

スサの邑 あしたば 悠々倶楽部 通信

2021 9月号 No.15

雨のつづいた夏がようやく終わろうとしています。みなさま、お変わりなく元気にお過ごしでしょうか。いまだコロナの脅威は表えることなくさらに増し、出口が見えない状況です。とにかく明日葉や食物繊維をたくさん摂取して、腸内細菌叢を整えていきましょね。今月号はとうとうやってきました♡「食物繊維スーポ」の発売記念♡
くわしくお知らせいたしますーす!!



「食物繊維スーポセット」新発売です

「スサの邑」では、腸内細菌も、彼らの宿主である人間も、共に健やかであってほしいという願いを込めて、腸内細菌たちを豊かに育む「食物繊維スーポセット」を開発・製造いたしました。添加物は一切使用せず、明日葉とモリンガは有機JAS認証のものを使用しています。さらに、じゃがいも、トマト、いんげんは無農薬有機栽培で自家生産したものです。原材料はこれからだんだんと自家栽培の野菜パウダーに切りかえていきます♡

食物繊維スーポセット

¥3,200(税込)

バースパウダー(250g)

…カボチャ・ジャガイモ・ニンジン・フロコリコリ・インゲン・トマト・もち麦・ウジパウダー・しいたけ・コンブをブレンドしたミックスパウダーです。

+

スーパーフードパウダー(50g)

…明日葉・モリンガ・ほうれん草・モロヘイヤ・菊芋・ごぼう・オオバコ・アカモク・寒天・ウジパウダー・こんにやく粉のミックスパウダーです。

くわいスーポの作り方はスーポセットと同封にお届けします。

さらに、多種多様な食物繊維をたっぷり摂っていたいただきたいの願いから、「スーパーフードパウダー」は単品でもご購入いただけます♡

100gx ¥1,600(税込)

*「スーパーフードパウダー」はバーススーポに添加するだけでなく、さまざまな料理にお使いいただけます。ぜひ日々のお料理に「スーパーフードパウダー」を♡

ネットからご注文お受けできます。「サ、食物繊維」のH.P.ごらん下さい!!

ジイジから「食物繊維スーポ」について

- ・みなさん、ぜひ新発売の「食物繊維スーポセット」ご注文くださいね。食物繊維の重要性はこれからますます当たり前になるでしょうね。最新の医学で、腸内細菌の状態がありとあらゆる病に深く関係していることが分かってきたのです。ガンや糖尿病・高血圧・心筋梗塞・脳梗塞・アレルギー・精神疾患・発達障害・認知症・肥満症・骨粗しょう症なども腸内細菌と強く関係しているそうです。
- ・積極的に食物繊維を摂ること、さらにはなるべく多種類の(水溶性)食物繊維やレジスタントスターチなどを摂取することが重要だと私は考えています。さらにさらに、ただ単に食物繊維を摂るだけでなく、子どもやペットに愛情をもつ食事を与えるように、腸内細菌たちにも感謝と祝福のエネルギーを向けることが、大切なことだと思います。ぜひそんなふうに生活してみてくださいね。スサの邑の「食物繊維スーポセット」はおとみなさんの腸内細菌も喜んでくれますよ!!



「スサの邑」バババから「食物繊維スーポ」について



初登場の「スサの邑」バババです。心を込めて作った「食物繊維スーポセット」ぜひご賞味くださいね。

火で採れた野菜たちを原材料として使えるというのは、とてもうれしいことです。その分ジイジの火の作業も、バババの乾炊の作業も大変ですが、その先の夢をたけていく大事な作業だと思っております。

「スーパーフードパウダー」はいろいろな料理に私も入れていますよ♪きょうごやカレーはもちろんです、ラーメンのスープにも入れてみました。どれも栄養満点でおいしくなります。量はご自分で調整して下さいね。

それから、「バースパウダー」も「スーパーフードパウダー」も加熱用です。数分加熱して召しあがして下さいね。

「食物繊維スーポ」「スーパーフードパウダー」のアレンジレシピ募集します♡

「食物繊維スーポ」の味付けはまさに自由自在♡「コンソメ+溶けるチーズ+バジルソース+クルトン」なんていうアレンジレシピも頂きました。みなさまもぜひオススメの味付け教えてください。このみにおまちしています **スサの邑** x-iv info@shokumotsuseni.com

「食物繊維スーポ」、野菜不足の時、食欲のない時、元気がない時、ホッとした時...
いつでも手軽に作れて、保存食としても優秀なのでおすすめです。

8/23.作成日 作成者 藍子

Tel, Fax 079-506-2892
〒669-2346 兵庫県丹波篠山市西岡屋491
「サ、食物繊維」www.shokumotsuseni.com
Instagramで「スサの邑」の名称も検索いただけます
「Susanomura」で検索して下さい。