



Cellacise

セラサイズ酵素の作り方

お気軽に腸内フローラをお手軽に整える

簡単に、お手軽に腸内フローラを整えられるのがセラサイズ酵素です。初回は30分以内にトイレに行きたくなる可能性が高いので、ご自宅など時間があり、トイレが近い場所でスプーン2杯ほど食べてみてください。男性はお腹が驚くほどゴロゴロと鳴って、反応する可能性が高いのでご注意ください。慣れれば、もっと多く食べても大丈夫です。

- ・食べるのは1日に1回でOK。慣れたら日を空けて時々でもOKです。
- ・お酒が強くなり、二日酔いになりにくくなります。お通じも良くなります。
- ・パーキンソン病の方から白髪が減ってきて下剤が不要になったとのこと。



用意する材料

- 1、 アバウトな比率 : バナナ 2本、キウイ 1個
- 2、 ハチミツ（コンビニで販売しているものでOK） 高価なものは殺菌効果などがあるためNGです。高いものよりも普通に売っているコンビニのもので十分です。
- 3、 中が見えて密封できるガラス製の入れ物（ガスが出て膨らむので作る量の2倍ぐらいのサイズがお勧め！）

素材は新鮮さも大きさも個体差がありますが、キウイが多すぎると、少しピリピリした味になります。

作り方

- 1、 バナナとキウイを細かく1cm角以下のサイズに小さく切って、細菌やバクテリアを付けるために30分ほど放置します。（おまじないかもしれませんが、最初に作った時はこうしました。）
- 2、 中が見えて密封できるガラス製の入れ物に入れます。密閉は加圧のためではなく、虫が入らないようにするためです。
- 3、 ガスで膨らみ、瓶から溢れる可能性があるため、素材の量は入れ物の半分ぐらいまでにしてください。
- 4、 上から美味しくなるようにハチミツをたっぷり、かけます。それからスプーンでしっかりとかき混ぜます。
- 5、 2時間ほどで水分が出てきて、下に水分がたまります。小さな泡が見えるようになります。

- ◆ハチミツの量は食べてみて美味しい程度をたっぷりかけてください。（味見して後で追加しても OK です。）
- 6、常温で半日か 1 日ほどで泡が出てふわふわになったら完成です。ふたを開けると、「プシュー」とガスが抜けます。
 - 7、完成後は冷蔵庫で保管します。発酵が遅くなります。
 - 8、1 日に 1 回はガスを抜いて、かき混ぜてください。
 - 9、減ってきたら、また、バナナとキウイを同じ比率で入れて、上からハチミツをかけてかき混ぜて常温で発酵させます。

注意：私的な実験の結果を公表しておりますので、責任は一切取れません。

この情報を参考に、ご自身の判断で試作の上、ご自身の責任で食べてください。

でも、ご質問には喜んでお答えいたします。メールでご相談ください。

<開発&お問い合わせ>

『健康に生きていくために一番不足している正しい運動をメインに栄養も睡眠もすべてサポート』

～ がんばらない贅沢なストレッチ ～ 表参道セラサイズ・スタジオ

（社）国際細胞活性協会

主席研究員&代表理事 小川清貴

〒107-0062 東京都港区南青山5-4-51

シャトー青山第一302号

メール info@cellacise.com

HP <http://cellacise.com>

Version 804062