

How To
QUICK



CARICA
SAUDO-PS501
PAPAYA FERMENT
CELAPI

カイカの

オススメの
食べかた

読本

HOW TO CARICA



わかりやすく
より実用的な
漫画
手引き書です。

詳しくはカリカセラビ
公式サイトまで



< 編集・発行 >

カリカセラビ株式会社

〒810-0021 福岡県福岡市中央区今泉 1-10-21 天神マックビル 6F

TEL. 092-771-6661 (代) FAX. 092-771-6671



その二
就寝前に食べるを
基本に！

就寝前に食べることがカラダ全体の変化を一番感じていただけます。睡眠中は様々なホルモンが分泌され、カラダの回復機能が高まり、代謝・修復を活発化する貴重な時間で心とカラダのバランスにとっても、欠かせないものです。そのタイミングでカリカを食べることは、より確かな実感へとつながるようです。



時計遺伝子と時間治療

時計遺伝子は細胞一つ一つに備わっている遺伝子です。この遺伝子は細胞の中で、時計のように規則正しいリズムを刻み、細胞がいつどんな活動をするのかコントロールしています。今後の研究によって、

体内時計、生体リズムを考えて投薬するという実験が各地で実施され今まで眠っていたパワー、潜在能力を引き出すことが報告され始めています。



その一
だえき
唾液で
しっかりと溶かして食べる！



もくもく



もくもく



もくもく



ゆっくり噛むように唾液で溶かしたり、舌下で溶かして食べるとより効果的です。

それは、水と一緒に飲み込んだ場合と、カリカだけを食べた場合を比較した結果から学んだことです。

過去の蓄積された経験で、水で飲み込んだ場合に満足のお声が遅かったり、少なかったりということがありました。あらためて検証してみると、唾液でゆっくり溶かして食べるほうが、早く体の変化を感じ、満足度が高いことが確認されました。

※ 唾液で食べることが困難な方には、少しの水に溶かして食べていただく方法をオススメしています。

唾液 には健康を保ついろいろな働きがあります。

- ◎ 虫歯予防
- ◎ 殺菌作用
- ◎ 消化を助け、有害成分を和らげる
- ◎ 唾液ホルモンの働きで、細胞の新陳代謝を促す。

その四
普段から、日中は
こまめに、少量ずつ！
水を飲む習慣を！



・カリカセラピの働きを高めるのに
水の摂取が大きく影響します。
水は健康にとって欠かせないものです。
お茶やジュースではなく、自然水が、
人間には必要です。
また、カリカを少量入れたカリカ水は、
飲みやすく好評です。



白湯
さゆ



沸騰前の白湯(40℃~50℃が目安)は、体内を冷やさず、
水分摂取できトイレが近い方にもオススメです。

その三 経済的な食べ方
最初は一包から
スタート！



小さいお子様
(小学校低学年までは)
 $\frac{1}{3}$ ~ $\frac{1}{2}$ 包
くらい



- 1 最初は1包からスタートします。
- 2 翌朝、快適な目覚めならば1包が適量です。
- 3 1包を数日間続けても、すっきり爽やか感が無いようでしたら2包に増やします。
- 4 朝の快適な目覚め、1日中元気な状態が保てそうな量を1包ずつ追加して、その時々量としてください。



就寝前の1包



プラス量は
体調を
見ながら！



その六
**カラダの
 変化を観察!**
 違いに気付こう!



- カラダの小さな変化を観察しながら「自分のカラダは自分で守る」という意識を持ちましょう! 敏感は健康維持につながり、鈍感な病を見逃ごします。
- ※ 目覚め・睡眠・疲労感・排便・食欲・肌・髪・爪・体温・汗・集中力など



その七
**カラダが
 必要と感じた時に
 必要な量を食べる!**

- 基本は就寝前ですが、がんばり時、集中力が必要とされる時や逆に、リラックスしたい時にもオススメです。



その五
**積極的に
 休養を
 とりましょう!**



- カリカを食べると、少々疲れていても、ついついオーバーワーク＝働きすぎ動き過ぎてしまう場合があります。とくに体調が気になる方は、本来の健康を取り戻すまで、できる限り休養を積極的にとることをオススメします。

※これらの事例は、カリカ愛用者の方々の投稿より編集しておりますので、その効果については個人差がある場合もございます。

愛用者の声を紹介

カリカの オススメ活用法



化粧水がわりに

※500~1000倍の水溶液を化粧水にして肌を整える。日焼け対策にも是非！



髪スプレー

※500~1000倍の水溶液を髪にスプレー！寝グセ直し・薄毛・抜け毛・フケ・枝毛に！セットもしやすく！



毛染めに

※カラー剤に1~3包混ぜると、地肌への刺激が和らぎ、仕上がりの髪にツヤが出て、髪が丈夫に！

高級肉に変身！



※塩コショウ程度のカリカをふりかけ5分程おいて焼くと、臭みが消え、やわらかくなる。

お米が美味しく



※約3合分を洗米後、カリカを小さじ $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{3}$ 入れ、1時間ほどおいてから炊くと、ふっくら美味しい。

※1~2包入れると、お湯がやわらかくなり、ボカボカ温まりお肌もしっとり！残り湯も、洗濯や植木の水やり等には是非！

お風呂に



※1~2包入れると、お湯がやわらかくなり、ボカボカ温まりお肌もしっとり！残り湯も、洗濯や植木の水やり等には是非！



熱帯魚

※ごく少量、エサとして与えると元気になり、尾腐れが治り、ケンカもなくなり仲良くなる。

天ぷら油



※天ぷら油に、カリカを少々入れると、より美味しくなり、魚を揚げた後の臭いが残らない。

植物が元気に！



※10000倍以上の水溶液を与えると葉や茎の色が鮮やかに、いきいきとしてしっかりと丈夫になってきます。

※10000倍以上の水溶液を与えると葉や茎の色が鮮やかに、いきいきとしてしっかりと丈夫になってきます。

衣類のしみ シャツの襟汚れに！



※汚れの部分を水で湿らせ、カリカを適量、粉のまま擦込み、しばらくおいて洗濯すると汚れがきれいに落ちる。

犬猫の健康に！



※食べさせると排泄の臭いが少なくなり、毛艶もよく非常に元気になる。短期間で効果！

※カリカを食べた後の空袋に8分目くらい水を入れると約1000倍前後の水溶液ができます。

CARICA
PAPAYA

野生林で力強く
生きる！
メデイカルフルーツと
呼ばれる

神秘の果実！



秘められた驚きのチカラ。

成長期の栄養がみなぎっている

完熟前の青パパイヤ!

やっばり・やっばり・
あったのお
信じて・よかった
これで・みんなを救えるわ
ナース 那須乃 果利花

まさに自然がくれた
神秘の果実!



HOW TO CARICA

なかでも、

フィリピンの原生林に

自生する野生の

青パパイヤは、

ひととき旺盛な生命力が

備わっています。

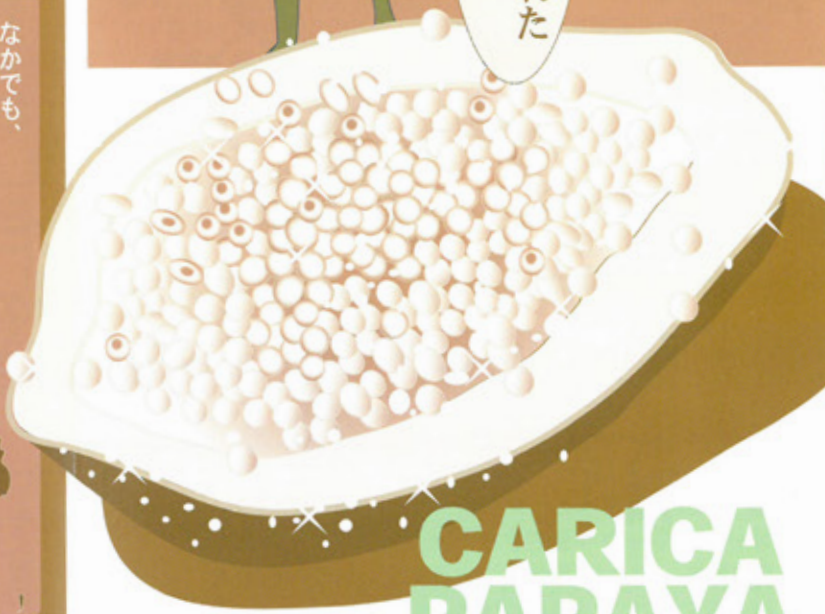
その貴重な青パパイヤの

奇跡のパワーをまるごと

生かしたのが

カリカセラピ

SAIDO—PS501なGMSです。



CARICA
PAPAYA

マヤ文明の時代より
メディカルフルーツとして
重宝され、



その効用を
誰よりもいち早く
気づいたのが・
あのコロンブス。



彼は航海には、必ず
青パパイヤを載せ、
船員の病気予防に役立
て、寄港するあちらこ
ちらで植栽を奨励して
いました。



CARICA
PAPAYA





長年の研究であきらかになったこと

数々の学会や論文を通して発表されています。

- 1990・岡山大でパイア発酵食品の研究が始まる。
- 2000・第73回日本薬理学会年会にて研究発表
・第120年会日本薬学会にて研究発表
- 2001・The Second International Symposium on Natural Antioxidants: Molecular Mechanisms and Health Effectsにて研究発表
- 2005・第27回日本フリーラジカル学会学術集會にて研究発表
- 2006・Micronutrients, Oxidative Stress and the Environment in Malaysiaにて研究発表
- 2007・FREE RADICAL BIOLOGY & MEDICINE in Washington, D.C. USAにて研究発表
- 2008・第61回日本酸化ストレス学会学術集會にて研究発表
- 2009・FREE RADICAL BIOLOGY & MEDICINE in San Francisco USAにて研究発表
- 2012・第71回日本癌学会学術総会にて研究発表
- 2014・「栄養と身体活動と加齢と肥満と癌に関する国際会議」(中国西安)招待にて研究発表
栄誉ある「Young Investigator Award」を受賞
・第26回腎とフリーラジカル研究会にて研究発表
- 2016・ガン予防に関する学術雑誌にて発表。10報目の論文成果に。
- 2017・臨床試験の研究結果



岡山大学大学院医歯薬学総合研究科
大阪市立大学医学部
筑波技術大学統合医療センター
中国科学院生物物理研究所
中国科学院上海生命科学研究院
名城大学薬学部
九州大学農学部
その他の研究機関



収穫



一次発酵 <現地>

「発酵」とは、微生物の酵母などで糖・タンパク質を分解して新たな成分が生まれる事を意味します。

二次発酵 <日本>



熟成



「熟成」とは、酵素と外的環境(温度、湿度、時間、空間)の総合作用により分解されて、特殊なうまみ成分・生命活動に不可欠な成分でもあるアミノ酸などが生まれることです。

乾燥



熟成



完成

三年以上の歳月をかけてじっくりと仕上げます。

皮も種も丸ごと使ってじっくり発酵・熟成!

