

# 抗酸化工法をあそび隊ニュース



**さわやかな空気に包まれてたたく環境回復サロンいきいき館**  
 毎回驚きの情報が飛び込んできます。確実に抗酸化の空間は奇跡に近い結果の報告が集まりだしましたね。苦しんでいる方々の生きるエネルギーがここで生み出されているようです。若返りの館？・奇跡の館？・復活の館？全国に病気で苦しんでいる方たちがどれほどいるのだろう？環境回復サロンやKAN—GEN—KUNが皆様のお役に立てるようもっともっと情報を発信していきたいと思ひます。

いきいき館から嬉しい報告が出来ます！骨のようなコブがなくなった！普通病院に行って手術で切除がほとんどと聞きます。理屈を言えば酸化の鎖が外れることで、硬くなった酸化のかたまりが消えてくるのは理解できますが、2カ月足らずでほとんど、目立たなくなってくるとは！凄いですね～！改めて感動しています。ご本人も大変喜んでおられ、この奇跡の結果が愛媛県におられる妹さんにも情報が飛んでいき、抗酸化の商品を使っていたいでいます。有難い事です。  
 環境回復サロンいきいき館 岡田

## 陶板浴に通って骨のように固いコブが・・・！！

以前から手首に出来ていた骨の様なコブがありました。動かしたときに痛みを感じる程度なのでそのままにしていたが見かけも悪く気にはしていました。それが、いきいき館へ通うようになって2カ月足らずですが、光と水の妖精の水・抗酸化処理のお米を使い始め、痛快を塗っていますが何が良かったのか懸案のコブが小さくなってきました。もうあまり目立たなくなりましたがこのまま消えてしまったら凄いですよ。また、お米も今までの物と比較にならない美味しさです。色々驚かされることばかりです。  
 福岡県北九州市 K.T 様

食べ物で人生観が変わる？こんなタイトルでちょっとお話をしたいと思ひます。  
 お米が比較にならないほど美味しい！と絶賛していますが、抗酸化加工で処理したお米(さんらいす製造)が健康回復の道しるべとなりうる食材に変身するのです。バランスのいい？食事をすればするほどそれを消化させるエネルギーが必要になって血液の老化が始まります。体は老化を止めようと働きますが、体にたまるストレスは長年の蓄積でいろいろな病気を作り出しているようです。抗酸化食材は食べることです。生命活性エネルギーが補充されて、体の中がいきいきしてくるのです。抗酸化加工法で出来たお米の作付けも増えてきています。また抗酸化加工食品もあります。特に病気をしている方や食物アレルギーの方は出来る限り抗酸化食材を食べるべきでしょう。それと味噌は自分でいきいきペールで必ず作ります。抗酸化処理米か抗酸化米と抗酸化味噌をおかずだけに1か月試してください。もちろん環境回復サロンかKAN GEN KUNに入りながらですが、驚きの結果が待っているかもね！望月製麺のラーメン・うどん・そばなどを取り入れて美味しい食事を楽しまれても構いません。バラバラで注文をしないで、岡田さんのように共同購入をする、送料の無駄が省けて、さらに健康への道しるべが見えてくるでしょう。食の常識が変わります！人生観が変わります！  
 会田

抗酸化工法をあそぼう会

話題満載！  
 いきいき館に集合！  
**いきいき館**



問い合わせ・予約等の電話は  
**環境回復サロン**  
**いきいき館**  
 電話 093-342-3000  
 〒 801-0802  
 福岡県北九州市門司区白野江4-3-8  
<http://www.kk-sansuieco.com>