

# 母なる海と 高次元からの贈り物

日本の最西端、東シナ海に浮かぶ沖縄県与那国島産のサンゴの化石とも呼ばれる風化造礁サンゴは、遙か200万年前の海底に棲息していたサンゴ・有孔虫・石灰藻・二枚貝などが、後世の海底の隆起とともに陸上に姿を現した希少な資源です。

サンゴ化石はカルシウム・マグネシウム・ナトリウム・鉄・リン・カリウムなど6種類の必須ミネラルと、現代人に不足しがちなマンガン・亜鉛・銅など3種類の微量ミネラルを含む、49種類もの元素をバランスよく含有しています。

ミネラル含有の健康食品や畜産飼料に使用されるほか、優れた吸着作用やイオン交換能を活かし、水質や土壌の改良材にも利用されています。

## CALCIST X

### カルシスト エックス

カルシストXは、このサンゴ化石の微粉末に、生理活性作用に富み“可能性に満ちた物質”として注目を集める有機ゲルマニウムと、8種類の必須アミノ酸を含む49種類のアミノ酸から構成された高分子シルクの微粉末をブレンドしました。

高分子シルクによって、吸収されやすく誘導された半導体元素である有機ゲルマニウムは、電子力学的な作用により、体内の老廃物や汚染物質などを排除するとともに身体の免疫力の向上を促します。また、サンゴ化石に含有されたミネラル類および各種の元素は、有機ゲルマニウム同様、生体に同化しやすい高分子シルクによって誘導され、生体内の様々な器官において生理機能のサポートや免疫機能の安定した持続を図ります。

## 有機ゲルマニウム

ローマ法王庁に“奇跡”として認定され、これまでに数多くの病人を奇跡的に癒してきたことで知られる、フランス・ピレネー山脈の“ルルドの泉”。

この奇跡の力に関係があるとも言われ、サルノコシカケや朝鮮人参、ニンニクなどの有用植物に多く含まれる有機ゲルマニウムは、生体内で酸素を豊富にし、老廃物や疲労物質、汚染物質、重金属類を分解または無害化して体外に排出する機能に優れているほか、免疫細胞に対する活性作用や抗炎症作用、器官の機能回復を促す触媒のような働きをします。吸収された有機ゲルマニウムは、血液中で血球に結びついて体内を循環し、血流量の多い肝臓、肺、脳などの器官において特に顕著な効力を発揮します。

有機ゲルマニウムは、金属と非金属の中間的な性質をもつ半導体としての特性から体内に蓄積されることなく、20時間前後で体外に排出される安全・安心な生理活性物質です。

## 高分子シルク

8種類の必須アミノ酸を含む、49種類のアミノ酸の分子15万個以上で構成された高分子シルクは液状シルクとも呼ばれ、食品や化粧品の原材料として最も生体に吸収されやすく、同化しやすいのが特長。カルシストXのために厳選した絹糸を原料に心を込めて1gずつ手作りした純度100%のシルクだから、加水分解シルクとは分子量も純度も異なる逸品です。



### 【カルシストX】

120g ¥29,400(税込み)

1日に2~4g程度を目安に1日数回に分けて、食事や飲料水などの飲み物によく混ぜてお召上がり下さい。

# Ca カルシウムはなぜ不足する？

火山列島である日本の土壌は酸性の地域が多く、カルシウム分が欧米の1/3~1/4しかありません。そのため、もともと農作物や飲料水に含まれる量が少なくカルシウムが不足しがちな環境です。しかも、欧米型の食生活化により魚貝類が敬遠されがちなうえ、体液を酸性化する糖分や脂肪分の摂り過ぎ、カルシウムの吸収を阻害するリン酸塩などの添加物を含んだ現代の食生活では、カルシウム不足に拍車をかけるばかりです。カルシウムは摂取量のせいぜい1/2~1/3しか吸収することができず、日本人の4人に3人がカルシウム不足であると言われています。



■■■  
サンゴの化石

# Ca カルシウムが大事なその理由。

カルシウムは体内でその99%が骨や歯に貯蔵されていますが、血液や体液に含まれるわずか1%のカルシウムが、実は命を支えるうえで大変重要な働きをしています。まず、神経や筋組織における情報伝達の媒体となり、カルシウムなくして脳も心臓も動かすことができません。また血液の凝固に携わり、酵素の働きを助け、ホルモンの分泌にも深く関与している重要な物質です。カルシウムが不足すると骨粗鬆症はもとより高血圧や動脈硬化、心筋梗塞、脳卒中、糖尿病、リウマチ、腎臓結石など様々な疾病へのリスクが高まります。



■■■  
沖縄県与那国島 粉体化プラント

# Ca カルシウムの上手な摂り方。

カルシウムは自然界では単体で存在することはなく、必ず炭酸やリン酸、乳酸などと結合しており、カルシストの原料であるサンゴの化石も炭酸カルシウムからできています。炭酸カルシウムは水に溶けにくいので、様々な食品に混ぜてご利用下さい。カルシストは平均して2ミクロンのパウダー状のうえ、無味無臭ですからどんな食品にも無理なく添加することができます。特に、炭酸カルシウムを素早くイオン化してその吸収を助けるクエン酸との組み合わせをお勧めしています。天然の醸造酢やクエン酸含有の健康食品を上手に利用してみたいかがでしょう。

## [ サンゴ化石の成分表 ]

カルシウム	38.8%
マグネシウム	349mg /100g
ナトリウム	188mg /100g
鉄	52.2mg /100g
リン	21.5mg /100g
カリウム	2.79mg /100g
マンガン	22.3ppm
亜鉛	5.6ppm
銅	0.8ppm

## サンゴ化石100%のカルシウム含有食品

### カルシスト

100g ¥5,250 (税込み)



## サンゴのミネラルを濃縮した調味料

### サンゴカルミール

サンゴ化石の大地でじっくりと時間をかけて濾過され、天然のミネラルをバランスよくたっぷり濃縮した地下水をボトルング。まるやかな塩味を活かした調味料やドレッシングとして、お料理や飲み物など、お好みに合わせてお使い下さい。  
調味料(天然ミネラル濃縮液) 200ml ¥3,150 (税込み)



■ お問い合わせ