

スサの邑

# あしたば 悠々俱楽部通信

7月号 5周年  
祝 通信4周年  
おめでたす

NO.49

暑い季節がやってきましたね。皆様、体調など崩されていませんか? 夏が苦手な私は、毎年この夏を無事に乗り切ることができるかドキドキします。ですが、明日葉や食物繊維をたくさん摂るようになつてからこの数年は、以前よりもずっと楽に夏を過ごすことができています。体調に不安のある方や、夏を元気に過ごしたい方は、ぜひ明日葉や食物繊維を積極的に摂って下さいね。

**夏だけ... 体の冷えにはご注意下さい!!**

免疫システムを担う免疫細胞の約7割が腸に集中していることはご存知ですか? 腸内細菌のバランスが良いと、免疫細胞が活性化されて病原菌と戦う抗体が効率よく生産され、免疫の調整機能もよく働くようになります。腸内細菌が喜ぶ生活を心がけたいですね。

食物繊維を摂ること。そして腸を温めることもとても重要なことです。体温は腸内細菌が減少する原因のひとつで、0.5°C 体温が上がれば、免疫力が30% 上がると言われています。冷房などをする場合も、おなかだけは冷やさないより。冷たいものが美味しい季節ですが、温かい食事も大切になります。具沢山のお汁や野菜スープは、塩分も水分も栄養も食物繊維も摂れて、さらにおなかも温まるのでおすすめですよ。

スサの邑の新商品「ザ! 食物繊維 缶詰」の開発も進んでいますよ。野菜・きのこ・海藻など多種多様な食物繊維をふんだんに摂ってもらいたい。私たちの願いをこめて、鋭意開発中です。

**ビールのお供に、ドライ納豆を!!**

「ザ! 食物繊維」の取り扱い商品「ドライ納豆」をご紹介します。ドライ納豆には、女性ホルモン「エストロゲン」と似た働きをする「イソフラボン」が入っています。美容効果も期待できますし、女性ホルモンゆう世代の方へは特におすすめです。

さらに、血液をさらさらにする「ナットウキナーゼ」や高血圧予防になる「リノール酸」、貧血予防に必要な「鉄分」など、栄養素も豊富に含まれています。

食物繊維も多く、ネバネバではなくて、納豆菌はそのまま!! これからビールのおつまみに、お菓子、美容と健康の味方として、ぜひ「ドライ納豆」をご注文くださいね。一袋税込¥500、旨味たっぷり塩味です。ボリボリおいしいですよ!!

