

生命力を高めよう!

天日塩 + 生体系ミネラル

30 数種類の主に野生の生体…山野草・樹木葉
海藻などから生体系ミネラルを抽出しました。

イノチの塩

— 極陽性の神秘。以前は生きていたミネラルです。 —

沖縄の天日塩にこの生体系ミネラルを加え、高熱特殊
処理したのが「イノチの塩」です。従来の塩には
まったく見られない高い抗酸化力、強い還元力を
持っています。生体の健康を保つあらゆる
ミネラルを含み、そして何でもおいしくなる。

地球とハーモニー
地球の声は身体に聞こえますか。
地球と調和してまずが

地球の生命よ永遠なれ!



強い還元パワーを秘めたマグマの味

食卓の調味塩として

食品の酸化防止に

あらゆる調理に

手軽にミネラルウォーター

ごはんを炊く水に、天ぷら油
にパツパツとふりかけよう。
ごはんは長く放置してもおい
しく食べられる。天ぷらは
できたてのうまさが続く。

イノチの塩はこんな目的で お使いいただきたいものです。

○食べ物をおいしく食べたい。

生野菜やおひたし、おにぎりなどにお使いください。独特の
うまみが素材の味を引き立てます。

ご飯を炊くときにちょっと入れると、おいしく炊き上がり、
保温していても臭いがでにくくなります。

料理をするときにちょっと入れると味が良くなります。

ヌカ床に入れると発酵が良くなりおいしくなります。特にヌ
カ床の臭いが悪くなったときなど大さじ2杯くらい入れてみ
てください。よみがえります。

肉やお魚などは5%くらいのイノチの塩水のなかに15分く
らいつけてみてください。臭いが良くなります。

※イノチの塩を通常の塩に10%ほど混ぜておくで料理に使
うのに便利です。

○食べ物の力を高めたい。

料理をするときに入れることで、酸化が抑えられます。特に
油を使う料理には使用することをおすすめします。揚げ物な
どはよりカラッと仕上がりが、胃にもたれにくくなります。

肉や魚を冷蔵庫で保存するとき振りかけておいてください。
ドリップが出にくく、黒くなったりしにくくなります。

○体液を元気にさらさらに。

朝、昼、晩コップいっぱいの水に1グラム程度のイノチの塩
を入れて飲めば身体すっきり。

○その他

水割などに入れると味がまろやかになります。(ビールは酸
が抜けるのでおすすめしません。)

粒子がとてつもなく細かいので、歯を磨く時に使うのにもおす
め。後がとってもすっきりします。

植物の種子を蒔く前に、3%くらいの濃度のイノチの塩水に
一昼夜つけてみてください。

野生の植物や海藻たち

— 何気なく見すごされてきたものたちが
生命の素として輝きだした!

イノチの塩に使用されている生体系ミネラルは、松や
ヒノキなどの樹木葉、クマザサ、ヨモギ、葛などの草、カ
ジメなどの海藻と、全部で約30種類の野生の植物・海藻
などがその原料になっています。特殊な熱処理をすること
で、今までにない非常に強い還元作用・生体活性作用を
もったミネラルができます。

原料となっているものの多くは、普段は大して見向きも
されていないものがほとんど。しかしそこには、人が飼いな
らしてしまった野菜などにはない、野生の生命が持つミネ
ラルバランスが存在します。この野生の生命の持つ底知れ
ない力は、人の生命力を高めるだけでなく、環境改善の面
でも素晴らしい力を発揮しています。



イノチの塩

内容量 170g

税込み価格 ￥2,100 (本体価格 ￥2,000)

原材料 天日海塩 生体系ミネラル

ミネラル成分		鉄	105mg
ナトリウム	38.3g	マンガン	50mg
カルシウム	1.43g	亜鉛	3.14mg
カリウム	838mg	ヨウ素	2.19mg
マグネシウム	389mg	銅	1.04mg
リン	278mg	セレン	0.6μg

株式会社 **イノチ**

〒193-0833

東京都八王子市めじろ台4-12-5

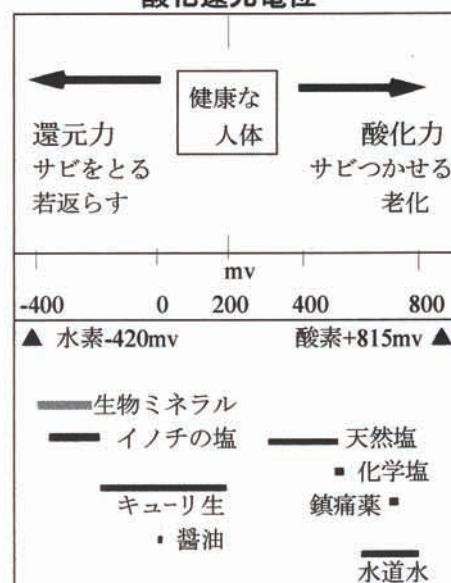
TEL 0426-65-4312 FAX 0426-66-4622

ホームページ <http://www.inochi.co.jp/>

鉄がさびるように、ものみなすべてが酸化し、劣化していきます。生体のみが常に還元し続けることによって若い生命力を保持しているのです。

「イノチの塩」には高い還元力が秘められています。山野草、樹木、海藻などもともと生体を維持していたミネラルから生命力との共鳴力を有し高い波動がえられます。「イノチの塩」を食品なら何でも加えてください。全体的にコクのあるまろやかな風味の食品になります。

新たな健康のバロメーター
酸化還元電位



還元力の強さは、イノチの塩の持つエネルギーの表われです。

還元と酸化はちょうど逆の作用です。細胞が酸化される、体液が酸化されるということが体が老化することだということは多くの人に浸透しています。還元力のある食べ物を食べると体液の酸化が抑えられる、つまり老化が抑えられるということになります。では、還元力さえ高ければ体を健康にするのでしょうか？

薬品として化学的な還元剤がありますが、こうしたものはかえって毒になってしまいますから、必ずしも還元力が強ければ強いほど良いのだということにはなりません。ですから、還元力とはあくまでもひとつの目安ということにすぎません。

イノチの塩に含まれている、ヨモギ、クマザサ、松葉、カジメ、ヒバマタなどの30種類くらいの野生植物、海藻などを特殊な方法で焼くことで作られる「野生生物ミネラル」は、強い還元力を持つ粉末ですが、これが植物の生長を促進したり、発酵微生物の働きを高めたり、人の免疫力を高めたり、食品の質を向上させ鮮度を保持するなど、生命系全般に対して大きくプラスの働きをすることが確かめられています。

つまり、この生物ミネラルの作用のもつ力のひとつの表れが強い還元力だということです。

イノチの塩は生物ミネラルを混ぜて超高温で焼くことで塩が活性化したもの。

塩を水に溶かすのではなく、そのまま焼いていくと、鉄が溶けるように液状の状態になります。これをさらに熱しつづけた場合、

1400℃くらいになるとそれ以上温度は上がらず、気化してしまいます。ところが、野生の植物、海藻を特殊な焼き方をするすることで作る「野生生物ミネラル」を混ぜて塩を焼いていくと、1700℃くらいまで、気化せずに温度が上昇します。このとき塩は溶岩のように赤くドロドロの状態になっています。これが冷えると岩石のような塊になります。これを粉末にしたのがイノチの塩です。そしてこの塩は焼く前とは違い強い還元力を持っています。

塩を焼くときに混ぜる生物ミネラルは塩に対して3%ほどですが、塩の30%くらいは蒸発して失われてしまいますので、最終製品には5%くらいの生物ミネラルが含まれています。

海の塩は鉱物です。植物や海藻から取り出されたミネラルも今の科学では同じ元素にすぎないでしょうが、生命が浸透したモノは何か性質が異なる面があるように思います。野生の植物と海の塩が働きあうことで、海の塩だけでは生まれない何かが生まれているといえるのではないのでしょうか。