

安全で安心できる食品、  
純日本国産のお米の  
もみ殻の超微粉末に含  
まれているシリカです。

もみ殻超微粉末100g中  
シリカ(SiO<sub>2</sub>)成分23,500mg

もみ殻分析(100g中)

検査項目	結果
エネルギー熱量	149kcal
水分	8.5g
タンパク質	2.2g
脂質	0.8g
糖度	1.6g
食物繊維	63.1g
灰分	23.8g
ナトリウム	7.6mg
食塩相当量	0.1g
カルシウム	61mg

\*もみ殻は食して6時間で全て  
体外へ排出されます。

もみ殻超微粉末シリカの含有量

もみ殻超微粉末量	シリカ含有量
100gでは	23,500mg
10gでは	2,350mg
9gでは	2,115mg
8gでは	1,880mg
7gでは	1,645mg
6gでは	1,410mg
5gでは	1,175mg
4gでは	940mg
3gでは	705mg
2gでは	470mg
1gでは	235mg

MADE IN JAPAN



**TOBPO**  
Tokyo Omotesando Brand Promotion Office

<https://tokyo-omotesando.com/>

純国産 もみ殻超微粉末  
シリカ含有 / 無添加食品

常日頃、健康になりたいと思っている方  
健康に不安を持っている方



ハツラツとした美しさを求める方  
Silica



**TOBPO**  
Tokyo Omotesando Brand Promotion Office

Copyright© 2020.02.08 T.O.B.P.O. All Rights Reserved.

# 健康と美容に必要不可欠なシリカとは？



Silica



## もみ殻の主成分

セルロース類 ≒ 75%

非結晶シリカ ≒ 23.5%

(内シリカ99%、残各種ミネラル1%)

実際にご家庭で食する場合は熱湯にコーヒースプーン山盛り1杯位を毎日2回(朝食後と就寝前に飲む(6時間で前に飲んだシリカは体外へ排出されるため2回に分ける)なるべく180cc程度の熱湯に混入、温度が40℃以下になったら、かき回し一気に全部飲むと良いとされています。味噌汁やヨーグルトなどの食品に混ぜて食べていただいても結構です。個人的に差はありますが、食物繊維の多い食事をされている方は3g~5g、肉食の多い方は5g~8gくらいが良いでしょう。

ご紹介するシリカは稲由来のもみ殻超微粉末シリカ(非晶質)でWHOも推奨しています。薬やサプリではなく、食品です。

## もみ殻超微粉末シリカの特徴

- 1、類をみない技術で製造された高濃度のもみ殻超微粉末シリカです。
- 2、単分子化(非晶質)と圧倒的な含有量です。
- 3、安全性:急性経口毒性試験、遺伝毒性試験などを実施し、安全であると確認されています。シリカが体内の働きを終えると3~6時間かけて尿から排出されます。
- 4、安定した生産能力、供給体制は万全です。
- 5、「もみ殻微粉化技術開発と新事業化」を申請し、平成26年度、経済産業省から新事業として認定を受けています。超微粉末もみ殻シリカは食品です。

シリカ(SiO<sub>2</sub>)は人体の臓器や骨・血管など全般の成分に含まれ、不足すると人体は正常に機能できなくなるほどの元素です。

(注)シリカでも動物由来のシリカは発ガン等有毒です。WHOは癌の恐れがある部類へ分けています。必ず「もみ殻」等のような植物由来のシリカでなくてはなりません。シリカは1日に約40mg程が対外へ排泄されますが、体内の中では作り出せないため、外的にそれも定期的に摂取することが必要となっています。加齢で保持力が低下します。もし、不足すれば身体に偏重が現れます。特に爪の筋や皮膚・髪などに現れ、老けた感じにもなります。

## シリカは体のどのようなところが必要とするのでしょうか？

・脳・神経・胸腺・細胞・リンパ腺・免疫・血管・血液・気管・食道・胃・腸・心臓・肝臓・腎臓・膵臓・脾臓・肺臓・骨・軟骨・歯・椎間板・腱・爪・皮膚・目・毛・筋肉 など多くの場所で必要とされ、体内の組織や細胞の隅々まで水や酸素・栄養素と結びつき運ぶ役割を担っています。全身の臓器、組織の再生を助けます。特に体重の1/10もあるというミトコンドリアの活性化を助けます。

## もみ殻超微粉末シリカの安全性

稲由来のシリカは遺伝毒性もなく安全な食品成分であると厚生労働省告示第498号で証明されています。WHOも稲由来のシリカを推薦しています。

## シリカの主な働き

抗酸化作用・還元作用・新陳代謝作用・免疫力アップ・細胞活性など多くの作用があります。

## もみ殻超微粉末シリカの食材としての重要性。薬やサプリではなく食品である重要性。

もみ殻はそのままでは食べられるような代物ではないですが、表面のシリカ質が硬すぎて口の中を傷めるだけで無く、食物繊維が強すぎて歯が立たないのです。もみ殻を超微粉化すれば人体にとって重要な食材である事は解っていましたが、世界中で不可能でありました。そのもみ殻の超微粉化に成功しました。ここで最も注意すべきは他の食品と比較して、もみ殻は非結晶シリカ(SiO<sub>2</sub>)成分が比類無き含有量であるということ、非結晶シリカは人体にとって重要な役割を果たしているということです。もみ殻超微粉末シリカは人間のみならず、ワンちゃん、猫ちゃんは勿論ですが、動物や昆虫にも元気になるように食べさせても結構です。また、様々な食材に混ぜて食べる事が出来ます。