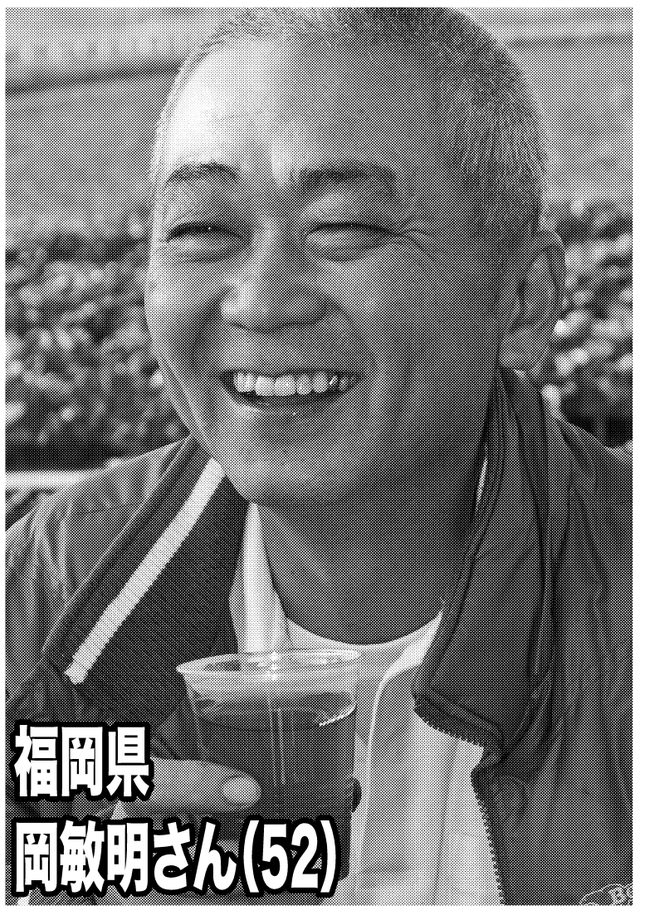
広告

やたらソバが渇く…まさか…！

糖の数値に悩んでいても心ゆくまま飲んで食べられるなんて

30代から『糖の高さ』に悩んだ私は、〝テンペ菌発酵茶〟を選びました。



降りかかる数値の悩み

「イチゴ農家を営んでいるので体が資本。十分に食べなければ仕事になりません。そんな私が糖の数値の高さを指摘されてしまうとは。これでは商売あがったりで、家族を養うのもまま…」

こうこぼしたのは福岡県の岡敏明さん(52)。糖の高さを指摘、または指摘されかねない人は、全国に約2050万人いるとされます(厚生労働省調べ)。身近な問題である糖の悩みですが、いざ自分の身に降りかかってしまえば、日常生活に様々な支障が出かねません。岡さんもそうした悩みに苦しむ一人でした。

「もともと油っこい食事とお酒が大好き。付き合いもあって飲みに出かける機会も多かったんです。そんな生活がたたってしまったんでしょう。30代から体調がおかしくなっていったんです。やたらにのどが渇くし、体重も不自然な感じに。『これは変だな』と調べてもらったら案の定、高い糖の数値がはじき出されてしまったんです…」

岡さんは、愛する家族と大切な畑を抱えならがら、糖の高さと戦わざるを得なくなってしまったのです。

食事制限と仕事の両立。

厳しい食事制限などを余儀なくされましたが、それでも畑仕事と両立しなければならなりません。

「大事な大事な私の畑を放っておくわけにはいきません。しかし、このままではきちんとした仕事ができなくなってしまいます。とにかく焦ってなんとかしなければと追い詰められていた時に、新聞に掲載されていた〝テンペ菌発酵茶〟という存在を知ったのです」(岡さん)

〝テンペ菌発酵茶〟とは、近年『糖に働く』として注目されている健康茶のこと。岡さんはさっそくこのお茶を取り寄せ、こまめに飲むようにしたといいます。

数値がみるみるうちに！

「とにかく何かにすがりたい」―。そんな思いで飲み始めたという岡さん。ところが飲み始めると、これまで指摘されてきた糖の高さが、みるみるうちに良い方向へと向かい始めていったというのです。

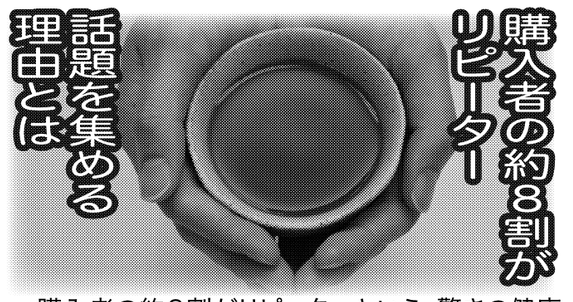
「自分でも驚くくらい、すこぶる体調が良化していきました！　懸念だった糖の数値の高さも、安全圏内までするっと。いやもう本当に安心しましたよ。糖が高かった頃には、へたり込みそうになることが度々あったんですが、今では毎朝早起きして畑仕事に精を出す毎日ですね！」

今では愛する奥様とともに、いちご畑での農作業をイキイキとこなす日々の岡さん。自分の健康を見つめなおすだけで、人生は輝きを取り戻すと、素敵な笑顔で話します。

「イチゴづくりは手間がかかりますが、私の健康はこのお茶からですから、じつに簡単なものですね(笑)」

奥様とともに過ごす毎日に1杯のお茶が欠かせない存在になっている

購入者の約8割がリピーター



話題を集める理由とは

購入者の約8割がリピーターという、驚きの健康茶が話題になっています。評判を呼んでいる理由は、『糖の数値に働く』8種類の天然由来茶葉をブレンドしていることもさることながら、最大の特徴は、近年その力が海外でも知られ始めている〝テンペ菌〟による発酵を行っているところなのです。

数値に働く3つの力

話題の〝テンペ菌発酵茶〟の原料となる8つの茶葉は、大きく3つの働きに分けられます。

①糖分の過剰な摂取を抑えるというギムネマ・グァバ・桑の葉。

②巡りをサラサラにしてくれるというクマザサ・クコの葉・柿の葉。

③体の内側の糖に働きかける力を、活発にしてくれるという青銭柳にヤーコン葉。

この3つの働きに加え、最大の特徴は、「テンペ菌」というインドネシアで数百年の歴史を誇る伝統的な菌による発酵を行っているところなのです。

テンペ菌は近年、その力が日本や欧米など海外にも知られ始め注目を集めている優れ物。テンペ菌による茶葉の発酵で、茶葉の有用成分がより体内に吸収しやすくなります。すなわち、8種の茶葉の力を、余すことなく受け入れることができるのです。

またクセが少なく、一般的なお茶のように飲みやすいと評判な点も、リピーターから支持されている理由です。

8種類の天然由来茶葉をブレンド！

ギムネマ

インドで古くから利用。テンペ菌発酵で吸収されやすくなる。

青銭柳(せいせんりゅう)

皮や葉に含まれる多種類の健康成分が有名。別名「神の木」。

クコの葉

ルチン、クロロフィルなどを含む。昔から健康に利用された。

クマザサ

アミノ酸、各種ビタミン、ミネラルが豊富。殺菌力を持つ。

グァバ葉

グァバ葉ポリフェノールやタンニンの働きが注目されている。

桑の葉

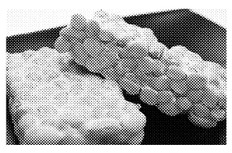
デオキシノジリマイシンが豊富。日本で古くから重宝された。

ヤーコン葉

豊富な食物繊維やたんぱく質が健康維持に有用。

柿の葉

熱に強いビタミンCが豊富なので、ハーブ茶として飲まれている。



テンペ菌発酵でさらに効率的に糖に働く！

テンペ菌とは、インドネシアの伝統的発酵食品「テンペ」を作るときに用いられる発酵菌のこと。テンペ菌で天然由来の野草茶葉を発酵させることで有用成分を小さくできるという。その結果、体内での吸収量がぐんと増加。糖への働きが効率的に高められるのだ。さらに発酵の過程で、多種類のアミノ酸やビタミン類が増加する。

実感！体験談　30年の糖の悩みがウソみたい！

元々食べることが大好きなんですが、30年ほど前から糖の数値の高さを指摘されてしまいました…。

それからというもの大好きな食事を控え、運動も試しました。ところが、それだけ頑張ってガマンにガマンを重ねても、検査すると、結果は変わらず、数値が下がらないんです。これはショックでした。

努力が報われないということがストレスになって、今度はドカ食いしてしまって。本当に悪循環でしたよ。

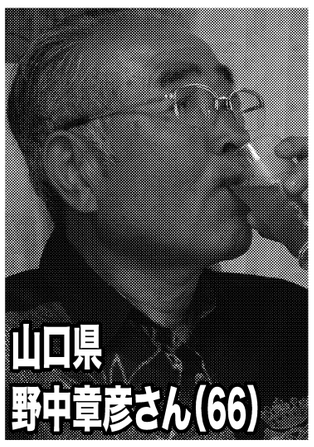
好きな食べ物はあきらめたくないし、運動も大変。でもお茶を飲むだけなら自分でもできると思ったので、とにかく毎日飲み続けました。

飲み始めてしばらく経ってみたら、**飲む前は全然でなかった数値の結果が、驚くほど変わっていたんです！**　もうびっくりです。**30年以上悩んできたのがウソみたい！**

それからというものずっと継続しつづけて、**今ではもゆうゆう合格圏の状態をキープ。**あのツラかったストレスもまったくといっていいほど感じませんね。

今では、好物のお寿司は10貫、ピザなら1枚をペロリ(笑)。焼肉や中華料理も心ゆくまで味わえるのは、〝テンペ菌発酵茶〟がいつも私のすぐそばにあるからですよ。

実感！体験談　これはもう「未知との遭遇」だね



以前からやたら夜中にのどが渇くようになっちゃって。

生活バランスが悪かったんでしょうね。毎日デスクワークで、晩酌は毎晩欠かしませんでしたしね。食べることも大好きで、白米なんかは丼でガツガツ食べていたものですよ。

そうこうしているうちに、ついに糖の数値の高さを指摘されてしまい、「ついにきたか…」と。食事制限はしたくなかったし、ほとほと困っていた時に、雑誌で〝テンペ菌発酵茶〟を知ったんです。

茶葉が8種類もあって、それぞれが糖に働きかけるというので、ぴーんと直感が働いたんです。「これはいいはずだ」とね。

飲み始めて、自分の直感は正しかったと確信しましたよ。**さんざん指摘された糖の数値に、きっちり結果が出たんです。**これには指摘した側もビックリしてましたね。おかげで**今でも食事制限はしていませんし、毎日の晩酌もストレスなく楽しんでいます。**

それなのに数値は安定、しかもベルトの穴の位置まで変わっちゃって！　それを見ていた妻がびっくりしてね。今ではいっしょに飲むようにまでになりましたよ(笑)。

このお茶は私にとって、まさに〝未知との遭遇〟でした。感謝していますよ！

野草発酵 楽源茶(らくげんちゃ)

通常価格 11,300円(税込)
(送料500円を含んだ価格です)
6.5g×32ティーバッグ入り
(約1ヵ月分／1日1ティーバッグ目安)

※水でも溶けて携帯に便利な顆粒(粉末)タイプもあります。

約8割の人が選んでいる「おとくコース」が断然安い！

毎月のお届けがなんと10%割引！　さらに通常500円の

9,720円(税込) ＋ 送料無料 ＝ 通常より1,580円もおとく！

●おとくコースとは毎月一度、定期的(自動的)にお届けするサービス。「最低○回は続けること」という制約がなく、いつでも変更・休止が可能です。

●お申し込みは、通話料無料のフリーダイヤルへ(受付／午前8時～午後9時・年中無休)

フリーダイヤル 0120-778-738

携帯電話・PHSでも通話可能です。ご注文の際はご覧の新聞名をお伝えください。

52 〒197-0011 東京都福生市福生768-5 (有)大都「日刊工業」係

①商品名と個数
②定期コースの有無(毎月の到着日)
③郵便番号
④住所(フリガナ)
⑤氏名(フリガナ)
⑥電話番号
⑦生年月日

有限会社大都

●送料は全国一律500円●お支払は同封の振替用紙(コンビニ可)または代引きにて●商品のお届けはお申し込み後1週間程度●返品は未開封に限り8日以内(但し送料はお客様負担)●個人情報は当社プライバシーポリシーに基づき厳重に管理しております。詳しくは、大都ホームページをご覧ください。www.rakugencha.com