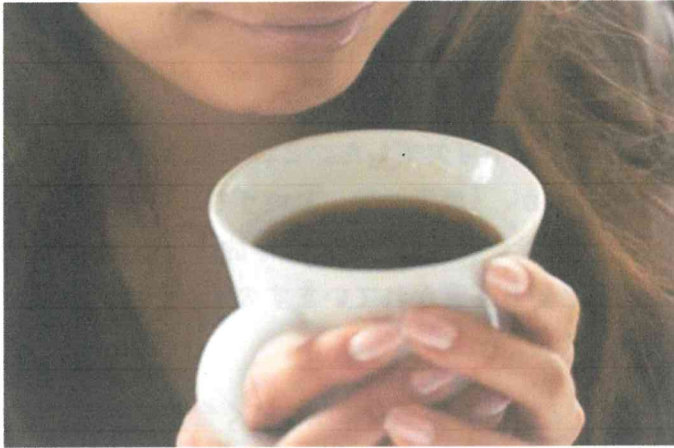


# グレードアップした「薬膳」黒珈茶

ランクアップの健康志向を先取した自然派のための「薬膳」黒珈茶

## 9月より黒珈茶が変わります！！



★呼び名が変わります。

ヤクゼン・クロコーチャ

「薬膳」黒珈茶

★原料が変わります。

オーガニック(有機栽培)

無農薬・合成化学肥料不使用

夫々の生産者の顔が見える有機栽培農家と契約

黒焼きは、昔の治療薬でした。(黒焼きと漢方の融合)  
古代の中国医学が生んだもので、理想的な効力を引き出す製法です。  
これは漢方の製剤法の流れをくむもので、その原材料をより安全にする  
ために有機栽培農法で生産する農園とのタイアップで実現！！

黒焼き玄米(43包入り)・黒焼きごぼう(43包入り)・黒焼きれんこん(43包入り)・黒焼きアップル(43包入り)



有機玄米 ・ 有機ごぼう ・ 有機れんこん ・ 有機りんご

2,300(税別) ・ 2,400(税別) ・ 2,500(税別) ・ 2,500(税別)

選りすぐった4種類の「黒珈茶」が、人体に不足した必須ミネラルを補います。

薬膳・黒珈茶のクラウドファンディングを9月に立ち上げます！！

## 何故、黒焼が体にいいのか、、、、！？

### そして、黒焼きもどきと本物の黒焼の違いは？

様々な食材（動植物）に熱を加え「黒焼き」にすると極陽性の「炭素」と「ケイ素」が濃縮され多くを含むようになります。

黒焼きによって濃縮された「炭素」と「ケイ素」とは、どのようなものなのか、、、、？

★「炭素」は、私たちの体をつくる有機物の基本元素で、人間の身体はほとんどが、この炭素で出来ています。簡単に言うと、「炭素」は人間の体全体を支えているミネラル成分のことです。人々の健康はもちろん、老化や美肌、免疫力に直結している成分とも言われています。

この「炭素」とはどんなものか、人類の誕生には、この炭素が不可欠でした。これを追求すると説明が非常に難しくなり、長くなるので内容には触れないようにしますが、「炭素循環」というものを知る必要があります。地球上の生物圏、岩石圏、水圏、大気圏の間で炭素が交換される生物地球化学的な循環のことを言います。もっと詳しく知りたい場合は、「炭素」を検索すると詳しく書かれていますので、そちらを参考にしてください。

★「ケイ素」は、人間の体の骨・関節・血管・皮膚・毛髪・歯・爪などの細胞に多く含まれ、必須ミネラルとして健康を支えているとても重要なものです。

この「ケイ素」は、40～50歳ころから減少しはじめ、人の体内では作ることが出来ません。だから、外部から補う必要がある成分です。

この「ケイ素」を含む食材と言え、葉野菜の茎の部分、玄米や雑穀、大豆などの豆類、じゃがいもなどの芋類、昆布やひじきなどの海藻などに含まれますが、人が必要とする量を補うには相当量を食べる必要があります。その必要量を日々の食事から補うのは困難で不可能です。これらの食材を黒焼きにすることで、この「ケイ素」がグーッと濃縮されるため、容易に得られるようになることから、黒焼きの効果が評価されるようになってきました。しかし、黒焼もどきがはびこっていますので、前述にもあるように製造する方法と過程が重要で、黒焼の説明で焙煎という言葉と、弱火でじっくり炒るなどの説明が有るものは、本来の黒焼きの特徴である極陽性の炭水化物には変化しませんので、本物の黒焼かどうかを見極めることも重要です。また、多くの病気は、陰性で身体の免疫力を低下させ、病を重くする性質を持っています。本来の黒焼製法は、食物を黒焼きにすることで、陰性のたんぱく質や脂肪分は取り除かれ、カルシウムやカリウム、鉄、マンガンなどのアルカリやミネラルが濃縮され、骨の再生が可能な元素を多く含む極陽性の炭水化物が残り、身体を温めてくれて免疫力が付くようになります。また、その極陽性の炭水化物には、微細な無数の孔（穴）が有り、その孔に塩素やトリハロメタンなど体に良くない毒素を吸着し、体外に排泄してくれる力があり、解毒作用が働くことが黒焼きの特長でもあり、そのことは広く知られています。その様なことから、放射能は非常に陰的な性質を持っているので、それを取り除くのに黒焼きが効果的だと言われている、福島原発事故後、放射能問題が発生した時、東北地方では黒焼きを利用する人がふえていたということもあったようです。今後の予防医学においても「黒焼き」は非常に注目されています。

この黒焼き製法を活かし、漢方薬の要素を共有する独自の黒焼き製法は、食物の持つ力と有効性を最大限活用することを可能にしました。その効果は、腸内環境を整え免疫力アップと合わせてデトックス効果も期待できます。基本に沿った黒焼き製法で作った「薬膳」黒珈茶（クロコーチャ）は健康に貢献します。先人の知恵で生まれた黒焼きの力、そしてその効果を多くの方に知っていただくと同時に取扱店の募集も行って参ります。



## 黒焼きと黒焦げの違い！！



左の図のように、フライパンや土鍋で煎る方法を黒焼きとはいいません。黒焼きもどきと呼んでいます。正しい黒焼きとは、土鍋に食材を入れ、蓋をして、土鍋と蓋の隙間に小麦粉を粘土状にしたものを塗り隙間を、とろ火で鍋を熱し水分を抜いていきます。黒焼きと黒煎りの違いを知ること、本物とそうでないものを見分けてください。

## 本当の黒焼きは密封状態で空気を遮断して黒焼きにします！！

土鍋を密封状態で火に掛け黒焼きにする



素焼きの土鍋に黒焼きにする乾燥した食材を投入



(蓋に開いている穴は塞がない)

密封する

粘土状に練り上げた小麦粉で土鍋と蓋の隙間を埋める



蓋に開いた穴から出る蒸気が少なくなり、煙に代わった瞬間に火を止める

とろ火で約2時間火にかける

黒珈茶の製法は、土鍋に食材を入れ、蓋をして、土鍋と蓋の隙間に小麦粉を水で練って粘土状にしたものを塗り、密封状態にします。そして、火に掛けて黒焼きにしますが、ガスオーブンで土鍋を熱して、食材の水分を抜き黒焼きにすることで、時間の短縮が可能になりましたが、安定的ではなく、ガスを電気のオーブンに代えることで安定した黒焼きが可能になりますが、現在は現行のままで、土鍋のフタにある小さな穴から出てくる水蒸気が出なくなり、煙に代わる寸前に火を止めて完成させます。様々な食材(食物)に熱を加え「黒焼き」にすると陰性のたんぱく質や脂肪が取り除かれ、カルシウムやカリウム、鉄、マンガンなどのミネラルが濃縮され、極陽性の「炭素」と「ケイ素」を多く含むようになります。このように極陽性のたんぱく質が残り、これらを体内に取り込むことにより、血液にカルシウムイオンが増えて体温を上げる作用が働き、身体を温め、貧血、冷え症、低体温症の人には非常によい結果をもたらす、黒焼きによって体の中から温めることで免疫力が向上するということは間違いのないようです。そして、多くの病気は陰性で身体の免疫力を低下させ病を重くする性質を持っていて、その免疫の低下を防ぐことが出来るのが黒焼きの最大の特長です。



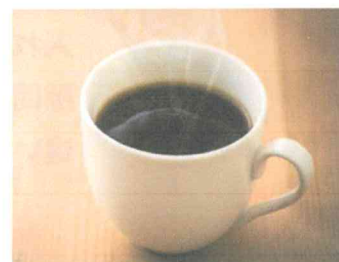
## =黒珈茶の飲み方=

### ★ホット黒珈茶

黒珈茶バッグをカップに入れ

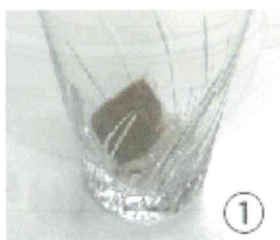
お湯を少量注ぎ良くかき混ぜて

色が濃くなったらお湯を入れる。



### ★アイス黒珈茶

- ①耐熱グラスにコーティーを入れる。
- ②コーティバッグがヒタヒタになる位お湯を入れ、よくかき混ぜる。
- ③濃ゆく色がでたら水と氷を入れる。



④ミルクや蜂蜜を入れて違った味も楽しんでください。  
また、黒珈茶は、カレーやシチュー、煮物やみそ汁などの料理にも調味料として活用もできます。

### ★黒珈茶ゼリー

- ①約 300 ccのお湯に対して、コーティバッグ 2 包を入れて抽出します。
- ②ゼラチン (3.5 g)・蜂蜜 (小さじ 4 杯)、300 ccのコーティに入れ、よくかき混ぜる。蜂蜜の量は、お好みの甘さの量を入れてください。健康のためにも極力砂糖の使用はやめましょう。
- ③最後に粗熱を取り、カップに取り分け、冷蔵庫に入れて 3 時間以上冷やして完成です。作り方は非常に簡単なので、是非お試しください。



④ノンカフェインなのでお子様にも召し上がっていただけます。



= 新しい飲み方を提案 =

## ★強炭酸水割り黒珈茶

のど越し味ともに、まるでクラフトコーラ！！



- ① 耐熱グラスにコーティーバッグを入れる。
- ② コーティーバッグが浸かり、かき混ぜが出来る位のお湯を入れ、良くかき混ぜる。
- ③ 色が濃くなったら、氷を少し入れて、温度を下げる。
- ④ 温度が下がったら、強炭酸水を注ぎ、最後に氷を入れる。

炭酸水を注ぐとき、黒珈茶の温度が高いと泡が立ちやすいので、氷を入れて冷ましてから注いでください。

泡が出過ぎたときは、スプーンで取り除きながら炭酸水を加えてください！！