

やっぱり

美肌への近道は洗顔だった

● 泡洗顔の泡ってどんなのがいいの？

「濃密泡」「ホイップ泡」いろんな泡がありますよね。泡で選ぶならどんな泡がいいのでしょうか。そもそも「泡」には「汚れを包み込む」機能と「泡自身がクッションとなって摩擦から肌を守る」機能の2つがあります。

● 汚れを落とすなら洗浄力が必要？

お肌の主な汚れは皮脂。皮脂をしっかり落とすのは大切ですが、肌に必要な水分は残しておきたいですよね。弱アルカリ性で、汚れはしっかり落として、しかも肌に優しい。そんな、「ちょうどいい」洗顔料を見つけることがポイントです。

● しっかりクッションになるかどうか確かめて

柔らかくてふわふわした泡は肌当たりは気持ちよくても、手と肌の間のクッションとしてはものたりません。こすり洗いをして肌にも直接触れないくらい、しっかりした硬い泡が理想的。洗っている間に手が肌に触れてしまうような泡は、要注意です。



気になる詳細は
動画でチェック♪



ウルズの洗顔料「クリーンフォーム」は、とろっとしたテクスチャーで液垂れしにくく、泡立てしやすいのが特徴です。100円玉大を手手のひらにとり、気泡がなくなるくらいの硬さを目指してしっかり泡立てて下さい。

Pick up

ピックアップアイテム

泡立てネットですっきり泡立てて、キメの細かい弾力のある泡を作ります。

この泡がお肌と手のあいだのクッションとなって、洗顔の摩擦から肌を守ります。皮脂の汚れだけをすっきりと洗い落とし、つっぱらずに心地よいお肌に仕上げます。洗い上がり、いつまでも触っていたい感覚を体験して下さい。

※ 使用感には個人差があります。

ウルズ クリーンフォーム 120mL
4,840円(税込)



日本製

無香料

泡立てネット付き

泡立てネットなし



毎日サイモス生活

つくって
みてね

メトリック寒天ゼリー

PBC メゾン三原台ビューティ 森重メゾン長 作



材 料

- ① 富澤商店の寒天ゼリーの素 ※他のゼリーの素でも OK
- ② メトリックウォーターまたはシナジーウォーター
- ③ ゼリーの型、またはグラスなどに入れて固める

作 り 方

- ① ボウルに 80℃以上で熱したメトリックウォーターを 600cc または、水道水 550cc+シナジーウォーター 1本 (50cc) を入れる
- ② 寒天ゼリーの素 110g (一袋) を入れ、泡立て器でよく溶かす
- ③ 型に入れて冷蔵庫で冷やす

市販のゼリーの素は色々ありますのでお好みのものを選んでサイモス 60 の水で作るだけ！

それだけで、元氣アップ↑ 特別なゼリーに早変わり！
娘たちも大好きで、いつも消えるように無くなります。
(森重メゾン長)



「ゼリーにサイモス」って、手軽だし、どの年代の方にも喜ばれますよね。取材のときにも作っていただき、とってもおいしかったです！ぜひお試しください。(LDIC 中川)

ぜひみなさんも
毎日の生活に
サイモスを
取り入れてみて
くださいね♪



Vol.5 波動を固定するという発想

当時、波動の正しい判定をできるオペレーターは、一人もいませんでした。正しい判定ができないということは、正しい答えが出ないということ。どうすれば、正しい答えを出すことができるのだろう。小田は悩みました。

人間を含めて、生物は常に揺らいでいるものです。揺らぎを止めるということは、すなわち「死」を意味します。しかし波動を正しく判定するためには「固定されている必要がある」のです。

「生体の揺らぐエネルギー体を固定することができれば」
小田は、そう考えました。

つまり、エネルギーという情報（データ）を記憶媒体に記録してしまえば！
小田の発想はどんな科学者に聞いても実現するものではありませんでした。

今でこそ、サイモスには欠かせないものとなったフロッピー・リキッド。
その開発は、こんな常識はずれの発想から始まったのです。 （次号につづく）

サイモスのある風景

ご愛用者様の声を聞かせてください

「食パンって、もうないですよねぇ」
そーっと扉を開けながらお客さんが入ってきます。
ファヴールの常連さんのお目当ては、ふわっふわで甘い香りの食パン。
ほとんどが予約と午前中の販売で売り切れてしまいます。
ファヴールでは天然酵母、国産小麦粉、奄美大島の粗糖、養鶏所の産み立て卵など、「体においしい」素材を厳選してパン作りをしています。特に小麦粉はなるべく中心部だけを使うというこだわりが。そして、奥様が体調を崩されたときに会ったメトリックは、お店の元栓に取り付ける元付けメトリックと、厨房の蛇口に取り付けるシンク型メトリックのダブル使い。
それだけ素材にこだわっても、「週に3回買いに来られる価格」を守りつづけるご主人。お客さんのアレルギーを知り、アレルギーを除去した新商品を開発するなど、お客様第一主義を貫きます。そして、店頭立つ奥様の体調も気遣い、火曜日は食パンだけの販売に。ファヴールの「やさしい味のパン」はそんなご主人の愛情の味なんです。



お昼にはほとんど売り切れてしまう、人気のお店。

「週3食べられる」価格にもこだわっています。



選びぬいた材料とサイモスで、翌日にもパサつかないパンが焼き上がります。

天然酵母種は老舗のパン屋さんから受け継いで、だいじに大事に育てられています。



Boulangerie Faveur
ブーランジェリー ファヴール
大阪府 泉南郡熊取町
大久保北3丁目173-1
熊取駅下車徒歩 10分
営業時間 10:10～売切れまで
(火曜日は食パン予約お渡しのみ)
定休日 日曜・月曜と火曜午後
電話番号 072-452-3003

食パンは売り切れ必至。電話予約が◎



メトリックは元付けとシンク型を2段階で設置。「体においしい」を徹底的に追求されています。



ご購入はこちらから
<https://o-marche.com/>

O-marché

ライディック株式会社 **LIDIC**
〒534-0025 大阪市都島区片町 1-5-13
大手前センチュリービル
support@o-marche.com
TEL: 06-6242-6070 FAX: 06-6242-6067

..... お手入れノートはメールマガジンも発行しております。



登録方法はとっても簡単！
①左のQRコードを読み取り
②空メールを送信
登録完了です♪
〈バックナンバーはこちら〉
<http://lidic.com/newsmedia/oteire/>