



Tayori no Kobako

# 便りの小箱

No.381

## 考え抜かれた操作性

「アイセラピスト」の魅力に高い出力がありますが、その他に治療モードのシンプルさや視認性の高い大型ディスプレイ、操作しやすいパネルの角度、モードを色で知らせるLEDなど、使用者目線で考え抜かれたスムーズな操作性も大きな魅力の一つです。お好きな時間に治療しながら、心身ともにリフレッシュしましょう。



電位・超短波組合せ家庭用医療機器 アイセラピスト  
管理医療機器 医療機器認証番号 231ACBZX00002000

## ITOプラズマローゲン

「プラズマローゲン」は、人間の脳に含まれるリン脂質の一種でDHAやEPAが結合され、頭部の健康には必要不可欠です。近年、特殊技術の向上により、ホタテ貝から高純度で抽出することに成功しました。これからの高齢化社会を担う健康成分として、大きな注目を集めています。



ホタテ抽出物含有加工食品

携帯しやすいハードカプセルタイプ

## ITOプラズマローゲン



## 皮膚や粘膜の健康に「春菊」

「春菊」は、春に花を咲かせるキク科の植物で、β-カロテンやカルシウム、マグネシウム、葉酸など多くの栄養素を含みます。特にβ-カロテンが豊富で、抗酸化作用や皮膚の粘膜などを保護する効果があると言われています。今回は春菊を使った「春菊と黒胡麻の白和え」のレシピをご紹介します。

- 1 お湯を沸騰させたら茎から葉の順に入れ、1分ほど湯通しします。冷たい水に移して、しっかり冷まします。

春菊と黒胡麻の白和え



- 2 冷ました春菊の水気をとり、2~3cmの食べやすい長さに切ります。
- 3 木綿豆腐の水気を切ったら潰して滑らかにし★を混ぜ合わせます。最後に春菊を加えてお皿に盛り付けて完成です。

春菊 200g | 木綿豆腐 130g | ★黒胡麻 大さじ1  
★砂糖 小さじ1 | ★淡口醤油 小さじ2

材料  
(2人分)