジュースに粉末を混ぜて飲んでいました。

- この度「スサの色」の国産ドライ納豆5袋セットに「うす塩味5袋セット」が新登場!
いろいろな味を楽しめる5つの味セットとは別に、人気のうす塩味だけのセットをご用意
しました♡ お値段は一箱の(80g×5袋)で2,530円です。ぜひ、どうぞ! ☆
- 「スサの色」では送料調整をかねて、いろいろな製品の小袋(10g程度)を
基本的には3つ以上のご注文からお付けしています。(ドライ納豆とウージーパウダーは
除外です。)

スサの色 Mail ⇨ info@shokumotsuseni.com

Tel・Fax ⇨ 079-506-2892

〒669-2346

兵庫県丹波篠山市西岡屋491

インスタスタッフから いろいろな
明日葉メニューを写真で見せて
くれます。見ていて「お幸せ〜
おいしい♡ぜひインスタのフォロー
してくださいね。7月〜して下さる
私は夏は苦手なのですが、
明日葉効果で今年も元気に
乗りこえられる気がします!!

作成日 2/22 作成者 藍子