



“Marché de ecore” (エコレ市) って何？

Earthing Life のためのセレクトショップ ecore 福岡で、定期的に開催している「パザール・フェス」(販売市)です。自然や健康をテーマに、楽しく、そしておしゃれに Earthing Life を楽しむための、厳選された逸品があつります。貴方にあった Earthing Life を、エコレ市で探してみませんか？

秋、豊穡のしあわせ



Marché de
ecore

第15回エコレ市

2015.10.18 Sun (日)

10:00AM-5:00PM

@ecore福岡 / 朝倉Café

筑紫野市針摺中央1-3-29 TEL 092-555-6100

【特集：シリーズ 自然食を食べて日本探訪】

秋の恵みを美しく醸して

岡山・総社「まるみ麴本店」の自然みそ「五百春(ごやくしゅん)」



五百春(糀みそ) 750gカップ 1,348円(税込)
ecore福岡にて発売開始

カンタン&ヘルシー

体験!!「五百春」で「MISOMARU」づくりに挑戦!!

MISOMARU (みそまる) って、なんですか？

最近、巷の女性たちの間でじわじわとブームになっている「MISOMARU (みそまる)」ってご存知ですか？「MISOMARU (みそまる)」とは、味噌にだしと具材を混ぜて、まるめてお団子にしたもの。誰にでもすぐに作れてしまう簡単さ、身体にいい味噌が数秒でさっと食べられる便利さ、そして「まあいい」ルックスの可愛さで MISOMARU (みそまる) 人気が広がってます。



MISOMARU (みそまる) を
デコってかわいく！
カンタン・手作り・お手軽ギフト。
でも、サプライズ感満載！

自分のお好みで作れる MISOMARU (みそまる) は、添加物なしで、好きな具材でアレンジを楽しめるのも魅力のひとつ。おまけに冷凍保存だってできちゃう、超優秀なもの！可愛くトッピングしたり、ギフト用にラッピングしたりと、楽しみ方もいろいろ。人気のレシピサイト「COOKPAD (クックパッド)」上にも、すでに 100 を超える MISOMARU (みそまる) レシピが掲載されており、その数はどんどん増え続けています！

さあさあ、そろそろ皆さんも MISOMARU (みそまる) を体験してみたくなってきましたか…？

作って楽しい、見て楽しい、食べて楽しい!!
MISOMARU (みそまる) の魅力に触れてみてください。

■こだわり続ける伝統

古備の山懐に抱かれた静かな町、岡山県総社市美袋 (みなぎ)。清流高梁川のほとりのこの地に昭和 25 年から「自然」と「味噌」に真摯に向かいあい続ける小さな味噌蔵があります。それが「まるみ麴本店」。創業以来変わらない「自然に学ぶ心」を信条に、素材と製法にこだわり抜き、人の身体に本当によいものを作り続けています。

■「自然、そのまま…」

まるみ麴のこだわりポイント、まずは「素材」。塩と水、そして麴。味噌づくりを担う素材は極めてシンプル。だからこそ、素材の良し悪しがダイレクトに製品の質に響いてくるのです。「素材選びはみそづくりの原点」といわれる由縁がここにあります。まるみ麴では、厳選された 100% 国内産の米、麦、大豆を使用。さらに、塩は日本人の身体のミネラルバランスに最も近い国産の自然海塩を用いています。そして、水。美しい高梁川の伏流水を電子イオン水として活用、製造に使用することで麴の発酵を促し、口当たりのよい逸品に仕上げています。

つぎに「製法」へのこだわり。その秘密は「炭」にありました。炭壁の味噌蔵をはじめ、製造のあらゆる場面に備長炭が配置され、自然の力でマイナスイオンに包まれる環境を作り出しています。これは味噌づくりに最適な、昔ながらの良い環境で、これにより麴菌や酵母菌の安定した力強い発酵・醸成が営まれていきます。

日本の風土に合った素材を、昔ながらの製造環境で。こうしてつくられていくまるみ麴の味噌は、丁寧にゆっくりと土着の味に醸されていきます。

まるみ麴本店の「こだわり」は、代表作の自然みそ「五百春」の豊かな味へと結実していくのです。



お味噌のこと、もっと知りたい方必見の特別レクチャー開催!! 続きは裏面へ



「みそまる」についてもっと詳しく知りたい方は…「みそまる普及委員会」WEBをチェック! <http://misomaru.com/>

さあ、いよいよMISOMARU (みそまる) づくりを体験へ!! 続きは裏面へ



Marché de
ecore
第15回エコレ市

学びの秋SPECIAL EARTHING LIFE COLLEGE 2015秋の1日限定開校

新しいことを知って、いくつになっても楽しいですよ。
楽しさの理由、それは自分が内側から成長していると感じているからです。
視点をほんの少し変えるだけで、
毎日の生活の中にも楽しい発見がいっぱいあります。
あたまと五感をフルに使って
新しい知識と新しい自分をさがしてみませんか？



10/18 (日) 午後1時～ @ecore 福岡ショップ
「五百春(ごひやくしゅん)」で「MISOMARU」づくり



作って、学んで、味わって。お味噌の魅力を再発見！

今回は MISOMARU インストラクターで、「味噌伝道師」の星川信夫さんを講師にお迎えし、まるみ麹本店の無添加自然みそ「五百春(ごひやくしゅん)」を使った MISOMARU (みそまる) づくりを皆さんと一緒にいきます。

さらに、まるみ麹本店の山辺社長が特別講師として登場!! お味噌の魅力を余すところなく語っていただく、同時進行二本立ての豪華なスペシャルレクチャーです。



MISO ガール 1号藤本さんもミラノ万博から「みそ話」応援中!!
<http://miso-girl.com/>

千年以上も日本の食卓を支えてきたお味噌の歴史から、身体に良いことだらけの「お味噌の七徳」のお話しなど、健康生活の「ミソ」となる貴重なお話が盛りだくさんです。私たちのとても身近にあるスーパーフード「お味噌」にもういちど注目です！お子さんと、お友達と、ご家族と、ぜひみんなで一緒に日本の伝統食材の新しい可能性を探してください。

日 時：10月18日(日) 午後1時～3時(予定)
会 場：ecore 福岡ショップ 特設コーナー
参加費：無料
定 員：体験10名(要予約)、聴講のみ20名(着席予約可)
持ち物：エプロン(体験のみ)

協力：みそまる普及委員会
<http://misomaru.com/>

お味噌はスゴイ!を伝える
<http://www.okaasan.net/>

要予約
ご予約は店頭またはお電話にて受付中



<特別講師>
山辺 啓三さん
有限会社まるみ麹本店 社長



<講師>
星川 信夫さん
味噌伝道師
EMFA1級電磁波測定士



10/18 (日) 午前11時～ @ecore 福岡ショップ
「電磁波から家族を守るために」
電磁波対策スペシャリストによる「電磁波を1から学ぶ」基礎講座

日本の電気使用量は、過去50年でほぼ10倍に増えています。家の中をざっと見渡しても、テレビ、エアコン、炊飯器、電子レンジなど様々な電気製品で溢れています。最近ではパソコンも一人一台の時代。今後も、私たちの生活水準はさらに向上し、家電製品は増えるいっぽうです。電気は、私たちの生活に欠かせないものとなっています。でも、そうした電気と私たちはうまく付き合えているのでしょうか？
本講座では、電気の使用量の増加に伴い増え続ける「電磁波」について基本から学びます。

「21世紀の公害」ともいわれる電磁波。しかし、人体にどのような影響を及ぼすかはまだ解明されていません。でも、あなたは危険性が明らかになるまで電磁波を放置しますか？

大切な人の健康を守るために「リスクの有無より、まずは対策!」です。
かしこく電気と付き合う方法を学びましょう。



<講師>
土田 直樹
株式会社レジナ 代表取締役
EMFA (日本電磁波協会) 専務理事
インストラクター測定士

1969年生。商社、設計事務所等を経て、2002年(株)レジナを設立。ストレス社会に対応したソリューションを提供し、健康と安全な暮らしを創造する事業を手掛ける。住まいの電磁波対策である「オールアース住宅」は工法特許(第5358036号)を取得、新築やリフォームで1800棟の導入実績。著書に「アース革命」、「オールアース時代がやってくる」(共にホノカ社)

要予約
ご予約は店頭またはお電話にて受付中



10/18 (日) 午前10時～17時 @ecore 福岡アーキテクト Lab
「ecoreスタイル ホームメイキング基礎講座」
あなたのご自宅も、ホームメイキングで生まれ変わります



「うちはもう古いから…」と、あきらめていませんか？
あなたのご自宅や使われなくなった空間が、ちょっとした知恵と勇気で、素敵な健康空間に生まれ変わります。
本講座では、住宅づくりの最新事情や、大切なご家族がより健やかに過ごせる「健康住宅」づくりのノウハウを、最前線の現場で活躍する講師がマンツーマンでお伝えする基礎講座です。
所要時間は約30分。ピンポイントであなたのニーズにお答えします。もちろん、新築住宅ご検討の方も大いに役立つ情報が満載です。

<講師・インストラクター>



松戸 久美子
株式会社レジナチーフアーキテクト
二級建築士 / EMFA 電磁波測定士



徳安 博文
株式会社レジナ ecore福岡
リフォームアドバイザー
EMFA電磁波測定士

要予約
ご予約は店頭またはお電話にて受付中



タッチして
ピピッとアース!
Plug in Earth



国内初特許取得済みの
画期的な電磁波(電場)除去器
18,000円(税別)

お買い求めは、
ecore 福岡
店頭にて、
または、オンラインショップで
ecore
produced by REGINA
www.ecore-wa.com

NEW ITEM 新商品 ecoreオリジナルのブレンド味噌



まるみ麹本店
「五百春」使用
美麹グルト

11月発売予定

「もっと気軽に味噌で健康!」
全国レベルで広がっているお味噌の普及活動「みそ話」に貢献すべく、ecore からオリジナルブレンドの健康味噌「美麹(みそ)グルト」を発売。まるみ麹本店の「五百春」をベースに、「野菜のだし」などをオリジナルレシピでブレンドしました。身体に優しく、またお湯を注ぐだけですぐに食べられる美麹(みそ)グルトで、あなたも今日から「みそ話」スタート!

NEW ITEM 新商品

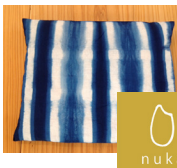


10月1日新発売
アース
インナーニット

2帖用 12,800円(税別)
3帖用 15,800円(税別)

ホットカーペットの電磁波は深刻
ホットカーペットでうたた寝すると、なんだか身体がだるくありませんか？
実は、ホットカーペットは家電の中でも人体に電磁波の影響を出す最筆頭格!強い電場は身体に表面にずっと帯電し、さまざまな悪影響を及ぼすといわれています。でも、便利なホットカーペットをすぐにはやめられない...そこで新商品「アースインナーニット」。プラグインアースとセット利用でホットカーペットの電場を9割以上を除去。電気毛布や電気ひざ掛けにも効果的です。

NEW ITEM 新商品



nuka
ホットパッド

11月発売予定

nuka (ぬか) の力で冷え解消!

「万病は冷えから」。昔から、身体を温めることは予防医学の基本中の基本。でも、どうせなら、身体に優しく温めたいですね。だから「nuka (ぬか)」。
nuka ホットパッドを電子レンジでチン!お腹や首すじ、手足の末端など、冷えやすいところにセットするだけで、優しく身体を温めてくれます。日本人の肌に合った適度な潤いを与える保湿効果もぬかの優れたポイント。夏場の冷房対策にも効果的。パッドカバーも藍染で美しく仕上げました。

EMF Solution 電磁波対策



ecore会員様限定!
電磁波
簡易測定
無料
測定時間 30分

通常測定料12,000円(税別)のところ
ecore会員様だけの特別プラン開催中!
※:当資料で定義する電磁波は極低周波電磁波(50Hz ~ 2kHz)の電場(交番電圧)を指しています。

「大切な人の健康を守るために」
おうちの中の電磁波を調べておきましょう!!

偏頭痛、肌荒れ、冷え性...
「疲れているのかしら...」
と思っている些細な身体症状は、実は電磁波の影響を受けているかも。
身のまわりの電磁波対策には、まずは測定が効果的。今なら、お試しの無料簡易測定キャンペーン実施中!!
お申込み・詳細は、
ecore福岡 担当 徳安 まで

Cuisine 食事



みんなが安心して
ハッピーに、
自然の恵みを
ありがたく。

LUNCH BOX of the Day 本日のランチ

10月18日(日)
秋のほっこり
おこわ弁当
800円(税込)

旬の秋の味覚を
優しく炊き込んで。
旬の秋野菜の仕入れ状況により食材が変わります。

朝食caféでは、農業や化学肥料に頼らず、自然の力を最大限に生かす生産方法でつくられた食材を使っています。また、生産者の健康や地球環境にも配慮した持続可能な生産方法を持っています。

ACCESS



電車: 西鉄天神大牟田線「朝倉街道」駅徒歩3分
お車: 県道112号線 福岡銀行角を入る(P10台あり/近隣にコインパーキングあり)

ecore 福岡



福岡県筑紫野市針摺中央 1-3-29
TEL 092-555-6100