

世界中から20種類以上の塩を集め、バランスと配合をオリジナルブレンドした**エナジー・ソルト**。

世界がひとつに!

なごみ(和み)えん
七五三塩

歴史的にもかつて存在しえなかった夢の塩。世界の塩が調和し、様々な個性が仲良く溶け合い奏でられる、美しいハーモニーをぜひ感じてください。どんな料理も、サッとひとふりで、深くエネルギーに満ちた、奥行きのある味わいに変えてくれます。

七つの海、五大陸、三大山がひとつになった、夢の塩!

世界初、北極海の塩をはじめ、ヒマラヤ、アンデスの各山脈や太平洋、南氷洋などの7大洋、南北アメリカ、アジアなどの五大陸から、海水塩や岩塩を十数年かけて集め、独自にブレンドした夢のお塩です。その数何と20種類以上。塩焼きなど、シンプルな料理はもちろん、どんな料理にも隠し味として素材の味を引き出し、複雑で奥深い味わいを醸し出してくれます。

ダヴィンチも真っ青? 数の神秘
1728回転で攪拌。

仕上げの攪拌には、縦横十字状にメビウスの環のように1728の回転を加えました。これは建築家で数学者の首藤尚文氏から示唆されたダ・ヴィンチのヴィトルヴィス図に基づく宇宙の法則から生まれた神秘的な数字。見えないエネルギーと肉体の理想的な合一を暗示しているそうです。



まほろばオリジナル・ソルト
七五三(なごみ)塩
300g入り
定価:1,000円(税込1,080円)

NATURAL & ORGANIC 自然食まほろば



なご えん
人類は和む縁

まほろば主人

上の試験管に、何が入っていると思われますか。
実は、右の黒キャップの「七五三塩」完成品を構成している各種塩なのです
753の数字の通り、世界各地の**七大海洋**:北太平洋、南太平洋、北大西洋、南大西洋、北極海、南極海、インド洋、**五大大陸**:アジア、ヨーロッパ、アフリカ、アメリカ、オーストラリア、**三大山脈**:アルプス、ヒマラヤ、アンデス(同じ地域で数種重なるものがあります)。
それらの海水塩、湖水塩、海水、岩塩等と、それらを一度窯で焼成したエリクサーソルトを、**0-1テストでブレンド**します。
そして、特殊ミキサーで、1728回転を加えます。これは平面が立体に浮かび上がる数秘です。
完成品を見ると、ただの塩ですが、**その工程と種類の多さ**を見ると、みな感嘆の声を上げます。その時、初めて「七五三塩」の内容の複雑さを垣間見ることが出来ます。
色といい、形状といい、性質といい、世界には実に様々な塩が満ち満ちています。
0-1テストにより、原塩の組成、ミネラルやエネルギーの微妙な組み合わせ、海水と岩塩の古代と新生の時間の融合、地場の**有機的バランス**を取ります。
それは**世界の何処にもない、歴史的にどの時代にもない特異な塩**の誕生でもあります。
その土地特有の気性は、その摂取する塩の組成に由来するかもしれません。
それならば、**世界を融合する心は、世界を和合した物質から始まる**。
その夢の第一歩が、この「七五三塩(なごみえん)」にあります。
人類は「和(なご)む縁(えん)」なのです。



753 SALT

7 sea	Indian Ocean Sea Salt Sri Lanka	Asia Sun-dried Rock Salt Mongol Uls	3 sky	1-0 Elixir
North Pacific Soya Sea Salt Japan	Arctic Ocean Brine Alaska	Asia Refined Rock Salt Wuhan China	Himalaya White Rock Salt Pakistan	Japan Roasted Elixir Salt Mahoroba
South Pacific Alsea Sea Salt Hawaii	Antarctic Ocean Cheetah Salt Antarctica	Europa Dead Sea Salt Israel	Himalaya Red Rock Salt Qinghai Tibet	Japan Extract solution of ELIXIR Mahoroba
North Atlantic Ocean St. Martin de GUERANDE France	Mediterranean Sea Siciliana Salt Italia	Africa Marina Salt Lake Assal	Himalaya Pink Rock Salt Qinghai Tibet	Japan NAGOMI-SALT Mahoroba
North Atlantic Ocean Maldon sea salt England	5 land	East Africa Lake Assal Djibouti	Andes Peru Inca	Japan Roasted NAGOMI-SALT Mahoroba
South Atlantic Ocean pillar of salt Africa	America Great Mineral Salt Lake	Oceania Mineral Harvest Salt Australia	Alps Alpen Salt Germany	Japan Receptifities NAGOMI-SALT Mahoroba

名称:食塩
原材料名:天日湖塩、岩塩、海塩、海水
内容量:300g

製造方法
原材料名:天日湖塩(42%中国・武漢、25%中国・モンゴル、4%豪州、イスラエル、米国、アフリカ)、岩塩(12%独国、4%ペルー、1%ボリビア、中国・チベット)、海塩(7%スリランカ、3%イタリア、2%日本、仏国、米国、英国、ナミビア、豪州)、海水(米国・アラスカ)
工程:
混合 → 焼成 → 混合



こんな使い方...

- マグロの刺身につけてみたら、美味しさにビックリ!!
- 「焼き鳥」に胡椒と「七五三塩」をふりかけ、少し焼けたところで、日本酒をふりかけて焼いたら、家内に大絶賛されました。
- パンに少々ふりかける、生のトマト・レタス類に少量ふりかけるなど、まだまだ秘密の利用法があると思います。
- 居酒屋等のお店を出されている方には、客寄せに絶大の効果あり。(札幌市 小森さま)
- 煮物に使ったら、それぞれの素材がなごんで、おいしくなり



- ました。
- ぬか床に入れると野菜をおいしくしてくれます。
- 隠し味に少し入れると、ごはんや味噌汁もおいしくなりました。(東京都 深野様)

- 煮物などもいいけれど、シンプルに味わえる塩焼きなんて最高ですね。(札幌市 橋本様)
- 治療後に塩で手を洗うと、肩から手の先に向けてスーッとその邪気が抜けていくのが感じられます。手を洗うだけでなく、うがいすることも効果的です。(東京都 福岡様)
- ※盛り塩などにも効果的です。

