

# 開発秘話

料理にプラスで完全栄養食に

今から約40年前、山陰の港で水産加工業を営む親子がいました。毎日大量の魚を捌き、加工していく中で内臓や頭など「廃棄」する部分の多さに胸を痛めておりました。「せっかくいただいた魚の命を丸ごと使えないか？」と考え、ひらめいたのがこの「すこやかお出汁」でした。

“素材を丸ごと使う”ための機械の研究開発に奮闘すること約40年。当時の日本で最新・最先端の設備と技術により、完全独自の製法を確立しました。「真空」「圧力」「ろ過」の自然現象を取り入れたその製法は、魚や野菜などの原料を丸ごと機械に入れるとエキスになり、タンパク質は「ペプチド化」します。原料に含まれる余分な脂肪分は取り除かれるため酸化しにくく長期保存も可能となりました。

「魚の命を丸ごといただく」という考えのもと、頭から尾まですべての旨味と栄養素が「すこやかお出汁」に詰まっています。もちろん昆布や椎茸、無臭ニンニクも同様に。海と山の自然の旨味、エネルギーを詰め込んだスープ、それが「すこやかお出汁」です。

赤ちゃんも安心  
うま味調味料不使用



【販売元】  
合同会社シャローム  
〒700-0825  
岡山県岡山市北区田町1丁目1-1



旨み倍増で料理の達人



完全栄養食を取り入れた食生活をする事で体にはどんな良い変化が起きるのでしょうか？

“有害”ミネラルがもたらす影響とは

ミネラルを摂ることでの成長変化

シリカの排出力への期待

すこやかお出汁の紹介・活用方法

シリカ入り「すこやかお出汁」を使った実証検証結果はこちらから



まるごと食べる!

とにかく美味しい!

# 一物全体の基本食

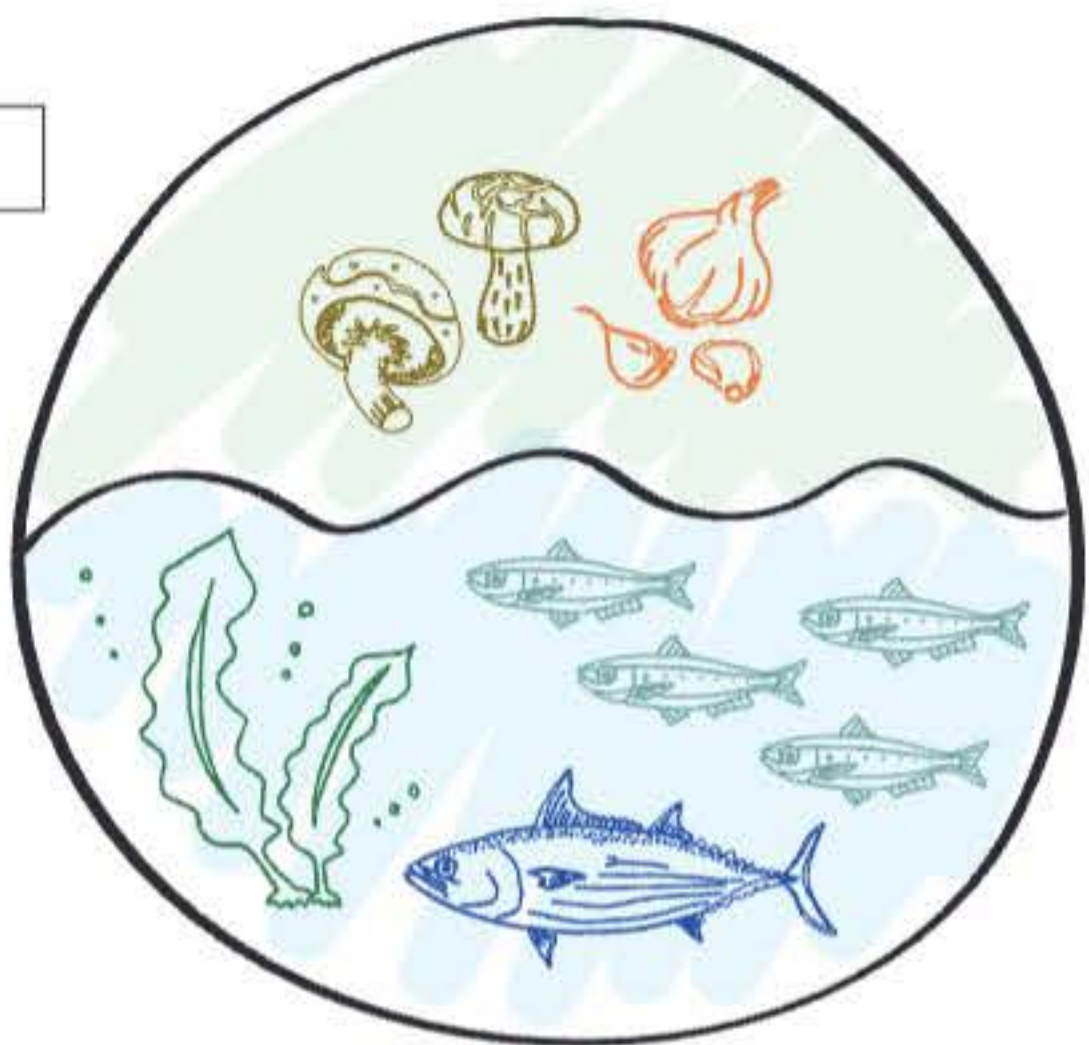
# お召し上がり方

さらさらとした細かい粉末状なのでお料理にも幅広くお使いいただけます。化学的なものや塩分は一切無添加。お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりください。

大さじ  
大盛り1杯  
約10~15g

10g 1食分の中に...

- ・カタクチイワシ 3~4匹
- ・カツオ 200~400g
- ・昆布 13g
- ・原木椎茸 0.4~0.6g
- ・無臭ニンニク 2~2.4g
- ・ケイ素パウダー 100mg

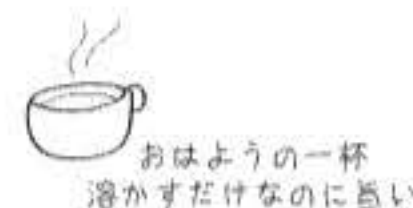


通常、魚などは可食部が4割で6割は捨てられてしまうのですが、その6割にも大事な栄養素がたくさんあります。魚を丸ごと食べるということは生命のエネルギーをすべて取り入れるということであり、これが「一物全体」という正食の基本です。

通常の食事や出汁などでは丸ごと食べるというのは難しいことですが「すこやかお出汁」はそれを可能にしました。独自の特殊製法により、タンパク質がペプチド化されているため非常に吸収しやすく、良質なタンパク質は美容にも効果的で美肌、美髪を目指す方にもおすすめです。

## 栄養スープ

大さじ山盛り1杯に熱湯を注ぐ。  
お好みで天然塩や薬味を。



## お料理のアイデア



### 水から入れて料理に使う

お味噌汁・お吸い物・煮物・雑煮・野菜スープ・肉スープ etc.

### 多めに料理に使う

天つゆ・めんつゆ・炊き込みご飯 etc.



### 少なめに生地に混ぜ込む

餃子の具・チヂミ・つみれ(肉、魚)・ハンバーグ・お好み焼き etc.

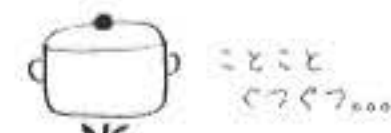


### 振り入れて使う

チャーハン・野菜炒め・やきそば etc.

### 途中で入れて使う

カレー・シチュー・ソース etc.



### 直接混ぜて使う

ドレッシング・三杯酢・胡麻和え・だしまきたまご etc.

### 溶かして入れる

漬けもの・梅酢漬け・ぬか床 etc.

