

悠久の時間と海に  
育まれたさんご。  
美と健康の力기가  
ここにありました。



製品化されるさんごは、もちろん生きたさんごではありませぬ。ゆっくりと時間をかけ成長し、自然に風化して堆積されていたものです。海で洗われたさんごは健康に役立つ成分を豊富に含んでいます。

「抜群のミネラル含有量2.1」カルシウムとマグネシウムの理想的な摂取バランスは、カルシウム2

対マグネシウム1と言われています。これらをうまく摂取することで骨や歯を強くし、神経細胞を守り、

骨粗しょう症などを予防します。

「二酸化炭素を吸って浄化」さんごは、水や空気に含まれる二酸化炭素を吸着し、浄化して吐き出す性質があります。しかも炭などと異なり、さんご自体に含まれるミネラルを排出するため、さんごは飲料水の浄化剤などにも使われています。

「紫外線を100%遮断」さんごは自然界にある天然物質としては類をみないUVカット率を誇ります。さらに球状に粉碎することで、全方向からの紫外線を跳ね返し、その力をより確かなものとすることができます。



- 1 沖縄の水はさんごが溶けた硬水です。つまり沖縄の野菜はさんごが育んでいるんですね。
- 2 沖縄そばを打つ場合、かん水の代わりにさんごを使ったアルカリ性の水でつくる場合もあるそうです。
- 3 黒糖にさんごをいれ、沈下させてきた黒砂糖はカルシウムたっぷりの自然な健康食品。

て吐き出す作用があります。これは活性炭などと同じように思われがちですが、大きな違いはさんごは吐き出すときに、空気や物質を浄化するだけでなく豊富なミネラルを同時に排出しているという点にあります。これぞまさに海からの恵み、母なる水からの贈り物なのです。

南国の日差しに  
負けない力。さんごは  
紫外線遮断率100%。

まずは優れた水の浄化装置、そしてミネラルバランスが整った優秀な健康補助食品の開発と、さんごパワーは暮らしのなかに溶け込んでいきました。

そしていま、最も注目を浴びているのが、紫外線を100%遮断できるという、さんごのUVカット作用です。これは天然の生物では大変珍しいもので、シルクでも100%UVカットはできないと言われていました。

沖縄の美しい海、永い歴史が育んださんご。これらを自然なカタチで美と健康に取り入れるという、ナチュラルで贅沢な夏を、お届けできることでしょ。