

抗酸化工法を
あそび隊
ニュース

石狩市浜益健康つどひに参加してきました。日時は11月12日(日)午前10時から17時。私の持ち時間は13時~14時30分予定だったが、昨日100年に一度の大嵐で風速35メートル。屋根が飛び、窓ガラスが割れ、道路に波が上がり大変な日だったのでした。翌日当日もかなり波が高く車を走らせながら恐怖を感じて運転しました。私の事務所から約180mの道程、時間半を掛けながら無事会場に到着。順調に行事が進められていく予定でしたが、波がおたやかになるにつれあたりが騒がしく、ルツッが浜に上がった。の一声で、会場からまたこれから来場するはずのお客さんが現われず、どうしたんだ？30名が出席するはずの10名の来客のルツッだ！ルツッだ！ルツッでなんだ？初めて聞く名前。話を聞くと3~5年に一度大しけになると大波と共に岸に打ち上げられるそうです。砂に潜っていたルツッが波にかきまぜられ上がってくるようだ。食えられる？…最高級珍味で、浜値で500g2000円で

取引されるようで料亭なんかに行くとその5倍で売買されているようです。この情報が入ると地方からルツッを目指して集まってくるようです。私のセミナーはルツッに負けてしまひ予定の3分の1の結果でした。生まれて初めてこの北海道に住んでいないから知らない生き物を見せてほしいと懇願。そして試食をおねだり。忙しい中無理を聞いていただき試食に成功！ゴカイの仲間海ミズと言われており、浜益でも一部浜でしか上がらない貴重な食材？石狩の一部和歌山九州でもとれるそうだが全く別物だそうです。ここでしか味合えない絶品珍味！

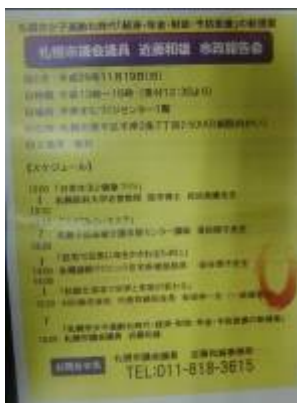


見た目はホルモン。調理は中のはらわたを出し、切りにして醤油に一味又は生姜おろしで生で味合え。その他にはジンギスカンのたれでからめてフライパンか網焼きで味合え。ホルモンの海風味の感覚でどちらも美味

お土産におねだりして手に入れた貴重な逸材。家に帰り家族に見せたが、誰も食べる人はなし。保存の為にききBOXに



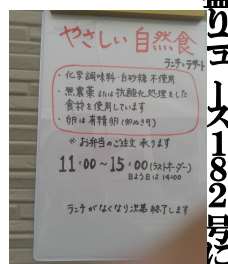
醤油 抗酸化シロップ 抗酸化発酵エキスで、切りにしてルツッを漬け込む11月13日の早朝までルツッに振り回されたので、生で食ったり、網で焼いて、美味しいね！生の後味はマヨネーズに一味をかけてスルメに付けて食べた感じとホヤの軽い感じの味わい。ルツッが見事勝利した1日でした。来週11月19日は今度札幌で



私の持ち時間は14時~15時20分。来場者100名くらいに参加予定だそうです。浜益の挽回をする予定です。

抗酸花盛りエキス182号に掲載した

このお店のランチを食ったお客さんの声をブログに上げていますので紹介します。



糖尿病の方2回目の来店でした。前回 テラランチとケーキまでのセトをお召し上がりいただき、「このランチを頂いて、次の日の検査で血糖値が上がらなかつたんです。うれしくて、満面の笑みでお話してくださりました。そして今日もランチとケーキを、terracafeでは食材 調味料 空間を抗酸化処理しています。抗酸化と言う事は酸化しな。血糖値も上がらなのですね。『食って元気』として笑顔が生まれる事、terracafeの目指し続ける所です。もちろん抗酸化シロップも大活躍。青森のパン工房(むぎ)でも情報が入っています。糖尿病の方はパンはNGなのですがこのパンだけは食っても血糖値は上がらなかつたそうです。またこむぎアレルギーの子供がこのパンだけはアレルギー反応が出なく徐々に食べる量を増やしているとの事です。凄いですね！