

心も体も、自然と整える。

薬膳・黒珈茶、自然派の新しい習慣。

Organic



薬膳

黒珈茶

kuro co - cha

黒珈茶とは、珈琲でも、紅茶でも、お茶でもない、
新しいジャンルの黒珈茶です！！



黒焼きと出会ったのが 30 年前、界面活性剤の危険性を知り、それに代わるものを作ろうと研究で植物のエキスの抽出方法として「水蒸気蒸留法」「圧搾法」「有機溶剤抽出法」「有機溶媒抽出法」「発酵法」など、様々な方法を取り入れていました。なぜ、このような研究が来たの、その答えが、英国からの直輸入の雑貨のお店をオープンするためにイギリスの知人の家へ行ったときに会ったエッセンシャルオイルの香りにありました。この「精油」を日本で売りたいと、アロマオイルとエッセンシャルオイルの違いを知り、その薬効にも惹かれ、精油のブレンド方法からアロマセラピーの勉強をしたことが、化粧品の研究を可能にしました。その化粧品の研究中に「黒焼き」に出会い、それ以来、黒焼きを続けています。ここまで継続している理由は、黒焼きの不思議な力に惹かれ、私の生活に不可欠なものとなり、黒焼きのまがい品が多い中、本当の黒焼きを伝えたい、継承したいと願う最後のチャレンジです。

クラウドファンディングの公開期限が間近となりました！！

グレードアップした「薬膳」黒珈茶の ★原料が変わりました★
無農薬・合成化学肥料不使用のオーガニック(有機栽培)

株式会社ピコ・インターナショナル

〒565-0821 大阪府吹田市山田東1-36-1-101 TEL:06-6878-0666



キャンプファイヤー

食物にも陰陽説があり、極陰性、陰性、中庸、陽性、極陽性の五つに分かれ、黒焼きは極陽性に分類される。

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、それらを多く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、私たちの体を作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」でできています。簡単に言うとうと「炭素」は人間の身体全体をさせているミネラル成分の事です。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いわれています。

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」というものを知り、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科学的に循環の事をいいます。

★「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させているとても重要なものです。

この「ケイ素」は、40～50歳ころから減少をはじめ、人の体内ではつくることが出来ません。だから外部から補う必要ある成分です。

この「ケイ素」を含む食材と言えば、葉野菜の茎の部分、玄米や雑穀、大豆などの豆類、ジャガイモなどのイモ類、昆布やヒジキ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。これ等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、黒焼の効果が評価されるようになってきました。

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言いません。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。

正しい黒焼きは密封状態で空気を遮断し黒焼きにします！！

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

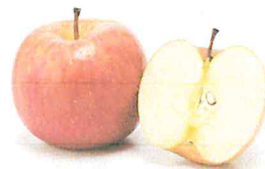


蓋に開いた穴から出る蒸気が少なくなり、煙に代わった瞬間に火を止める

とろ火で約2時間火にかける

黒焼きにする食材を60℃の温度で、16～18時間掛けて乾燥機にかけ、その後、土鍋に入れて密封し、弱火で2～3時間熱を加え、1～2時間で完成する場合や2～3時間で完成するなど食材によって異なる

Organic Apple (有機りんご)



「薬膳」黒珈茶／林檎

りんごの黒焼き粉

黒焼きりんご 【Apple】

TE0001

商品名：アップル・黒珈茶

原材料：有機 りんご 100%

内容量：43 包

販売価格：2,500(本体価格) / 2,700(税込)

注意：アップル黒珈茶は、りんご特有の蜜を多く含んでいる為
珈茶バッグを開いたとき固まっていることがありますが、品質
には問題ありません。



黒焼きりんごの力①＝(抗酸化作用・アンチエイジング) りんごは乾燥することで、さまざまなビタミンB群 (B1、B2、B5、B6) が濃縮されます。これ等は、腸の機能を正常化し、循環器系に有益な影響を与え、皮膚の健康を改善し、気分を高め、細胞の成長を促すことが知られています。その結果、老化を防止してくれる＝肌のハリやツヤを維持することにも有効です。美と健康を与え、体を若返らせ、乾燥肌を改善する効果があるとされていますが、これ等の効果も、りんごを黒焼きにすることで、更に高まります。

黒焼きりんごの力②＝(整腸作用) りんごの黒焼きが、腸内の有害物質を吸着排出し腸の調子を整えます。脂肪を合成する酵素を抑制する働きもあり、余分な脂肪を身体の外に出すサポートをしてくれます。また、脂肪を燃焼させる酵素を活性化させる効果もあわせてもって、ダイエット中の方をはじめ、腸内の健康が心配な方には効果絶大です。りんごは乾燥することで、その有効性を強化することが出来ますが、乾燥したりんごを更に黒焼きにすることで、その効果が何倍も大きくなることが黒焼きの特長でもあります。

言い伝えられるリンゴの効用・効果＝低血圧防止、動脈硬化予防、便秘・下痢予防、疲労回復、抗酸化作用、整腸作用整腸作用と脂肪の蓄積を抑制する効果、生活習慣病の予防、ダイエット、老化防止アンチエイジング、美白・美肌作り、がん予防、動脈硬化予防、高血圧予防、風邪の予防、二日酔い、貧血の予防、血管を強くする、生活習慣病の予防、冷え性や血行不良、精神安定・ストレスケア等の効果が確認されています。これ程多くの効果もりんごを黒焼きにすることで得られる効果で、身体を支えるミネラル成分の「炭素」と身体細胞に不可欠なミネラル成分の「ケイ素」が濃縮され、健康を支える元素が体内に取り入れやすくなった結果で、免疫向上にもつながり、「予防医学」でも注目されています。

Organic Brown rice (有機玄米)



「薬膳」黒珈茶／玄米

玄米の黒焼き粉

黒焼き玄米 【Brown rice】

TE0008

商品名：玄米・黒珈茶

原材料：有機 玄米 100%

内容量：43 包

販売価格：2,300(本体価格) / 2,480(税込)

玄米を黒焼きにすることで、特に陰性のたんぱく質が取り除かれ、カリウムやカルシウム、そして、マグネシウム等のアルカリ性のミネラルが濃縮され、骨の再生にも可能な元素を含むようになり、特に自然治癒力を高める



言い伝えられる黒焼き玄米の効能 ①.抗肥満効果・血圧上昇抑制効果・精神安定作用・ストレス軽減。②.皮膚の老化防止・血液循環促進・更年期障害の緩和。③.抗がん作用・メラニン色素の生成の抑制。④.腸内環境の調整・消化に関わる器官の運動の活性化。⑤.糖や脂質の消化吸収の抑制・便秘の予防・高コレステロール血症の予防・ダイエット効果。⑥.糖質の代謝促進・中枢神経、末梢神経の働きの正常化・記憶力低下の抑制。⑦.炭水化物、脂肪の代謝・肝臓の解毒作用の促進。⑧.たんぱく質の代謝・ミネラルバランスを維持。⑨.皮膚の健康を促す作用。⑩.血液中のコレステロールや中性脂肪を減らすことで心筋梗塞のリスクを下げる。⑪.脂肪肝、肝硬変、動脈硬化の予防。⑫.抗酸化作用・老化防止。⑬.心臓病の予防・カルシウムやビタミンB1の吸収促進。⑭.活性酸素除去・メラニン色素の生成を抑制。等が玄米の黒焼きの力とされています。中国で「玄神」(ゲンシン)と呼んで大いに重宝されて来た理由がここにあります。そして、黒焼きによる免疫力アップ効果が予防医学においても注目される理由でもあります。

●**黒焼きで濃縮されるマンガン(ミネラルの1種)**＝マンガンの主な作用は、酵素の活性化・血液を作る・骨・歯を丈夫にする・生殖機能を正常に保つ効果があるそうです。

●**黒焼きで濃縮されるマグネシウムの効果**＝丈夫な骨をつくる・不整脈・狭心症・心筋梗塞を防ぐ・筋肉がつったりけいれんするのを防ぐ。糖尿病やメタボなど生活習慣病を予防する。高血圧を予防する。気持ちを穏やかにする等の効果が知られています。

●**黒焼き玄米に含まれる銅の働き**＝銅は、私たちの体内で重要な役割を果たす微量必須ミネラルの一つです。銅はヘモグロビンの合成を高めて貧血を予防します。そして、代謝をサポート・活性酸素を除去・骨や血管壁の強化をサポート・酵素の働きを助けます。酸素の運搬や神経伝達物質の代謝などにも関与します。

Organic Lotus root (有機れんこん)



れんこんの黒焼き



れんこんの黒焼き粉

「薬膳」黒珈茶／蓮根

【Lotus root】

TE0009

商品名：れんこん・黒珈茶

原材料：れんこん 100%

内容量：43包

販売価格：2,500(本体価格) 2,700(税込)

蓮根の歴史は、非常に古く縄文時代以前から日本に自生していた様です。原産地は中国説とインド説があります。食用として記録があるのは10世紀ころなっています。古代インドでは髪のはげから誕生したという神話もあり、聖なる花、吉祥の象徴とされ、レンコンは多産、命、神秘的な心を表すものとなっています。



言い伝えられる黒焼きれんこんの効能：れんこんには整腸、貧血、止血作用、胃潰瘍、滋養強壮、の効果が認められていますが、れんこんは生より乾燥した方が何倍も栄養価も上がり有効性が高まります。黒焼きにして食すると抗酸化作用や免疫力の向上に優れ、コレステロール、便秘、のどのイガイガや痛みの解消等にも効果を発揮し、アンチエイジング、美肌、便秘の解消、疲れやストレス、胃痛や下痢などの胃腸トラブルにも有効だとされています。他にも動脈硬化やがん等の病気を予防したり、皮膚や骨を強くする働きもあります。れんこんの黒焼きは疲労回復効果や免疫力の向上、動脈硬化やがん等を予防したり、皮膚や骨を強くする働きです。特に注目されるのがれんこんに多く含まれているカリウム、リン、カルシウム、マグネシウム、です。

- 一番多く含まれるのが「カリウム」：これは人体に欠かせないミネラルの一つです。ナトリウムとともに細胞の浸透圧を維持調整する働きがあり、生命維持活動で欠かせません。高血圧の予防や筋肉の収縮をスムーズにして、腎臓に溜まりやすい老廃物の排泄を促します。
- 二番目に多いのが「リン」：骨や歯の正常な発達に不可欠な成分でカルシウムとともに骨や歯を構成しています。
- 三番目が「カルシウム」：これも骨や歯の元となる人体には欠かせないミネラルの一つです。リン酸カルシウムとして骨や歯の元になっています。血液の凝固にも深く関わり、心臓をはじめとする筋肉の収縮にも大きく関わっています。
- 四番目に多いのが「マグネシウム」：ですが、人体において細胞内の人のDNAとたんぱく質との関係、その構造維持に深く関わっています。全ての細胞の必須成分であり、タンパク質を合成する工場みたいなもので、骨や歯の形成し、エネルギー代謝に関わる大切な「元素」で、そして、体内の各種酵素の働きを助ける必須タンパク質で、恒常性ホルモンなど様々なホルモンを活性化させるために常に重要な「元素」です。そして、カルシウムとともに神経の刺激伝達などに関与し、神経を安定させる働きがあります。

Organic Burdock (有機ごぼう)



乾燥ごぼう

ごぼうの黒焼き



ごぼうの黒焼き粉

「薬膳」黒珈茶／牛蒡

黒焼きごぼう

【Burdock】

TE0011

商品名：ごぼう・黒珈茶

原材料：ごぼう 100%

内容量：43包

販売価格：2,400(本体価格) / 2,592(税込)

ごぼうの種子部分の成分には、リグナン誘導体アクチゲニン(Arctigenin)、アクチゲニン(Arctiin)、マライレジンオール、ラッパオール(lappaol)などを含んでいて、薬効があります。リグナンとは水溶性食物繊維の一種で、顕花植物の茎や根、種子などに配糖体や遊離の状態が存在します。ゴマに含まれるセサミンやセサミノールもリグナン類で、抗酸化作用や抗腫瘍効果が高いことが知られています。



ごぼうの力①＝免疫力アップ ごぼうに含まれるサポニンには、抗酸化作用や免疫力向上、肥満防止、血流改善、肝機能向上、免疫機能を司っているナチュラルキラー細胞を活性化することで、体内に侵入した様々な菌を撃退する効果があり、身体を温める効果もあり、解熱・発汗効果もあるため、風邪をひいたときにも助めます。血液中の脂肪やコレステロールの酸化を防ぎ血管の詰まりを防ぎます。そして、血糖値の上昇をおさえ、腸内環境を整え、血圧を下げる効果は、生のごぼうより、乾燥したもの、乾燥したものより黒焼きにといった具合に、黒焼きにすることで、様々な利点が活かされることが分かっています。ダイエットにも最適です。サポニンは、マメ科の植物の根、葉、茎などに含まれ大豆や朝鮮人参、お茶にも含まれる成分です。

ごぼうの力②＝抗酸化作用 黒焼きごぼうに期待されるものは、脳卒中・心臓病予防効果で、抗酸化作用・創傷治癒作用、血管をきれいにし、血液をサラサラにする効果です。その効果は動脈硬化や脳卒中、心筋梗塞等血管に関わる疾患の予防が期待できます。更には、肩こり・冷え性・がんの予防、特にごぼうには、大腸がんの危険因子である「二次胆汁酸」の分泌を抑える力があることが伝えられており、黒焼きによって濃縮された元素の含有量で、1番が骨や歯の元となる人体には欠かせない[カルシウム]です。2番目に多いのが、タンパク質の合成や骨や歯の形成に必要な[マグネシウム]です。3番目に生命維持活動の上で欠かせない[カリウム]となっていますが、これ等は非常に重要な元素で人体の維持には欠かせない元素です。これ等の元素を濃縮し体内に取り入れやすい状態に変化させる黒焼きは[予防医学]に貢献できると期待されています。

ごぼうが日本に伝えたのは、縄文時代から平安時代のころで、中国から薬草として伝わったようです。ごぼうは世界各地に自生していて、ヨーロッパでは根の部分は捨てて「葉」をサラダにして食していたようです。根の部分を作物化し食用にしたのは日本だけで、野菜として根の部分を食べようになったのは平安時代末期だという記述が残っています。ごぼうは「牛蒡子(ごぼうし)」と呼ばれる漢方薬でした。

有機栽培農園の皆様です。

有機りんごの生産者



有機玄米の生産者



有機れんこんの生産者



有機ごぼうの生産者

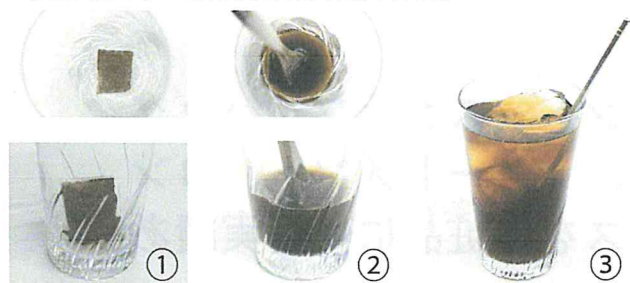


※ 飲み方色々、活用方法色々！！

★アイス黒コーチャの作り方



- 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までお湯を入れ、よくかき混ぜ絞りに出してください。
- ③色が濃くなって来たら氷を入れ水を入れる。



- ④ミルクや蜂蜜を入れて違った味も楽しんでください。

★黒コーチャゼリーの作り方

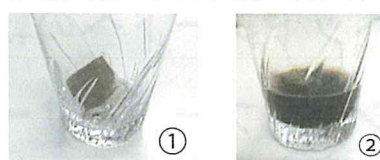
- ①約 300 ccのお湯に対して、コーチャバッグ 2 包を入れて抽出します。
- ②ゼラチン (3.5 g) ・ 蜂蜜 (小さじ 4 杯)、 300 ccのコーティに入れ、よくかき混ぜる。蜂蜜の量は、お好みの甘さの量を入れてください。健康のためにも極力砂糖の使用はやめましょう。
- ③最後に粗熱を取り、カップに取り分け、冷蔵庫に入れて 3 時間以上冷やして完成です。作り方は非常に簡単なので、是非お試しください。



- 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。

★黒コーチャでクラフトコーラを味わう！！

- ① 耐熱グラスにコーティーを入れる。
- ② コーチャバッグが浸かる程度までお湯を入れ、よくかき混ぜ、蜂蜜を適量入れて、更によくかき混ぜる。
- ③ 濃ゆく色がでたら水と氷を入れる。



ここまでは、アイスコーチャを入れる要領と同じです。

- ④ 濃ゆく色がでたら先ず氷を入れて温度を下げます。氷が小さくならたらさらに氷を追加して、良くかき混ぜ、ある程度温度が下がったら、強炭酸水をゆっくりと注ぎ、炭酸を入れると泡が良くたつので、泡の上の部分を取り除きながら更に注ぐ。



★黒珈茶を調味料として食べてほしい！！

調味料として利用する場合は、特に野菜系がお薦めです。調味料として使用する理由は、黒焼きの特長である毒素吸着の効果を活用するため、黒焼きの粉末を食することでさらに有効性を高めると同時に黒焼きの香ばしい味わいを楽しめます。



黒珈茶は、カレーやシチュー、煮物やみそ汁、和洋どちらにも利用できます。また、ドレッシングに混ぜてサラダでも楽しめます。

黒焼きは健康補助飲料だけでなく、応用範囲は広く 他業種とのコラボ等、多くの可能性を秘めている

現在、「薬膳・黒珈茶」4種類と「薬膳・黒采果」8種類がありますが、黒焼は、他社とのコラボが考えられる食材であり、人間に必要な必須ミネラルの補充のみならず、栄養価も高く、同時に腸内の腸内環境を整え、黒焼の微細な孔に毒素吸着し、体外に排泄します。このような力を備え宅りゃきの粉末が新たなマーケットにも広がりを見せ、将来、有望な食材と言えます。

黒焼の応用編

- お菓子やパン (フィナンセ、スコーン、グリッシーニ、パン、
ケーキ類 ケーキ、等々、クッキーは製造販売中)
- 麺 類 (うどん、そば、等に黒焼き粉を練りこみ、ミネラルた
っぷりの麺や出汁やスープにも利用可)
- 調味料 (塩コショウ+黒焼き、山椒+黒焼き、ラー油+黒焼き、
ドレッシング+黒焼き、マヨネーズ+黒焼き、七味+
黒焼き、等々)
- 調 理 (洋食から和食の色付け、ミネラルたっぷりの隠し味、
ペットフードへの転用)
- 化粧品 (シャンプー、トリートメント、スクラブ、パック
歯磨きなど、シャンプー、トリートメント、コン
ディショナー^{黒珈茶を}のエキスを化粧品に使用実績あり)

世の中に健康食品というのは、山ほどあります。その山ほどある中から何を選ぶかも未知数です。ちょっとよさそうなものは値段が高い、サプリメントの安全性にも陰りがあり、心配しながらの摂取、世界中で、様々な農作物が取れなくなり、特にコーヒー豆が収穫できなくなるという危険信号も出ており、将来的には無くなるともいわれています。黒焼の特徴は、あらゆる食物が原料毎日の食生活の中で、珈琲や紅茶、日本茶やハーブティー、その中に1杯か2杯の黒珈茶を加えていただき、体調管理のお手伝いを可能にし、免疫力のアップや便秘の解消など、気づかない内の健康促進にお役立てください。

