

報道関係者各位

fiore(フィオーレ)

◆資格を活かした新サービスの提供◆

日本痩身医学協会会員の痩身カウンセラーであり、健康管理士一般指導員でもある耳つぼダイエットサロン fiore(フィオーレ)代表・佐野佐知子は新しいサービスとして健康管理士一般指導員による無料カウンセリング&健康相談を提供させていただく事になりました。

※日本痩身医学協会の協会理念は『ダイエットを通して、日本の生活習慣病を半減させること』です。

昨年、当協会と日本成人病予防協会と理念が一致するという事で私たちの多くが

『健康管理士一般指導員』の資格(※資料 健康管理士一般指導員受験講座&推奨認定チラシ)を取らせていただきました。その資格を活かすことにより

当店舗内でも

【新しいサービスとして無料で健康相談を受付け、生活習慣・食習慣の改善の提案】をさせていただきます。

◆その背景・現状◆

ダイエットというと、『スタイルを気にする女性が体重を落とすこと』というイメージが強いかもしれませんが、ダイエットの本来の意味は『正しい食事』で、ダイエットカウンセラーとは『正しい食事をアドバイスする人』という意味です。

私が耳つぼダイエットサロンを始めて5年になりますが、多くのお客様が病院で『体重を落とすように』と指導され、けれど自分ではどうする事もできず悩まれて当店に来られます。

生活習慣病の中でも代表的なものに糖尿病がありますが、脳卒中や心筋梗塞などの合併症を引き起こすとともに、失明や腎不全などの原因ともなる重大な疾患です。

徳島県では、平成5年から平成18年にかけて、14年連続して「糖尿病死亡率全国ワースト1位」が続いていました。県の取り組みにより、平成19年には糖尿病死亡率は全国第7位と改善傾向がみられましたが、平成20年から現在にかけて、またもや連続で「全国ワースト1位」となっています。

※別添折れ線グラフデータより

日本が医療費を年間どれぐらい使っているかご存じでしょうか？

年間39兆円以上です。日本は今、税収が年間40～50兆円で支出が80～90兆円、大変な赤字経営でその内の39兆円以上が医療費に使われているということです。

日本の医療は他の先進国と比べてもかなり進んでいますが、予防医学の考え方は他の国より少し遅れていると思われます。【病気になって慌てて病院にかかるのではなく、病気に負けない体づくりをするという事】がとても重要となります。上記の徳島県内におけるデータからもわかるよう、支援の対象となる方が極めて多い現状にあることから、日本痩身医学協会をはじめ私(fiore(フィオーレ))自身もそのお手伝いができると考え、当該新サービスの提供に至りました。

◆新サービスの内容◆

お客様にはお電話で予約をお取りいただき、**無料のカウンセリング（約1時間半ほど）**を受けていただきます。その中で、現在どのような生活習慣と食習慣をされているか、今まではどのような事をされてきたのか、どういった悩みがあるのか、どうになりたいのか等をお聞きしていきます。

ダイエットもご希望の方は、体重・体脂肪・筋肉量・骨量・内臓脂肪量・サイズ等の計測も行います。

『私たちの身体は食べたものでできている』とよく言われますが、『私たちの体は食べたものから栄養を吸収し、活用してできている』ではないでしょうか。

当店舗内で新しいサービスとして無料で健康相談を受付け、生活習慣・食習慣の改善の提案をさせていただきます。その時に当店で扱っております、**フォーエバー・リビング・プロダクツ・ジャパン**社のサプリメント（※資料 アロエベラジュース・ARGI+のチラシ）で身体に必要な栄養素の底上げをしていただきます。

身体は条件を整えることで免疫力が高まり、自然治癒力が働きます。本当に必要な場合以外は病院や薬に頼らないで済むように、今の自分を見直し改善していく方法をご提案します。

それと同時に、四国最大の耳つぼダイエットグループ・四国スリムボディグループの活動の一環として今年は2月を第一回目として『健康管理士一般指導員による脂肪燃焼スープ試食&健康講座』を、第二回目は5月（内容は未定）、第三回目を9月（内容は未定）に予定しております。

（※資料 2015年イベントお知らせチラシ）

 **四国スリムボディグループ**

fiore (フイオーレ)

代表 佐野 佐知子

〒779-8120

徳島県徳島市国府町南岩延 140-2

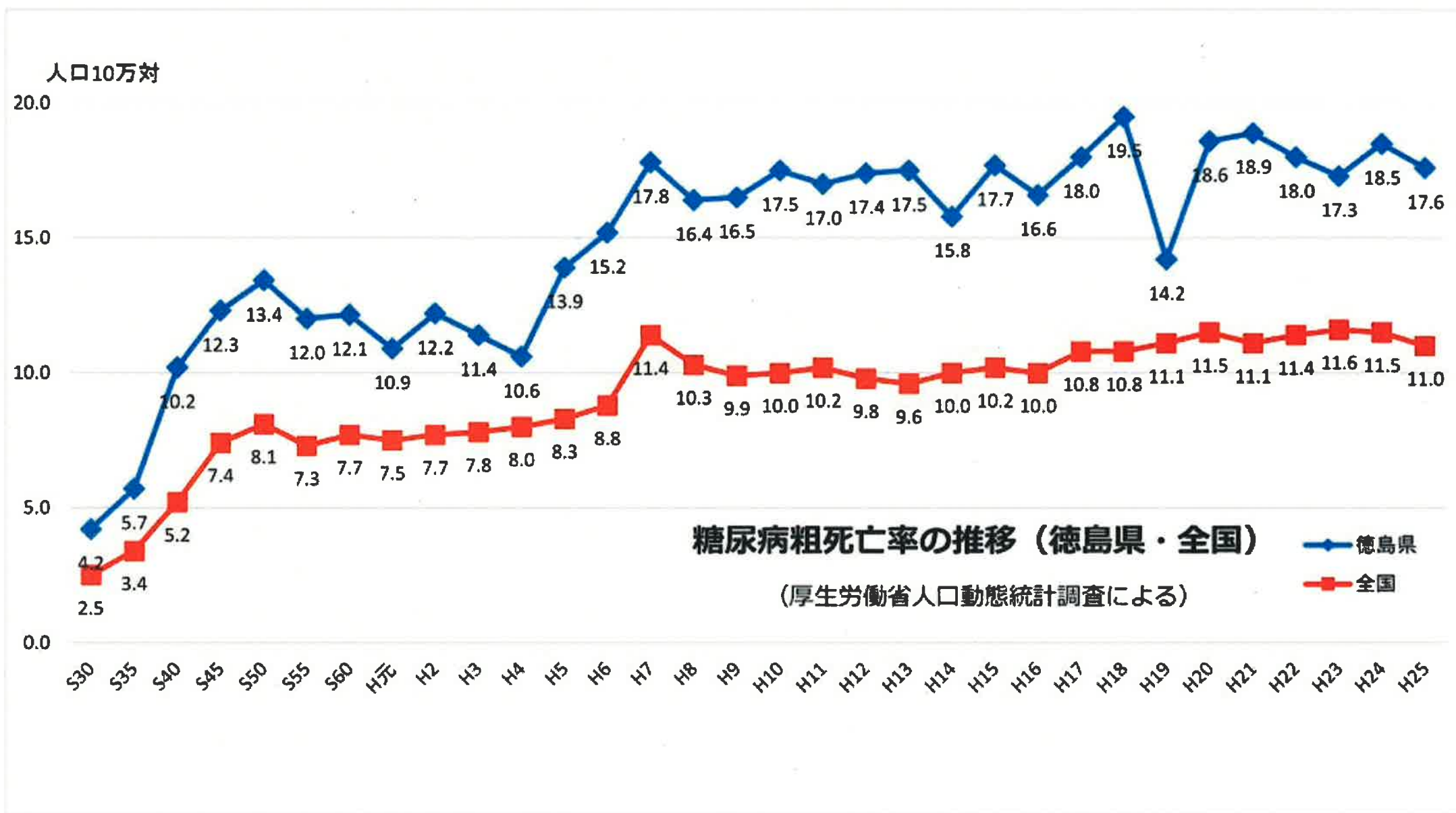
アクアハイツ MIKI101

TEL 0120-142-862

営業 10:00~20:00（不定休）

公式 HP <http://mimitubo-hakusyo.com/fiore/>

公式 facebook ページ www.facebook.com/fiore.mimitubo





●Fiore(フィオーレ) 代表 佐野佐知子 (ビフォー)



●同氏 (アフター)



●店舗内での交流の様子(スリーハート)

フォーエバーリビングプロダクツ ジャパンの 「アロエベラジュース」と「ARGI+」は 医学団体 日本成人病予防協会の 推奨認定を受けています。



これら商品の健康に関する会員の皆様からのご相談は、以下の電話番号で受け付けています。

医学団体 日本成人病予防協会
TEL.03-3661-0171
(平日10時～17時 土日祝祭日除く)



医学団体 日本成人病予防協会推薦文

医学団体 日本成人病予防協会は、東京都医師協同組合連合会の会長ならびに役員が中心となり、社会に貢献できる事業の実現を目指し、医療従事者生活協同組合の各専門分野の医師を中心に関連学者及び民間企業等の協力を仰ぎながら、生活習慣病発症メカニズムの研究・予防医学の知識の普及啓発活動を目的として昭和62年に設立されました。

当協会では社会貢献として、消費者が製品を購入する際「品質と安全性」に優れている製品を選べるよう基準を満たした製品を推奨し、消費者の健康維持増進に貢献しております。

推奨を受けるまでには、製品規格、原材料の品質、表示に不正がないか、人体に対する危険性の有無、製品自体の項目に加え、製品を扱っている企業の広告や販売形態(消費者の安全を第一に考えているか)など様々な審査があります。さらに理事会総合審査で賛成を得られて初めて推奨品と認定されます。

この度フォーエバーリビングプロダクツ ジャパン社の「アロエベラジュース」(アロエベラを主成分とした栄養補助食品)と「ARGI+」(L-アルギニン主成分とした

栄養補助食品)を当協会として推奨いたしました。

品質と安全性はもちろんですが、「アロエベラジュース」に関しては、フォーエバー社が30年に渡る実績を持っていることや国際アロエ科学評議会の品質認定を受けている事なども評価の対象となりました。

「ARGI+」については、ノーベル生理学・医学賞受賞者ムラド医学博士の推奨を受けていることも評価の対象となりました。

是非多くの方に「アロエベラジュース」「ARGI+」の製品をご活用いただき、健康社会の実現と予防医学の普及を目指していただきたいと思います。

今後、当協会とフォーエバー社両方で協力して、更に多くの健康な方を生み出すことが出来ると信じております。

平成25年8月1日

医学団体 日本成人病予防協会
会長 医学博士片野 善夫



アロエベラ研究の権威、 八木博士も推奨

「私は健康維持のためにアロエベラジュースを毎日飲むことをお奨めします。もちろんそれには高品質な商品であることが大切。つまり、品質の良い葉を、一定の品質が保たれるよう

に処理したジュースでなければなりません。国際アロエ科学評議会のマークがついているフォーエバー社のジュースならば、その条件を満たしているので安心です。」



国際アロエ科学評議会
品質認定マーク

八木 晟 (やぎあきら) 博士

薬学博士、福山大学薬学部名誉教授。専門分野は生薬学。海外の研究者・医療機関との交流も多く、特にアロエベラについては約40年にわたる研究実績があり、日本のアロエベラ研究の第一人者として活躍。



ノーベル生理学・医学賞受賞者 F.ムラド 医学博士も推奨

フォーエバーリビングプロダクツが考案したフォーエバー ARGI+ は、世界的に著名な一酸化窒素の信号伝達経路に関する研究により1998年ノーベル生理学・医学賞を受賞した、

F.ムラド医学博士も推奨する商品です。

「私はARGI+が市場で最高のアルギニン製品だと知っているので、ARGI+を飲んでいます」

フェリド・ムラド博士 (Ferid Murad 1936年9月14日生)

アメリカ合衆国の内科、薬理学者。

1998年にロバート・ファーチゴット、ルイ・イグナロと共にノーベル生理学・医学賞を受賞。現在、ジョージ・ワシントン大学生化学・分子生物学科の教授を務める。



FOREVER フォーエバーリビングプロダクツ ジャパン

詳しくは 〒779-3120 徳島市国府町南岩延140-2
アクアハイツMIKI101号室

fiōre (フィオーレ)

佐野 佐知子

TEL 0120-142-362 FAX 088-678-5548 でお問合せください。



※溶かす飲料により、色に多少の違いがございます。

フォーエバー ARG1+ のパワーを体感して、 健康+元気な毎日、はじめませんか？



フォーエバーARG1+（エーアールジーアイプラス）は、とうもろこしを原料とするL-アルギニンを中心成分とした、身体に活力を与えてくれる食品です。体内生成だけでは不足しがちなアルギニンは準必須アミノ酸とも呼ばれ、私たちの体内で一酸化窒素をつくる働きがあります。一酸化窒素は私たちの身体、特に血管系の健康にとっても重要な働きをしてくれます。また、フォーエバーARG1+には、アルギニンの力を十分に活かせるように、各種ビタミンやフォーエバー独自のフルーツ原料ミックスが配合されています。ベリー系の香りが甘酸っぱく、爽やかな味わいです。フォーエバーARG1+を取り入れて、健康+元気な毎日、はじめませんか？

●若々しさを保つために

若々しい身体を保つには栄養と酸素と水分が欠かせません。それらは血管を通り、血液によって身体の隅々まで運ばれます。もし血管が弾力を失うと、血液の循環が妨げられ身体に充分に行きわたらず、生活習慣病につながるリスクが高まり、日常生活を快適に過ごす妨げになります。若々しさを保つためにも、アルギニンや各種ポリフェノール、ビタミン類は欠かせないもののひとつと言えます。

フォーエバーARGI+は今までにないヘルスケア商品です。 毎日の活力の源として、お役立てください。

より詳しく知っていただくために、皆様からのご質問にお答えします。

Q フォーエバーARGI+に配合されているアルギニンは、何からつくられていますか？

A とうもろこしを原料としています。

Q フォーエバーARGI+にはアルギニンのほかベリー類がなぜ配合されているのですか？

A ベリー類に含まれるポリフェノール類は、アルギニンと共に体内で働き、健康な血管を保つための助けとなるからです。フォーエバー独自のフルーツ原料ミックスです。

Q 子供にはフォーエバーARGI+をどれくらい飲ませたら良いですか？

A 一酸化窒素の生成能力は年齢と共に衰えることから、フォーエバーARGI+は主に18歳以上の大人の皆様の健康維持のためにつくられています。お子様にとってもアルギニンは必要な栄養素ですが、肉、魚、卵、大豆などにも含まれますのでバランスの良い食事からとり入れるようにおすすめします。必須アミノ酸がバランス良く配合されているフォーエバーライトや、フォーエバーライトアミノウルトラなどにもアルギニンは含まれていますので、そちらもおすすめします。18歳未満のお子様はフォーエバーARGI+を飲用される場合はとり過ぎにご注意の上、大人の量を目安に年齢、体格などを考慮され、少量からお試しく下さい。

Q 賞味期限はいつまでですか？

A 製造後2年間です。開封後は湿気やすいのでプラスチックのキャップをしっかりと閉め、直射日光と高温・多湿を避けて保存してください。

ノーベル生理学・医学賞受賞者 F. ムラド医学博士も推奨

エーアールジーアイプラス

フォーエバーARGI+



フォーエバーリビングプロダクツが考案したフォーエバーARGI+は、世界的に著名な一酸化窒素の信号伝達経路に関する研究により1998年ノーベル生理学・医学賞を受賞した、F. ムラド医学博士も推奨する商品です。

フェリド・ムラド博士 (Ferid Murad 1936年9月14日生)

アメリカ合衆国の内科医、薬理学者。1998年にロバート・ファーチゴット、ルイ・イグナロと共にノーベル生理学・医学賞を受賞。現在、ジョージ・ワシントン大学生化学・分子生物学科の教授を務める。



認可番号 1176号
医学団体 日本成人病予防協会推奨品

フォーエバー

ARGI+ (エーアールジーアイプラス)

標準小売価格 1缶 360g 6,000円(税別)

※この商品は、病気や怪我の治療や予防を目的にしたものではありません。



FOREVER

販売者:フォーエバーリビングプロダクツ ジャパン

〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-22-14 ●お客様相談室 0120-448-446

●商品注文専用 0120-834-882 ●公式サイト <http://www.flpj.co.jp/>
または「夢つむぎ」で検索を ●公式携帯サイト <http://m.flpj.co.jp/>

詳しくは

〒779-3120 徳島市国府町南岩延140-2
アクアハイツMIKI101号室

fiöre (フィオーレ)

佐野 佐知子

TEL 0120-142-362 FAX 088-678-5548 遠くまでお問合わせください。



大地と太陽が育んだ生命力。 フォーエバーのアロエベラジュースで健やかに。



肥沃な大地で、ふりそそぐ太陽をたっぷりと浴びて育ったアロエベラ。緑の葉の中は柔らかなジェル状になっており、ビタミン、ミネラル類、アミノ酸、酵素類、多糖類（食物繊維）など、様々な有用成分が含まれています。そのみなぎる自然の生命力を人々の生活に役立てようと、アロエベラは古くから世界規模で研究され、珍重されてきました。

農薬や化学肥料を使用せず、専用の畑で栽培。

フォーエバーでは、この有用な植物、アロエベラを農薬や化学肥料を一切使用しない専用の畑で育てています。収穫したアロエベラのジェルをジュースにし、独自の安定化処理を施して、世界150カ国以上の国々にお届けしています。

アロエベラジュースのパイオニア、フォーエバー。

日本発売から30年余り。アロエベラジュースのパイオニア、フォーエバーが自信を持ってお届けする商品です。毎日の食事だけでは補いにくい栄養成分の補給に、健康維持に、フォーエバーのアロエベラジュースをお役立てください。

高品質なアロエベラジュースをお届けするために。 フォーエバーには“3つのこだわり”があります。



1 世界最大のアロエベラ畑

アロエベラジュースの原料となるアロエベラは、テキサス州ハーリンゲン、メキシコ、ドミニカにある15,000エーカー（約2,000万坪）以上もの専用の畑で栽培されています。農業や化学肥料を一切使用せず、肥沃な大地とふりそそぐ太陽のもとで栽培された、高品質なアロエベラを収穫しています。

2 自然の恵みをそのままに

苦み成分のアロインを取り除いたジェル部分だけがアロエベラジュースになります。ジェルは酸化しやすいため、独自の安定化処理技術を施し、可能な限り収穫時に近い状態に保っています。保存料は使用していません。生のアロエベラの良さをできるだけそなわずに、自然の恵みを皆様にお届けしています。

3 酸素を通しにくいボトル

アロエベラジュースの品質は、徹底した品質管理だけでなく、ボトルの構造によっても守られています。ジュースの酸化・劣化を防ぐためにボトルは多層構造で、通常のペットボトルよりも、はるかに酸素を通しにくくなっています。そのため、未開封であれば賞味期限は製造後1年半となります。



アロエベラ研究の権威、八木博士も推奨

「私は健康維持のためにアロエベラジュースを毎日飲むことをお奨めします。もちろんそれには高品質な商品であることが大切。つまり、品質の良い葉を、一定の品質が保たれるように処理したジュースでなければなりません。国際アロエ科学評議会のマークがついているフォーエバー社のジュースならば、その条件を満たしているので安心です」



国際アロエ科学評議会品質認定マーク

八木 晟（やぎあきら）氏

薬学博士、福山大学薬学部名誉教授。専門分野は生薬学。海外の研究者・医療機関との交流も多く、特にアロエベラについては約40年にわたる研究実績があり、日本のアロエベラ研究の第一人者として活躍。



認可番号 1175 号
医学団体 日本成人病予防協会
推奨品

フォーエバー
アロエベラジュース
標準小売価格
1本 1L 5,500 円（税別）



フォーエバー
アロエベラジュース ツーゴー
標準小売価格

1袋 90mL 550 円（税別）

いつでもどこでも愛用できる、持ち運びに便利なサイズです。お出かけや旅行、スポーツのおともに、ご家族の毎日のお弁当にもどうぞ。



FOREVER

販売者：フォーエバーリビングプロダクツ ジャパン

〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-22-14 ●お客様相談室 0120-448-446

●商品注文専用 0120-834-882 ●公式サイト <http://www.flpj.co.jp/>

または「夢つむぎ」で検索を ●公式携帯サイト <http://m.flpj.co.jp/>

詳しくは 〒779-3120 徳島市国府町南岩延140-2
アクアハイツMIKI101号室

fiōre (フィオーレ)

佐野 佐知子

TEL 0120-142-362 FAX 088-678-5548

までお問い合わせください。

» 放送予定 » これまでの放送 » キャスター・リポーター紹介

あさイチブログ

検索

きょうの放送 ▶ メインテーマ ▶ 特選 / エンタ ▶ グリーンスタイル

キャスター・リポーター紹介 INTRODUCTION

★ キャスター ★



井ノ原 快彦

まっすぐ、正直に。
フレッシュな朝を一緒に。

1976年、東京都出身。
95年、V6のメンバーとしてデビュー。ドラマやミュージカルなどで活躍。雑誌で執筆も手がける。趣味はアウトドア。通称「いのっち」。



有働 由美子アナウンサー

はつらつと、パワフルに。
笑顔をお届けします。

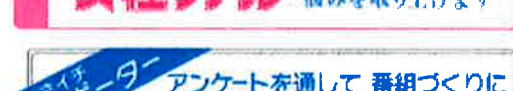
1969年、大阪府出身。
1991年NHK入局、報道やスポーツ、「スタジオパークからこんにちは」などを担当。2007年から3年間、特派員としてニューヨーク勤務。趣味は読書、剣道二段。特技は早食い。



柳澤 秀夫 解説委員

深く鋭く、
時代に切り込む朝を。

1953年、福島県出身。
国際部記者として20年間、バンコク、マニラ、カイロなどで紛争地域を取材。
2002年から解説委員。趣味はアマチュア無線。



クイズやゲームなどコンテンツも充実!
詳しくはこちら»



このページはあなたにぴったりの番組をおすすめする「マイ健康」対象ページです

マイ健康へ

食で健康づく... やけど むかつき についてもっと知りたい▼

放送内容 BROADCASTING CONTENTS

ピカピカ☆日本 解決！ゴハン

放送一覧へ

12月1日(月)

印刷する



アロエパワー

【番組冒頭】あの羊が帰ってきた！

出演者 <アロエパワー>

専門家ゲスト：別府秀彦さん（藤田保健衛生大学 准教授）

ゲスト：水道橋博士（タレント）、山口もえさん（タレント）

リポーター：三輪秀香アナウンサー

<【番組冒頭】あの羊が帰ってきた！>

リポーター：瀬田宙大アナウンサー

かのクレオパトラが化粧水代わりに使っていたといわれる“アロエ”。長らく美容にもよいとされてきましたが、ことし8月、アロエベラという品種に含まれる成分を摂取すると「肌の保湿」「シワ予防」「コラーゲン&ヒアルロン酸増加」などの作用があることが初めて確認されました。気になるその美容パワーを詳しくお伝えしました。



さらに、家庭でのおいしいアロエの食べ方のコツや、「医者いらず」といわれるキダチアロエの健康パワーなど、知っているようで知らないアロエに秘められたさまざまなパワーをお伝えしました。

※注意：アレルギーが心配な方・妊娠中の方は、アロエを食べる際、医師に相談してください。

※注意：別府秀彦さんによれば、アロエベラを食べる際の一日の量の目安は200グラムまでです。

アロエってどんな植物？

アロエはアフリカ原産のユリ科の植物で、日本でよく見られるのは主に「キダチアロエ」と「アロエベラ」という品種です。

トゲのある細い葉が特徴のキダチアロエは別名「医者いらず」ともいわれ、鎌倉時代にはすでに日本で漢方薬として使われていたという記録があります。

アロエベラは葉が大きく厚いのが特徴で、観葉植物としてのほかに、アロエのヨーグルトなど主に食用として広まっています。最近では大型スーパーの野菜売り場やインターネットなどで入手することができます。

キダチアロエの葉は皮ごと食べることができますが、アロエベラの葉の皮は食用としては認められていないため、内側のゲルと呼ばれる葉肉を食べます。

産地での食べ方

食用のアロエベラは国内の温暖な地域で栽培され、全国に出荷されています。

静岡県牧之原市でアロエベラを栽培する農家の宮城春江さんは、みそ汁、卵焼き、サラダ、煮物、握り寿司（ずし）など、毎日の料理にアロエベラを取り入れて食べています。なかでも宮城さんイチオシの食べ方が「アロエベラの刺身」です。収穫したての新鮮なアロエ特有のネバネバした食感とツルツとしたのどごしが楽しめます。



静岡・牧之原市の宮城春江さんに教わった「アロエベラの刺身」

<材料・1人分>

- ・アロエベラ・・・10センチ程度（皮を取り除いた分量で50～100グラム）
- ・しょうゆ・・・適量
- ・わさび・・・適量
- ・酢みそ・・・適量

<作り方>

1. アロエベラは、外側をよく洗い、根元を切る。
2. すぐに水につけ、切り口から出てくる黄色い液体（あく）をよく洗い流す。
※時間があるときは30分間、水につけてあくを抜く。
3. 包丁で両側のトゲを切り、三枚におろすようにして皮をとりぬく。
※注意：アロエベラの皮は食べられません。

2015年 四国スリムボディグループ

イベントのお知らせ

☆ 健康管理士一般指導員による 第1回『脂肪燃焼野菜スープ試食&健康講座』

ダイエットの強い味方!!脂肪を燃焼させる野菜スープの試食
& 健康管理士一般指導員によるミニ健康講座

【日時】 2/22(日) 13:00~15:00

【場所】 ふれあい健康館 2F 創作活動室
徳島市沖浜東2-16 ☎088-657-0190

第2回 5月予定

第3回 9月予定

☆ アロエフレンドの会

今話題のアロエベラ!!NHKの人気番組『あさイチ』でも特集
されました。見逃してしまった人や、もっと詳しく知りたい
人にもアロエの凄さを体感していただける会です。

【日時】 2/18(水) 13:30~15:30

【場所】 サンメッセ高松
高松市林町2217-1 ☎087-869-3333

【日時】 3/31(火) 13:30~15:30

【場所】 徳島センチュリープラザホテル
徳島市南昭和町1-46-1 ☎088-655-3333

気軽に参加してね♪
(連絡先)

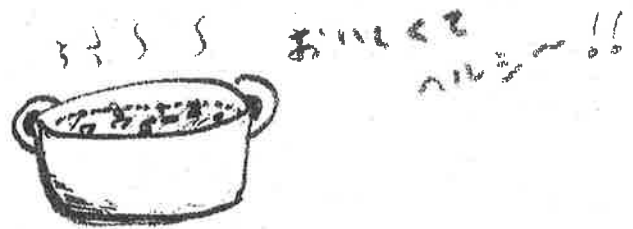
fiōre (フィオーレ)

イッショニ スリムに

TEL 0120-142-362

担当: 佐野





脂肪燃やす野菜スープ

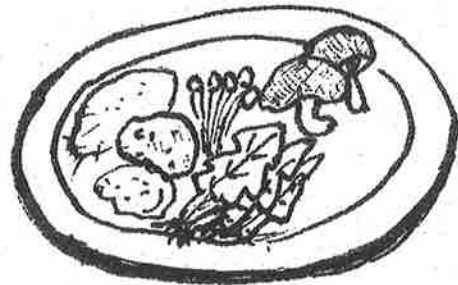
キャベツ / 玉
玉ねぎ 3コ
ホーレン / 缶
ピーマン / コ
セロリ / 本
チキンスープ / コ
水 適量
塩・こしょう 少々

鍋に野菜を食べやすい大きさに切って入れ、材料がヒタヒタにつかるまで入れて煮こきます。硬さはお好みで良いです。チキンスープ/コを入れて味を見ながら好みて塩・こしょうを入れて整えます。
(好みに合わせてミソ味・キムチ味・カレー味(バター)でも。)

酢物は油物を食べる前に摂ると脂肪を体に残しにくくします!

ヘルシー食材

いも類	きのこ類
納豆	野菜類
もずく	魚(白身)
めかぶ	海藻
おくら	ごま



早食いは太ります! よく噛んで味わって食べましょう!!

ダイエット中は筋肉を落とさないようにすることです。基礎代謝が下がるとやせにくいです。
家事をするのも体を大きく動かしてするとカロリーを消費し、代謝も上がります!
・(1日1時間雑巾がけをすると 223.78 kcal 消費します。《オーバーアクションで》)
・ウォーキングやダンベル、軽量の物を5分間やるのも効果的です。〇