

『バランス@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！



〒170-0002 豊島区巣鴨 2-16-4 ギャルパ外マ203号
TEL 03・35765811 FAX 03・3576・5815
フリーダイヤルお客様センター 0120・76・5812
バランスα <http://www.balance-alpha.com/jp/>
お米 <http://www.takahishitsuyoshi.com/>

さあ、いよいよ！！

『高橋剛と仲間たちのお米』
21年度新米の予約が始まります。

お申込み開始は、
平成21年
9月5日(土)
午前10時です。

昨年度は17日間で1年分完売
してしまいました！！
予約はお早めをお願いしますね

今年には定番「北限のコシヒカリ」に加えて、山形で生まれた「はえぬき」も数量限定でご用意しました。コシヒカリに比べてさっぱりとした喉こしや微妙な香りの違いを楽しんでいただけたら嬉しいです。
さらに！今年には、弊社の**お米販売5周年**を記念しまして、ご予約いただいた方には、以下の**特典**をご用意させていただきました。

特典その1



お米をご予約されたすべての方へ、初回お届け時に『信子おばちゃんの手作りお漬物』をプレゼント！

*『信子おばちゃんの手作りお漬物』

昨年秋、『真室川芋の子鍋セット』に同梱し、大好評を博した、手作り無添加漬物「最上カブの甘酢漬け」は、真室川近辺で自家用にしか栽培していない幻の「最上カブ」を、食酢・ザラメ砂糖・塩だけで漬け込んだ素朴なお漬物です。

鍋セット購入者の方々から“この漬物をリピートしたいのですが…”という問い合わせが殺到した伝説の逸品です。

特典その2



さらに
お米を3か月分以上ご予約されたすべての方へ『真室川無農薬もち米(2kg)』をプレゼント！

5kg

特典その3



さらにさらに
来春販売予定 完全数量限定
『トシミおじさんの巨木の森で
手取りした 天然山菜セット』
は、お米ご購入者へ優先販売！

*『トシミおじさんの巨木の森で手取りした 天然山菜セット』

トシミおじさんは、真室川でも本当に数少ない、天然の川魚や山菜、きのこ採りの名人です。山にまだ残雪が豊かな頃、名峰鳥海山の山懐深く、道なき原生林に分け入り、選りすぐりの山菜だけを収穫するトシミおじさん。

今年、おじさんが収穫した根曲がりだけやワラビ・シドケ・山人参を食べさせていただき、私ヒラキはすっかりファンになりました。最初は“売り物にはしない”とおっしゃっていたおじさんに何度も頭を下げ、ようやく来春には完全数量限定で、みなさまにご紹介できる運びになりました。

でも、産地に歩いてたどりつくだけで片道3時間の山菜採りでは、収穫量も本当に限定されてしまいます。おそらく、100名様分くらいしか確保できないと思いますので、お米のお客以外には、販売できない可能性が高いです。

『高橋剛と仲間たちのお米』ご予約申し込み方法

- いつから 平成21年9月5日(土)午前10時より
- どうやって 本紙に同封の《平成21年度高橋剛と仲間たちのお米申込用紙》に必要事項を記入
そのままFAXまたはお電話で

連休のお知らせ

誠に勝手ながら9月19日(土)～9月23日(水)までお休みを頂戴いたします。

休暇期間中はご迷惑をおかけすることと存じます
が、何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

FAX、ホームページからのご注文、サンプルのお申し込みは休暇期間中も承らせていただきますが・・・発送は24日(木)以降となりますので予めご了承ください。

					18(金)	19(土)
					通常営業	休み
20(日)	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)
休み	休み	休み	休み	通常営業	通常営業	休み

ところで『高橋剛と仲間たちのお米』はどこが“すごい”の？

『高橋剛と仲間たちのお米』を初めて炊いた方がまず驚くのは、しゃもじでいくら混ぜても型崩れしない、お米粒のしっかりしたフォルムです。

白米で炊き上げたとき、しゃもじで混ぜてお米粒が型崩れすると哀しくなりますよね。水が多すぎる場合もべしゃっとなりますが、お米の表面が弱いのでそうなることも多いのです。



1. しっかり感がちがう ● だから冷めてもおいしい

『高橋剛と仲間たちのお米』のお米粒のしっかり感は、実はお米の育て方、特に籾から苗の段階で厳しく育て上げる、苗づくりに端を発しています。

私たちは“稲の生命力を引き出す育苗”と言いますが、苗の段階で過酷な条件の中で選別しながら育て上げると、本当に強い苗だけが育ちあがります。

そういう苗は、成長過程もさることながら、最終的に“子孫を残すこと”に大きなエネルギーを注ぐことができます。

その結果、お米粒をがっちりとした外皮で覆い、しっかりとしたフォルムに育て上げます。だから冷めてもべたっとしない、おいしい食感が残るのです。

2. さらっとした甘みとほのかな香り

果物は、温度差のある産地ほど甘みがある、と言われます。果物が熟し始める頃に朝晩に低温になると、植物は果糖を果実に貯めようとするのです。お米もこれと同じこと。登熟期に寒暖差が大きくなると、甘味が増します。これは我が国では江戸時代から知られており、同じお米でも「山場米」が「平場米」より高値で取引されたそうです。

『高橋剛と仲間たちのお米』のふるさと真室川は、その意味で最高のお米ができる環境的条件的そろった中山間地です。だから毎年米食味鑑定コンクールで金賞米を輩出してきたのでしょう。

それに加えて、「東北第1位の清流」という水環境が、お米のうま味を最高に引き出している、と言い切ったら、あまりに過大評価でしょうか。

3. 炊きたての弾けるような弾力感

あまり知られていないことですが、お米の刈入れのタイミングがお米の食味に影響を与えるのです。

『高橋剛と仲間たちのお米』を玄米でお取り寄せいただいている方は気づいておられると思いますが、うす緑色の玄米がある程度混じっています。そうです、お米も熟しすぎた“完熟もの”よりも少々“若い”ほうが食感が良いのです。

お客様の中には“歯ごたえ”という表現をされる方もいるほど、「高橋剛と仲間たちのお米」には弾けるような弾力感があります。これは、高橋剛と仲間たちが、刈入れのタイミングを上手に見計らって、ジャストタイムで刈り入れた、技の賜物なのです。

お米 お客様の声 (お子様に食べさせての感想)

<子どもたちがペロリと食べるごはんです>

●艶と甘みがあり、とてもおいしくて、孫が遊びに来ていたので食べさせると、いつもは時間がかかるのにペロリと食べてしまいました。3歳までは天使といいますが、本当に正直ですね。(福岡県 50代男性)



<ふりかけやカレーなしでも、子どもたちがおかわりします>

●いつもはふりかけやカレーがないとごはんを残す子供続出なのですが、このお米で炊いたごはんは、あっという間に完食です。給食の時間がすごく楽になりました。

(東京都 30代女性 保育園)

<おかわりちょーだい>

●いつもなら、かならずふりかけを要求してくる4歳の長男ですが、「今日はなにもかけないよ」と断固つぱねて食べさせました。

すると、白ごはんを不服そうに口に入れた息子は、おいしいのがわかったのか、おかずなしでごはんだけをパクパク…、あっという間にごはんだけ食べ終わり、「おかわりちょーだい!!!」とわめきました。

玄米を食べてみませんか

玄米を食べたことはありますか？
「健康」という観点から見れば、玄米は
ほぼ“パーフェクト”な食材です。

- ★人間が必要とする栄養素のほとん
どをバランスよく含んでいます
- ★腸内のお掃除もしてくれます
- ★腸内の善玉菌も育ててくれます

でも、ちょっと食べにくい、ぼそぼそ
してにがて、と言う方もいますし、玄米
の香りがいや、と言う方も多いですね。
そこで今回は、“ぼそぼそ感をなくし、
玄米特有の香りを抑える炊き方”のご紹
介です。



玄米+黒米+もちきび
ごはん



玄米ごはん

用意するのは
・玄米 2+3/4 合
・黒米 1/4 合
・餅キビ大さじ3
そして塩ひとつまみ

玄米は水に漬け、
半日ほど置きます。
炊き始める1時間
前に黒米をそこに
加えます。

●圧力なべで炊く
水をきった玄米と黒
米を圧力なべに移し、
餅キビと塩大さじ 1/2
を加え、水カップ4杯
を注ぎます。

そのまま蓋を閉じ、
密閉して、火にかけま
す。最初は強火にし、
圧力なべの駒が回り始
めたらすぐに弱火にし
ます。

弱火にしてから約30
分、駒が揺れている状
態で炊きあげ、火を止
めて駒を動かしても蒸
気が噴き出さない程
度まで、約20分ほど
蒸らします。



玄米まぜごはん

焼き油揚げ
+
こんぶの佃煮
+
三つ葉

*玄米モード付きの炊飯器でもOK
(炊飯器の場合は水をカップ4+1/3と少々多めに)

●圧力なべの蓋を開けてまず驚くのは、黒米によっ
て全体が鮮やかな赤紫色になっていることです。
そして玄米特有の香りがあまりしないのにも気づ
かれるでしょう。

●できればそのまま、何もかけずに炊きたてを召
し上がってみてください。食感がとてもなめらか
になっています。モチキビが適度に混ざり合っ
て、玄米の口当たりをととても柔らかくしてくれ
ます。



玄米黒米もちきび
まぜごはん

うなぎ+みょうが

玄米ごはんの 香りと味わいに ひと工夫



玄米まぜごはん

ちりめんじゃこ
+
きやらぶき
+
ミニしそ

●玄米食は美肌を創る！

“皮(肌)をよくするには皮を食べる”、マクロビオティック(玄米菜食)の世界的権威・久司道夫氏のことばです。艶のある美肌は、皮つきの穀物野菜を食べることで得られるそうです。お米なら玄米、ということですね。

栄養学的には、皮に多く含まれる「繊維質」「ミネラル類」「ビタミンD」「ビタミンE」「ビタミンK」が、肌の代謝再生を促進する、ということになります。

久司先生によれば、穀物野菜を皮ごと食べる際に大切なのは、“料理するときは穏やかな火加減で調理すること”だとか。玄米を炊く、というのは美肌づくりには、最も理にかなった調理法のようなですね。

●玄米でガンと闘う

(末期がんから生還した
福浦さゆりさんの著書から)

以前この「バランスαニュース」でもご紹介した福浦さゆりさんのガン闘病記『お釈迦様へのてがみ』からの抜粋です。“具体的にいうと、まず食事は玄米菜食です。玄米は多くの栄養素を含んでいると同時に、排毒作用が強いそうです。加えて、食品添加物や動物性食品を摂らないので、肝臓などの消化器官に余分な負担をかけず、その分それらの消化器官が免疫機能を発揮してくれます”

福浦さんのご家族も全員がいつしよに玄米菜食に切り替え、みんなで福浦さんの闘病を応援されたそうです。

ちなみに福浦さんは玄米を「カムカム鍋」(オーサワジャパン)という2重圧力なべで炊いておられます。

祝! 『バランスα』10周年

『バランスα』は昨年、満10年を迎えることができました。

7月初旬、日本海に面した海浜の温泉郷「湯野浜温泉」にて『バランスα』10周年記念パーティーが盛大に行われました。

『バランスα』10周年記念パーティーの始まりです。

まずは会長高橋剛の挨拶から…、「10年前、田畑を担保に銀行から資金を借り入れて工場をつくり、微生物の組み合わせを吟味し、最高の水を求めて地下250mまで掘り進め…、試行錯誤の連続でした。

大半の健康食品は一年以内に消えていくなか、これといった宣伝もなしに10年以上も多くの方の健康に貢献し続けることができたのは、ひとえに…皆様の…おかげ…(TT)」

10年間を振り返り、感極まって(TT)…(涙もろいんです)

最後は高橋剛らしく、「もうこれでいい、と言うことはない。もっと上を目指し、『バランスα』は、これからも進化し続ける」

(カッコイイんです)



『バランスα』のためにこれまでたくさんの方々々が協力してくださいました。ありがたいことです。



●上座に無理やり座らせられ、居心地の悪い弊社社長の平城でした。

「10周年記念パーティー」が開かれた湯野浜温泉

「高橋剛と仲間たちの田んぼ」がある真室川



『バランスα』の工場がある羽黒



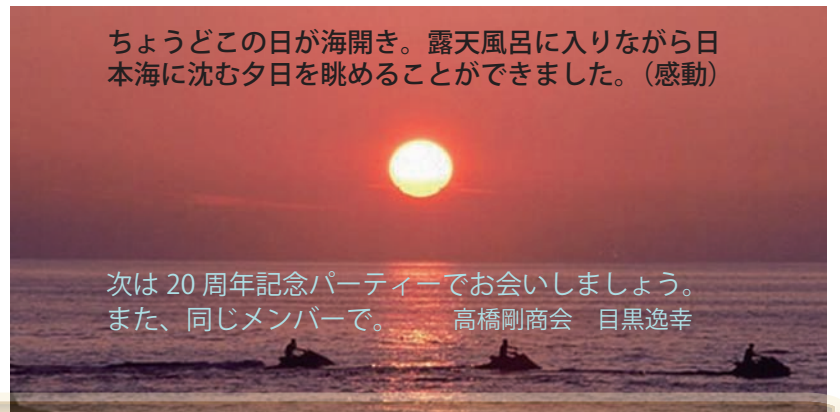
●中川工場長
高橋剛氏から「世のため、人のためになる仕事を一緒にしよう」と、それまでの安定した職を捨て『バランスα』の製造に係わってくださいました。



●『真室川山菜撮りツアー』で毎回お世話になっている「山菜撮り名人・小松さん」の奥様の日本舞踊で場は一気に盛り上がりました。

この後、2次会、3次会へとお決まりのコースへ。部屋に戻った時、時計の針はすでに午前0時を過ぎていました。

ちょうどこの日が海開き。露天風呂に入りながら日本海に沈む夕日を眺めることができました。(感動)



『バランスα』無料サンプルお申込み要項

ユーザー様のまわりに、

健康・美容・老化で、お悩みの方はいらっしゃいませんか？ その方に『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、販売店等のチラシで『バランスα』に興味を持たれた方など**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。右記要領で、試されたいご本人様からお申し込み下さるよう、お願い致します。

*無料サンプルは1人でも多くの方に試していただけるよう、1家族様1本とさせていただきます。



1. 期間/9月1日(火)～午前9時より受付開始
定員になり次第締め切り
2. 申込者/試してみたい方で本人
3. 申込方法/無料フリーダイヤルへ
FAX 0120-76-5812
4. 必要記載内容/ご本人様の氏名
住所・電話番号

■インターネットからでもお申し込みいただけます■

バランスα

検索