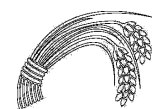


いきいき家族をがっちりサポート！！

【第5号】

バランスαニュース

「バランスαニュース」は、ユーザーの皆様と、販売者、メーカーを結ぶ情報交換誌です。

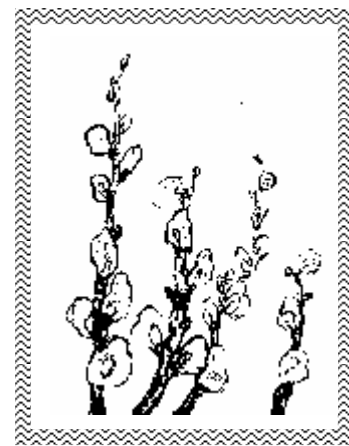


高橋剛商会

〒170-0002 東京都豊島区巣鴨 2-5-12 5F
TEL 03・3576・5811 FAX 03・3576・5815
フリーダイヤルお客様センター0120・76・5812

(株)高橋剛商会は本年一月でどうにかこうにか一周年を迎えることができました！ 創業以来、元気をもらった皆様へ、誌面を借りて御礼申し上げます。

- 横浜の遠藤様、たくさんの方にご紹介いただきありがとうございます。もうぶっちぎりの紹介王です。
- 和歌山の和田様、EMポンカンありがとうございます。甘くて本当においしかったです。
- 千葉の増田様、いつもいつも考えさせられるご質問をお寄せいただき、ありがとうございます。おかげで勉強になりました。
- 大阪の上茂様、お便りありがとうございます。ワンちゃん達によろしくお伝え下さい。
- 福島の目黒様、素敵な絵手紙ありがとうございます。
- 他にもいろいろなご質問をお寄せ戴いた、石井様、二本柿様、渡辺様、松原様、大條様、西館様、伊藤様、船津様、堀田様、内貴様、伊出様、遠藤様、雨宮様、中西様、奈良様、田口様、上村様、茅島様、河野様、坪井様、福永様、辻様、沼田様、葛西様、吉岡様、丹沢様、根木様、成田様、谷山様、西原様、松尾様、岩原様、小池様、北村様、根本様、新井様、加藤様、宮川様、鳴海様、足立様、沖様、斉藤様、早川様、ありがとうございます。拙い回答で申し訳ありません。
- 販売にご協力戴いている北海道の千葉さん、伊勢さん。秋田の小玉さん。岩手の鎌田さん、倉本さん。宮城の八島さん。福島の小幡さん、斉藤さん。群馬の植原さん。埼玉の中村さん、斉藤さん。千葉の増田さん、荒井さん、田中さん。神奈川の関口さん、石川さん、京谷さん、大久保さん、山下さん、滝本さん。山梨の青木さん、塚田さん、小俣さん。静岡の川島さん。長野の桜井さん、岐阜の佐々木さん、愛知の菅沼さん、入来さん、杉浦さん、丸山さん、梅村さん。大阪の篠原さん。兵庫の小田村さん、小南さん。滋賀の和田さん。京都の吉岡さん、藤林さん、吉田さん、谷山さん。福井の福田さん。岡山の梶原さん、木本さん。和歌山の和田さん、川端さん。愛媛の中矢さん。香川の森江さん。大分の古宮さん。福岡の黒木さん、吉川さん。沖縄の平良さん。皆さまのおかげで今日までやってこれました。皆さまには足を向けて眠れません。これからも末永くよろしくお願い致します。



福島の目黒様からの絵手紙

ユーザー様よりお問い合わせが多かった質問ベスト3

1位：「EM-X」とどう違うの？

「バランスα」は、高橋剛が7年前に「EM-X」を先行商品として開発しました。当時すでに自然農法で大きな成果をあげていた高橋ですが、EMの技術はまだ完成されたものではない、特に微生物については、更なる実践と研究が不可欠と考えていました。高橋は「EM-X」の普及を勧められたのを機会に、自分なりに納得がいく商品を作りたいと申し出ました。**素材や製法をもっと吟味することで、「EM-X」はさらに洗練されうると考えたのです。**

「バランスα」の発酵は、2段階発酵です。まず原材料を有用微生物と糖蜜だけで、1年間寝かせて発酵原料（ポカシ）を作ります。この発酵原料に仕込水を加え、タンクの中で5ヶ月ほど好気発酵させ、カロリー分を完全に消費しつくした結果、発酵が止まったものが「バランスα」です。

「EM-X」は製造工程が未公開のため詳しいことはわかりませんが、基本的な発酵過程は似たようなものだと思います。「EM-X」は当初は、高橋剛の作る発酵原料（ポカシ）を使っていましたが、高橋剛が「バランスα」を作り始めてからは別のところから調達しているようです。こうしてできあがった「バランスα」は「EM-X」と比べて材料および製法に以下のような特徴があります。

【1】主原料となる玄米はすべて高橋剛の作る完全無農薬自然農法米だけを使用する（「EM-X」も元は高橋米を使っていた）

【2】仕込水は山形の霊峰月山の伏流水を地下250mから直接汲み上げて使用する（表層水や平地の地下水は、雑菌や化学物質が多い）

【3】米以外の原料はピワ種（およびピワ葉）のみを使用する（ピワ種に含まれるアミグダリンという多糖体は極めて強力な抗酸化力を持つ。ピワ種が数年経ても、発芽するのはそのため。「EM-X」ではパイヤや海草を副原料として使用）

【4】最終仕上げ過程で、低温殺菌により処理する（このことで出荷時に生命反応はなくなるが、遺伝子情報は保たれる）

面白い実験をした人がいます。それぞれ開栓した「バランスα」と「EM-X」に糖蜜（微生物のえさ）を入れて、常温で放置し比較したのです。1週間ほどすると、「EM-X」は変化がほとんどおこらないのに、「バランスα」は2～3日で泡が出始め、やがてニゴリがでてきたそうです。**「バランスα」では有用微生物が復活したのです。**

清涼飲料水として販売するには、菌体検出がゼロでないと出荷できません。毎回、保健所の検査で無菌状態を保証されていますから、**「バランスα」を開栓しただけなら、1年間でもまったく変わらず品質保持する抗酸化力があります。**さらにそれは飲用や塗布など一旦微生物が増殖できる環境が整うと、とたんに活性化するのは、「バランスα」の効力は、抽出された抗酸化酵素にとどまらず、有用微生物の遺伝子情報が生きて封入されているところにもあるようです。

「EM-X」から「バランスα」に移られたユーザー様の中には、好転反応ができる方がいらっしゃいます。成分濃度の違いなのか、それだけ強く体が反応するようです。

2位：飲み方・使い方について

「バランスα」は薬品ではないので、薬事法の観点から“このように飲みなさい”と言うことはできません。以下はあくまで“こんな飲み方もある”という参考例としてお読み下さい。

■飲む量について

・重篤な病気の方や、疾患の急性期の方は、1日2回～3回、1回につき30ml程度（同封の計量キャップ1杯分）をお飲みになることを、お勧めしています。これは飲んだ分の大半が吸収される量、ということです。これ以上飲んでも、副作用が出るわけではありませし、量を増やすことで効果もある程度期待はできるのですが、吸収されない水分として、多くが排泄されてしまうのではもったいない（なにせ高価な飲料なので）、と考え、このぐらいの量をお勧めしています。

・それ以外の方は、1日1回20ml～30mlをお飲みになることをお勧めしています。

■飲む時間と頻度について

・空腹時やのどが渇いた時に吸収効果が高い、と思います。通常は朝、起き抜けの一杯をお勧めしています。

・高血糖が気になる方や食物性アレルギーにお悩みの方には、腸内での消化吸収の際の活性酸素発生を抑制することが必要ですから、食後の一杯をお勧めしています。

・アルコール類を飲みすぎた場合には、「バランスα」を一杯飲んでから寝ると、二日酔いに悩まされない朝を迎えられるようです。

・毎日飲み続けることを、お勧めしています。そうすることで、腸内の微生物環境が善玉菌優勢に維持されることが期待できるからです。

■飲み方について

・できるだけそのままお飲みになることをお勧めしています。

・熱湯に入れると、抗酸化酵素（タンパク質）が変性する可能性があります。

・ヨーグルト、漬物、納豆や果物といっしょに摂ると、相乗効果が期待できます。

■その他の使用法

・傷、皮膚炎、化膿等の箇所に脱脂綿等に染み込ませて当てていると、消炎効果が期待できます。

・直接肌につける使用法は、紫外線等でダメージを受け、酸化した表皮を回復させる効果が期待できます。化粧水がわりに使う方もいらっしゃいます。

3位：アレルギーやアトピー性皮膚炎の方からの質問

（アレルギー反応やアトピー性皮膚炎と活性酸素の関係については、次号以降で詳しく述べたいと思います）

「バランスα」はジュピロ磐田を応援しています！！

日本人の主食はお米です！無農薬栽培の玄米パワーを飲料水にしてジュピロ磐田の選手に届けし、Jリーグ優勝に貢献します！『バランスα』は平成11年9月よりジュピロ磐田の選手の皆さんに飲んで頂いており、ドーピング検査にも合格し、選手のみなさんから、「パワーアップする」「疲れない」など感謝の言葉を頂いております。

*「月華波動バランスα」は弊社の商品ではありません。購入の際はご注意ください。

ユーザー様のまわりに、「健康」や「美容」でお悩みの方はいらっしゃいませんか？「バランスα」が無料でお試しできることを、教えてあげてください。

(株)高橋剛商会では、「バランスα」のユーザー様からご紹介された方に限り、**毎月20名様に、「バランスα」のサンプルと資料を無料進呈**させていただきます。右記の要領で、試されたいご本人様からお申込み頂きますよう、お伝え下さい。

◀「バランスα」無料サンプル申込要領▶

1. 期間/毎月1日、午前9時より受け付け開始、定員になり次第締め切り
2. 申込者/試してみたい方ご本人

「ユーザーコーナー」にお便りをお待ちしています。質問、要望、体験談、健康に関すること、そうでないこと、何でもかまいません。なお、「高橋剛商会」では、「バランスα」の製造元「日本抗酸化飲料(株)」より委託を受けて同社の公式ホームページを管理しております。下記のURLから、「バランスα」の製造工程や工場の製造スタッフの素顔など、ありのままの「バランスα」がごらんになれます。URL/http://www4.ocn.ne.jp/~balancel/

