

長引く後遺症のデトックス対策にも最適！

素材をひきたて、体調も整えちゃう栄養だし＆スープ

「シリカのだし SOUP」体験モニター募集！

美容・健康関連商品の通信販売事業を展開する株式会社はつが（代表取締役：服部秀幹、本社：東京都新宿区）は素材をひきたて、体調も整えちゃう美容健康に最適なシリカたっぷりの栄養だし「シリカのだし SOUP」を一緒に広めていただける「シリカのだし SOUP 体験モニター」の公募を2022年4月26日（火）より開始いたします。

＜公募ページURL＞ https://peraichi.com/landing_pages/view/shirikanodashi

【シリカのだし SOUP とは】

「シリカ（ケイ素）」は、人間の体にとって不可欠なミネラルのひとつです。美容や健康には欠かすことができないミネラルですが、年々加齢により減少していき、体内では新しく作り出せないので、日ごろより食事から補う必要があります。今回、新発売する「シリカのだし SOUP」は、他の食品では補いにくいシリカ（ケイ素）をいつもの調理用のだしとして、小さじ1杯（5g目安）お料理に入れるだけで成人1日あたり摂取推奨量（40mg）（シリカ水2本分）以上のシリカ（ケイ素）を手軽に摂取できるのが特徴です。

市販の水溶性シリカ（ケイ素）製品の飲みにくい（美味しいしない）問題点を解消し、人気のシリカ水よりもシリカ（ケイ素）摂取におけるコストパフォーマンスが高い点が特徴です。長年、シリカ（ケイ素）製品を販売してきた当社が、より手軽に美味しくたくさんのシリカ（ケイ素）を摂取できるように企画開発した画期的な製品です。この「シリカのだし SOUP」は全世代の理想のからだづくりをサポートしてまいります！

お料理の味を損なうことなく手軽にシリカ（ケイ素）を摂取できますので、味噌汁や雑炊などのスープ類から野菜炒め、チャーハン、焼きそば、ドレッシングなどあらゆるお料理にお使いいただけますので、毎日の健康的な生活にお役立てください。

■商品概要

品名：シリカのだし SOUP

原材料：澱粉分解物（キャッサバ芋（国内製造））、カタクチイワシ（九州近海）、カツオ（鹿児島県近海）、昆布（北海道）、原木栽培椎茸（大分県）、無臭ニンニク（山口県）/シリカ（水溶性ケイ素）

栄養成分表示 : エネルギー350kcal、たんぱく質4.3g、脂質0g、炭水化物85.3g、
(100gあたり) 糖質84.8g、食物繊維0.5g、食塩相当量4.3g、カルシウム668mg

※1袋(100g)にシリカ(ケイ素)2100mg(シリカ水40本分)を配合!

お召し上がり方: ●調理だし(1人前:5~10g)

- ◆水から入れる(味噌汁・澄まし汁・雑煮・スープ等)
- ◆多めに入れる(天つゆ・麺つゆ・炊き込みご飯等)
- ◆少なめに生地に混ぜる(お好み焼き・チヂミ等)
- ◆途中で入れる(カレー・シチュー等)
- ◆直接混ぜる(ドレッシング・三杯酢・胡麻和え等)
- ◆溶かし入れる(糠床・浅漬け・梅酢漬け等)
- ◆振り入れる(野菜炒め・チャーハン・焼きそば等)

◆シリカ栄養スープ(SOUP)の作り方◆

スプーン一杯10gに天然塩、お湯を150cc注ぐだけでビタミン・ミネラル豊富なシリカたっぷり(シリカ水500mペットボトル4本分相当)の栄養スープが作れます。

※小食の方や忙しい朝でも手軽に栄養満点スープが召し上がれます。離乳食などにもおすすめです。

【シリカのだし SOUP 体験モニター募集概要について】

1. 募集期間: 2022年4月26日(火)~5月25日(水)23:59まで

2. 募集人数: 100名

3. 下記公募ページの申込フォームから応募後、弊社にて審査を行わせて頂きます。

<公募ページURL> https://peraichi.com/landing_pages/view/shirikanodashi

4. 今回は「シリカのだしSOUP」を使って料理やスープをお飲みいただき、ご自身のInstagramに詳細(写真付き)で感想・レシピ画像・レシピ内容を投稿くださる方を募集いたします。

※Instagram(インスタグラム)フォロワー数、年齢、男女は問いません。シリカのだしSOUPを100名にお試しいただくイベントです。

※美容、健康の症状改善などシリカ(ケイ素)のサプリメント効果を期待されてお申込みされる方には今回2袋お送りさせていただきます。積極的にシリカ(ケイ素)を摂取することによる体調変化など感じられた方はぜひInstagramにご投稿ください。

5. モニターエクスペリエンス期間は、プレゼント到着より本製品のご使用が終わるまでの期間(約1~2ヶ月間を目安)。

※お料理などにご使用された場合の投稿数は最低2回以上お願い致します。

6. その詳細等はメールにてご案内させて頂きます。

ご不明点などは、お気軽にお問い合わせくださいませ。皆様からのご応募、お待ちしております。

【こんな方のご応募をお待ちしています！】

1. シリカ（ケイ素）の効能に興味のある方、シリカ含有の栄養スープだしに興味のある方
2. すでにシリカ水や水溶性ケイ素製品をお使いしたことのある方
3. デトックス効果を体感してみたい方（免疫力低下など重金属による体の不調）
4. ケイ素不足による症状を改善したい方（爪が割れやすい、髪が抜けやすい、肌がたるむ、肩こりがひどくなる、肌がくすむ、血行が悪くなる、むくみやすいなど）

【シリカのだし SOUP 体験モニターの特典】

「シリカのだし SOUP」（1 セット）をご自宅にご郵送いたします。

※シリカ（ケイ素）による美容、健康の症状改善を期待される方には 2 セットをお送りいたします。

【シリカ（ケイ素）によるデトックス作用】

食品添加物、農薬、予防接種などにより体内にアルミニウムなどの有害物質が溜まりやすい現代社会。 最新のオリゴスキヤン（有害重金属検査）などで体内の各種ミネラル、重金属の蓄積量を調べると、ケイ素の不足によるアルミニウムの蓄積が確認されています。 アルミニウムといえば、アルツハイマーや、認知症を引き起こす恐れがある有害金属。加工食品の膨張剤や着色料として用いられていることが多く、しかも、添加物としての使用上限は設定されていませんので体内蓄積がもっとも懸念されている有害金属とも言えます。 シリカ（ケイ素）の摂取によって、尿中アルミ排泄量が増えることが近年の研究で分かっております。 シリカ（ケイ素）を積極的に摂取することでデトックス（排泄）しやすい体を手に入れましょう！

1. 全身の代謝促進 高い抗炎症作用で患部を沈静化させ、全身に体内酵素や栄養素が行き渡りやすくなる。
2. 腎臓と肝臓の働きを強化 コレステロールの分解や細胞を活性化させる特性により、排毒機能をもつ腎臓や肝臓の活動を強化する。

シリカ（ケイ素）は、高いデトックス作用があるにも関わらず、体内で生成することも、食品から十分に摂取することも難しいミネラルです。 認知症対策としても、シリカ（ケイ素）の積極的に摂取することをおすすめします。

＜有害重金属とは＞ 有害重金属は、食べ物や水の中に含まれる水銀・鉛・カドミウム・アルミニウム・ヒ素・ニッケルなどの、身体にダメージを与える重金属を指します。 これらは、飲食や呼吸を通じて、人間の体内に「蓄積」します。

【シリカのだしSOUPに含まれるヨウ素によるデトックス作用】

ヨウ素は、特に成長期に非常に重要なミネラルであり、身体の様々な機能（成長、発達、破損した細胞の修復、健康的なメタボリズムをサポート、脂質、たんぱく質、糖質の代謝を促進、余分な脂肪を燃焼、肥満防止、乳がんの成長を抑制）を助ける甲状腺ホルモンを出している甲状腺に使われています。

ヨウ素は体内で作り出せませんから食べ物から摂る必要があります。またヨウ素は毒性化合物を解毒しmRNAの減衰率を大幅に増加させます。また、食餌性ヨウ素は、ナトリウム・ヨウ化シンポーター（甲状腺の機能を保護する）をコントロールしながら吸収作用をコントロールします。

ヨウ素は海藻、昆布、わかめ、のり、ひじきなどに多く含まれますが、シリカのだしSOUP 1食分（10g）あたり、このヨウ素が $190\ \mu\text{g}$ が含まれています。

※ヨウ素の1日の摂取量の目安 $\sim 140\ \mu\text{g}$ （※日本人の食事摂取基準（2020年版）より）

【「シリカのだしSOUP」についてデトックスに関する動画のご紹介】

長引くあなたの体調不良の原因もしかして重金属かも？

<https://youtu.be/R0vpbcFAPcc>

【会社概要】

名称 : 株式会社はつが
住所 : 〒161-0033 東京都新宿区下落合 1-8-9 菅原ビル 1F
電話 : 03-6908-5069
URL : <https://www.hatsuga-corp.jp>
事業内容 : 健康食品、美容・健康関連商品、生活雑貨・日用品の販売事業
設立 : 2012年1月

【取材依頼・お問い合わせ先】

会社名 : 株式会社はつが「シリカのだしSOUP 体験モニター運営管理事務局」
担当 : 服部（はつとり）
電話 : 03-6908-5069
メール : hattori@hatsuga-corp.jp