

お箸が止まらない！鮮度抜群のするめいかと肝によるうま味のハーモニー。

なごみしおから
七五三塩辛

手作り
塩辛セット

数量限定



添加物
不使用

鮮度抜群！本当の美味しさを届けるために！
鮮度抜群の刺身いかと、握って弾力のある鮎色の肝のみを厳選。水揚げしたばかりの、いか本来の旨さが活きる本当の塩辛の味をご堪能いただくため、七大海・五大陸・三大山脈から選りすぐられた20種類以上の希少な塩をブレンドした『七五三塩』だけを、超低濃度（1.8%）で使いました。もちろん防腐剤・着色料・甘味料・人工調味料などの添加物は不使用です。北海道の自然食品店まほろばさんのプロデュースで実現しました。

冷凍便でお届けします

解凍して混ぜて、一晩寝かせて美味しさ絶品！

七五三塩辛（なごみしおから）
■300g **1,280円**（本体価格1,186円+税）

いかの塩辛・手作りセット
原材料：するめいか（北日本近海）、塩辛の素（いかわた、食塩）
内容量：いか鮮身250g、塩辛の素50g
賞味期限：2017年5月31日
保存方法：要冷凍（-18℃以下）
※解凍して混ぜ合わせた後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がりください。

冷凍便にてお届けします。



外包装

つくり方

※「鮮身（するめいか肉）」と「塩辛の素」は、別々の袋に入っています。

①「鮮身（するめいか肉）」を袋のまま流水に当てて解凍します。

②①を保存容器やボールなどに入れて、「塩辛の素」を混ぜ合わせます。

③あとは冷蔵庫で一晩寝かせればできあがりです。冷蔵保存で、日ごとに熟成する味の変化もお楽しみいただけます。

この塩を使いました！



『七五三塩』300g…1,080円（本体価格1,000円+税）

地球上の七大海、五大陸、三大山脈から集めた20種類以上の塩を、適切なバランスになるように厳選してブレンドした、世界のエネルギーを感じられる塩。

原産国：天日湖塩（武漢、モンゴル、豪州、イスラエル、米国、アフリカ）、岩塩（独国、ペルー、ボリビア、チベット）、海塩（スリランカ、イタリア、日本、仏国、米国、英国、ナミビア、豪州）、海水（アラスカ）

◎『七五三塩』の詳しいパンフレットもご用意しています。お気軽にお申しつけくださいませ。

自然食品の店「まほろば」宮下周平さんプロデュース



生命体の発するサインを瞬時にダイレクトに感じ取る「まほろば0-1テスト」を駆使し、世界の権威を驚愕させた浄・活水器『エリクサーⅡ』をはじめ『七五三塩』『アスタジー』など独自の商品開発で厚い信望が寄せられる、自然食品店まほろば代表取締役社長の宮下周平さん。『七五三塩辛』は、宮下さんが山形県庄内で「北海道産も敵わない」と圧倒された塩辛と出合ったことから開発がスタート。完成した『七五三塩辛』に、醸造学・発酵学・食文化論で著名な東京農業大学名誉教授、小泉武夫さんも「あの塩辛の味は忘れられません」と大絶賛されています。

※トータルヘルスデザイン様「元気アップ通信」でまほろば商品をご紹介いただいています！

宮下周平氏 その開発商品の秘密

宮下氏の商品の特徴は、「複数のものをひとつに融合して作られる」こと。

それも、混ぜ合わせるすべてのものの調和・バランスを、0-1テストという筋肉反射テストを用いて決定し、それぞれの持つ性質が最大限に引き出されるよう作られます。

どんなに良い材料を用いても、全体でひとつ。原材料同士が活かし合うためお互いが存在する、その調和によって、宮下氏の商品は誕生するのです。

たったひとつの原材料を増やすだけで、すべてのバランスを最初から決め直さなければならないほど、その調和点は精妙で、はっきりとした、「ここ」というポイントがあるそう。

そのバランスがちょっと狂うだけで、まったくの別物になってしまうこともあるそうです。

私たちの存在する世の中は、陰と陽、光と影など、相對するものによってできています。

時として私たちは、不都合なものを悪として捉えがちですが、実はお互いの存在によって、お互いが存在している。

それは宮下氏がとても大切にされている、母なる宇宙すべてを包み込むゼロの世界そのものなのです。この相對の世界に、その真理を見つけ出す喜び、それが氏の商品に隠れています。

『七五三塩』をはじめ、オリジナルシュガー『ひふみ糖』、浄活水器『エリクサーⅡ』、波動発信器『結』…

宮下氏の商品が私たちにとてもやさしく、そして不思議な人気を維持しているのは、すべてを包み込んでくれるその大きさが、安心を与えてくれるからなのではないでしょうか。

宮下周平さんプロデュース商品



23種類もの豆と、豆の4倍量の米麦麴が醸し出す滋味深い本生味噌。

へうげみそ（ひょうげみそ）

■400g入…1,191円
（本体価格1,103円+税）

原材料：米、小麦、豆（以上国産）、七五三塩
賞味期限：製造日より約6ヶ月
※到着後は念のため、冷蔵庫で保存してくださいませ。



しょうゆ初！16種類もの豆が醸し出すうま味が凝縮された古式本醸造しょうゆです。150年伝わる天杉※の樽で長期熟成し、生絞り（非加熱）で瓶詰めされています。お刺身や湯豆腐にそのままかけて◎。酵素の働きで肉・魚料理に◎。火を通したときの香ばしさも抜群です。

新醬（あらびしお）

■300ml…1,620円（本体価格1,500円+税）

こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料：小麦（2種）、大豆（5種）、いんげん、さざげ、小豆、七五三塩
賞味期限：製造日より2年（開栓後 要冷蔵）

※天杉：日本三大美林の一つとして知られる天然の秋田杉。

厳選されたサビ取り成分で不調にアプローチ。キレイとわかさのエネルギー！

アスタジー

■330mg×60粒…4,860円
（本体価格4,500円+税）

原材料：ヘンプオイル、コエンザイムQ10（還元型）、フランス海岸松樹皮 エキス末、ゼラチン（豚由来）、ミツロウ、グリセリン、ヘマトコッカス葉色素、トコリエノール クロップ、パーミント、ユーカリ、レモンマートル

※召し上がり方：1日2粒程度を目安に、水またはぬるま湯でお召し上がりください。

保存方法：直射日光・高温多湿を避けて保存。高温・多湿下ではカプセル同士が付着しやすくなり、低温・低温下ではカプセルが割れやすくなるため、お取扱いはご注意ください。

賞味期限：製造日より2年

※開封後は賞味期限に関わらず、お早めに召し上がりください。

※原材料をご確認の上、アレルギーのある方は召し上がらないでください。



40種類もの宝石や鉱物、1,000種類もの素材を焼きこんだ“まほろばセラミック”、そして5種類の活性炭が水を浄化・蘇生化します。著名な発酵蔵でも、唯一無二の製品づくりに欠かせない水として選ばれています。

エリクサーⅡ

■324,000円
（本体価格300,000円+税）

サイズ：直径13.6×高さ38cm
材質：管体/最高級316ステンレスホース/シリコン
重量：6.5kg

