



ゆうメール

# かわらばん くまさん

7月の営業日  
○の日はお休みです

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

暑い日が続いています。毎日、汗だらけ！汗をかいた後は、お風呂が気持ちいいですよ。ためしてねっとでご紹介させていただいております、**重碳酸湯**。もうお使いいただけましたか？

プロ野球選手やプロサッカー選手、オリンピックでも使われるほど、**疲労回復効果**にすぐれています。世界で初めて重曹とクエン酸の錠剤化に成功した商品です。**体温アップの効果**も！平熱が35度台の低体温の方、体の改善を！体温が下がると何が起こるのかというと、血流が悪くなり、血液のもつ免疫システムがうまく機能しなくなり、ウイルスや細菌に負けやすい体になってしまうのです。夏こそ、36℃～38℃のお湯で涼泉入浴！低温でじっくりが効くのです。



重碳酸湯 100個入り  
6,700円(税別)

更に、夏に嬉しいことに重碳酸のお湯を浴びるだけで、石鹸やシャンプーを使わなくても**ニオイや汚れが落ちてしまう**のです。特に、髪の毛が、いい感じ！薄毛の方が、水道水の残留塩素を中和する効果で、増毛という効果まで！

今回、**特別企画**！重碳酸のタブレットをいれて高濃度の重碳酸湯があびられるシャワーをご紹介します！夏は、シャワーだけという方にも是非使っていただきたいです。まず、最初にざっとお湯で頭と体を洗っておいて、このシャワーヘッドにタブレットを1つセット！あとは、水量を調整頂きながら細めでゆっくり体を温めながら、髪の毛の根元にシャワーを当て洗髪します。錠剤が溶けた後は2～3分お湯で流し、髪は最後にリンスで整えてください。重碳酸湯は髪も体の汚れも優しく洗い流すので、化学洗剤は要りません。化学洗剤で肌、頭皮を洗いすぎると、身体に必要な皮脂が奪われて肌が乾燥してしまいます。肌の乾燥を防ぐために余分な皮脂が分泌され、身体の老廃物などのニオイも放出されてしまい体臭の原因になると言われています。保湿を保ちながら肌に負担を掛せず、気になる臭いの原因となる汚れを優しくしっかり洗い流します。男性にも大変おススメです。

で、このシャワー いつもは、6,600円(税別) なのですが、9月末までだけ、特別に75%オフ！  
なんと **1,650円(税別)**



是非、この機会にお試しく下さい！ お風呂上りは、お肌がイキイキ・スベスベ！  
毎日のお風呂が楽しくなりますね！

ニューヨークで、『**コールドプレスジュース**』というのが、とても流行っているんですって！ご存知ですか？低速圧縮絞り製法で たくさんの野菜を絞ったジュースのことです。例えば、りんご、人参、小松菜、レモン、ベビーリーフ、パプリカなどなどを絞ったジュースです。東京や大阪にも 専門店ができて、これが長蛇の列で大人気！コップ1杯で1,000円くらいで販売されています。なかなかのいいお値段！

あと『青汁』も今すぐ〜く人気ですよ。粉末や、冷凍などものすごい種類です。昔は、青汁と言えば、『まずい』ものでしたが今は飲みやすくなっています。折り込みちらしにもよく入っていますよね。おうちで、青汁を手作りするのは、今まで搾汁率が悪くて、手間がかかっていました。でもやっぱり、ご自宅で絞りたての美味しいジュースが飲みたい！というお声から。

じゃ〜ん！シャープの低速圧縮絞り製法 つまり、『**コールドプレスジュース**』が出来るジュースが登場！

『**コールドプレスジュース**』は、熱を加えず、水を加えず、圧縮(プレス)して作るジュースです。高速回転のジュースのように摩擦熱などで野菜の酵素やビタミンなどの栄養素を壊すこともありません。スムージーのように水を加えることもありません。とても栄養価の高いあっさりしたジュースです。



SHARP  
EJ-GP1  
47,800円(税込)

葉物野菜や果物の栄養を、  
おいしく絞る！

HEALSIO



野菜の摂取目標量 1日350gはなかなか難しいですよ。

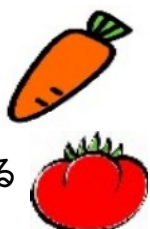
今日からは、おいしい青汁がいつでも自宅で作れます！

小松菜のジュースに含まれる、ビタミンCは、お肌にききますし、

血液や骨のためには、ビタミンKも大切。腸のお掃除も！

さあ、お風呂上りは、『**コールドプレスジュース**』で決まり！ですね！

今回、スロージューサーのお勉強をして、わかったことがあります。野菜の摂取量も大事ですが、例えば人参、生のままより、ジュースにするほうが、α-カロテンが約9倍、β-カロテンが約6倍も吸収できるのです。トマトなら、リコピンが約3倍！です。栄養をしっかり吸収するには、ひと手間が大切なのです。



七夕には、いつものそうめんにゆでた人参を星形にして盛り付けるだけで、ほら、みんな笑顔になりますよ！(\*^\*)