

鶴見式®

# ひのき 浄神炭

今日のひとさじが、明日の自分を軽くする。  
国産ひのきから生まれた炭パウダーを毎日の習慣に。

自然の恵みをそのままに、  
薬品処理を行わず丁寧に焼き上げた、ひのき由来の炭パウダー。  
毎日の食事や暮らしにそっと寄り添い、  
シンプルに整えたい方へおすすめの自然素材です。

## 特徴

- 🌲 日本の中国山脈で育った  
40年もののひのきの間伐材
- 🌲 豊かな自然の中で長い年月をかけて育ったひのきを、  
森林保全による間伐材として有効活用しています。
- 🌲 約2週間かけてじっくり焼き上げる炭づくり
- 🌲 急激に加熱するのではなく、丁寧な焼成で仕上げることで、  
ひのき炭ならではの落ち着いた質感を大切にしています。
- 🌲 自然素材そのままのため、飲み物や料理に混ぜても  
なじみやすい炭パウダーです。



# 鶴見式®の食習慣に寄り添う、自然素材のひとさじ

“足し算より、まず引き算”。

鶴見式®の食養生とも調和しやすいシンプルな素材です。

毎日の習慣に取り入れやすく、無理なく続けられます。



## ▲ こんな方に

自然素材を毎日の生活に取り入れたい

シンプルで続けやすい食品を選びたい

添加物をできるだけ控えたい

毎日の食習慣を見直したい

## ▲ 他の炭素材とのちがい

### ■ 竹炭(成長:約1年)

香りや風味に個性があり、料理に入れると味に影響することがあります。

### ■ 備長炭

密度が高く、主に脱臭・浄水などの生活用途で使われる炭です。

### ■ 活性炭

化学処理や特殊加工が施されるため、一般的な食品用素材とは用途が異なります。

ひのき浄神炭は「**自然素材のまま**」の炭パウダー  
飲食にも使いやすい、なじみのよい素材です

## ▲ 毎日の取り入れ方(使い方例)

### ● 飲み物に混ぜて

水・白湯・お茶・豆乳・コーヒーなどに  
少量をさっと加えて。



### ● 料理に混ぜて

スープ、スムージー、和え物、  
お菓子・パンづくりにも。

※黒くなるのは炭由来の自然な色です。



### ● その他

歯みがき粉や洗顔料に混ぜる使用例も。

※本品は医薬品ではありません。

※効果効能を保証するものではありません。

※合わない場合は使用を中止してください。

## ▲ ひのき浄神炭ができるまで

素材の恵みを生かした、ていねいな炭づくり

### 1 日本の中国山脈で育った40年ものの ひのきの間伐材を使用

自然豊かな中国山脈の中で、長年育ったひのきを原料としています。  
森林保全のための間伐材を無駄なく活かした、環境にもやさしい素材です。

### 2 約2週間かけてじっくり焼き上げる製法

短時間で加熱するのではなく、およそ2週間かけて炭を焼成。  
ひのき炭が持つ自然なやわらかさを大切にしています。

### 3 薬品処理を行わないシンプルな炭パウダー

活性炭のような化学処理は行わず、  
自然素材としてのひのき炭をそのままパウダー状にした食品です。

## ▲ 使用目安

1日 約1g(計量スプーン軽くすりきり一杯)を目安に

水などの飲料水に混ぜてお召し上がりください。

多くとる必要はありません。

生活習慣に合わせてご利用ください。

自然素材は、

日々の暮らしにそっと寄り添います。

ひのき浄神炭は、余計なものを加えず

素材の良さをそのままに仕上げた炭パウダー。

毎日のひとさじが、

習慣を見つめ直すきっかけになりますように。



ご注文・お問い合わせは

☎ 0120-162-503

平日:09:30~18:00(土日祝日は除く)

こちらからも  
ご購入できます

