

自分の体は自分でケア。
こころとからだの健康を考える生活マガジン。

そせい

【蘇せい】

2025年 3月号 vol.223

アニメイトの
HPはこちら



- ・今月のレシピ
- ・今月のTOPICS
- ・今月のコラム
- ・記憶力が上がる
- ・お客様の体験談
- ・今月のテーマ商品
- ・スーパーラジエントヒーター

アニメイトが提案する
健康づくり



2025年は 感謝の年

クロスワード(P11)の
正解者から抽選で10名さまに
タッチセンサー
ライト
プレゼント!

2025年3月20日
消印有効



そせい
【蘇せい】
3月号
vol.223
発行(株)アニメイト
東京都江東区亀戸1-32-8 TEL:03-3636-2994 HP:https://s-animat.jp

漢方 アニマト
検索



今月の商品ラインナップ

(株)アニメイトの取扱商品の中から
皆様のお役に立つアイテムをご紹介します。

詳細は中面のページにて!

天然由来の植物をベースにした
健康サプリメント

内服 スーパー STG

こんな方に
おすすめ!

POINT!

- ①微量ミネラルサポート
- ②疲労感&睡眠ケア
- ③免疫サポート

・健康が気になる方に
・健康を維持したい方に



名称: 植物発酵エキス加工食品
内容量: 57.5g (250mg×230粒)
保存方法: 直射日光や高温多湿を避け、保管してください。

天然の穀物・野菜・果物・豆類・野草などを原料に、
シンデレラ乳酸菌®を加えた質の高い健康補助食品

内服 蘇せい酵素

POINT!

- ①80種類の植物から抽出した酵素
- ②シンデレラ乳酸菌+ブラジル酵素
- ③腸内フローラを整える

名称: 植物性発酵食品
内容量: 240g (8g×30包)
保存方法: 常温で保管してください。



もっと美味しく! もっとヘルシーに! もっと安全に! もっと快適に! もっと経済的に!
火を使わない遠赤外線セラミッククッキングヒーター

食養 スーパーラジエントヒーター【FG-800】

POINT!

- ①食材の味を引き立たせる遠赤外線調理
- ②火を使用しない安全快適なクッキングヒーター
- ③熱効率がよく余熱調理もできて経済的

名称: クッキングヒーター
型番: FG-800
消費電力: 1350W
本体寸法: 295×410×75mm、約3.3kg



鉱石・水・土・植物抽出成分を凝縮し
抗炎症成分を配合したジェル

運動 ミネラルアップシリーズ・ ジェル

POINT!

- ①5種類の天然鉱石が遠赤外線効果を発揮
- ②皮膚バランスを整える天然ミネラル成分配合
- ③体内浄化を助ける植物抽出成分「ヒマシ油」配合

名称: 全身美容ジェル
重量: 130g(専用ポンプ・詰め替え)



全てのお問い合わせは下記取扱店・(株)アニメイトまでお願い致します。

あなたの 体験談募集中です!

「そせい」に掲載する体験談を募集いたします。採用された方には体験談の関連商品をプレゼント! 同封のハガキに必要事項をご記入の上、お気軽にお送りください。クロスワードもご一緒にどうぞ!

※掲載される場合がありますのでご了承ください(県名、イニシャルで表記)。

関連商品
プレゼント!

※写真はイメージです。

アニメイトが提案する健康づくり



——2025年になって3ヶ月経ちましたね。
佐藤社長(以下、佐藤)：はい。来年はアニメイト創業40周年です。でもその1年前の今年、2025年は特別な年にするつもりですよ。

——特別といたしますか？

佐藤：アニメイト創業39周年ですので、39「サンキュー」とかけてまして、今までお世話になった皆さまに感謝を込めて、プレゼントやイベントなどさまざまな企画を行っていく予定です。今まで以上に皆さまと直接コンタクトをとっていく機会が増えていくと思います。

——楽しみです。

佐藤：また、私たち自身も、この節目の年に改めてこれまでの歩みを振り返り、もう一度原点に立ち返る機会としたいと思っています。

創業当初、純金箔入り化粧品品の販売会社として小さな事業所からスタートしましたが、1年足らずで化粧品会社は倒産。ここからは目の前のことに追われる日々が続く苦難の9年間でした。創業10年目にして、新たな分野を開拓するきっかけになった商品と出会ったのです。

アニメイト(Animate)とは英語で「蘇生生命を与える、活気づける」という意味があります。我々の使命は、現在社会的に最も重視されている環境問題から、自分自身の健康を守るために、また来る未来に向けて次代の青少年を健康で安全に成長させるために、二つの解決策を提供することです。

※セルフメディケーションとは

self(=自分自身) medication(=投薬)という意味で、「自分自身の健康に責任を持ち、軽度な身体の不調は自分で手当てること」と世界保健機関(WHO)は定義しています。

——「スーパーSTG」ですね！

佐藤：はい。漢方医だった林先生が開発した漢方サプリメント「スーパーSTG」です。このサプリメントの効果は素晴らしく、これを飲むことで「人生が変わった」方々を何人も目の当たりにしました。単に変っただけでなく、人生が好転したのです。感謝の声が日々私たちの元へ届きました。毎日が感動でしたね。

——すごいことです。

佐藤：そこから漢方の分野に足を踏み入れました。林先生の故郷を訪れたりスーパーSTGの工場視察を行ったりした上で、南京中医药大学、浙江省中医学薬大学に赴き、漢方の考え方や具体的な伝承医学について学ぶことができたのです。元広州中医药大学教授

のトン先生に丁寧に手ほどきしていただき、民間療法として中国に深く根付いていた「漢方自然療法」を紹介していただきました。

——「漢方自然療法」は中国にはすでに昔からあったのですか。

佐藤：はい。食養・内服・按摩・運動・呼吸法と体系化されていた漢方自然療法は、その頃独自に開発していた弊社「足裏健康法」とも共通する部分が多く、結果私たちとの相性も良かったといえます。スーパーSTGの説明をする際にも、陰陽五行説というバックボーンが共通ですので、より多角的に理解がしやすくなることも気づきました。

——原点に戻る方向、とおっしゃっていましたか？

佐藤：「せせい」200号から原点に戻る方向にしたいと思ったのです。気づいた方は気づかれました。気づいていない方は気づかれないでいるのか。時代の変化に伴い、商品は多様化し、高度化してきましたが、「品質へのこだわり」と「お客さまの期待を超える価値」を提供するという姿勢は、変わることがありません。ただ、やみくもに商品のバリエーションを増やしていくのも、それぞれをサポートを考えるとあまりお客さまのためにならないのではないかと考え、少し商品ラインナップを絞ることにいたしました。昔はスーパーSTGのみでしたから、その密度の濃さは今では計り知れませんが、「何のために、誰のために作るのか」を忘れず、二つの商品に想いを込めています。

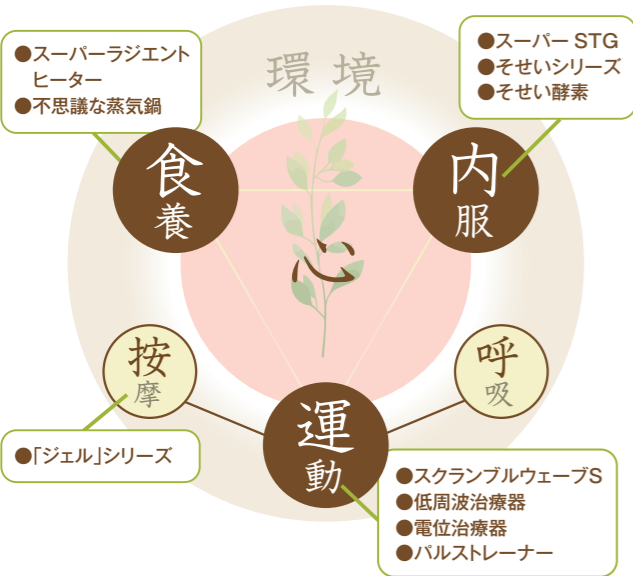
——なるほど。

佐藤：私たちが単なる販売店ではなく、漢方自然療法を学ぶ場(シエア)にしたいと思っています。そういった意識を持って39イベントはさらに多くの方とお会いする機会を作りたいと思っています。

すでに行っているラジエントヒーター(食養)のほか、リンパジェル(運動)やスーパーSTG(内服)についても勉強会をしていきたいですね。特に昨今は高齢化が進んでいるので、いかに健康寿命を延ばすか、ひいてはいかに幸せに生きるか、といったテーマで、生活の見直しを話し合いたいと思います。栄養のバランス、生活の規律化など、話すネタはたくさんあります(笑)。

——ワクワクしますね。その勉強会はどういう発展を見せるのでしょうか？

佐藤：勉強会で体験したことや得た知識を活用して、参加した方々が地元に戻り、同じように漢方自然療法を広げてくださったら嬉しいな、と思います。弊社の理念である「自愛・自覚・自立」を自ら実践すること、すなわち、自分ごととして捉え(自愛)、共鳴・共感でき(自覚)、多くの方へ伝えていく(自立)：そうすることで自分自身の健康を確立していただけたらいいな、と思います。自分自身で決断できることは何にもまして幸せなこと。私たちが大事にしているのは「積極性」と「素直性」。皆さまにおかれてはアニメイトの発したことを受け止め、実践で



環境

内服

呼吸

運動

食養

按摩

- スーパー STG
- せせいシリーズ
- せせい酵素

- スーパーラジエントヒーター
- 不思議な蒸気鍋

- スクランブルウェーブS
- 低周波治療器
- 電位治療器
- バルストレーナー

- 「ジェル」シリーズ

きるかどうかを試す年であつて欲しいですね。

——その考えに至ったきっかけはあったのですか？

佐藤：私たちが情報誌を発行し続けて30年、ずっと二方通行だったように思います。それは弊社が直販ではなく、代理店さまへの卸販売がメインだったから仕方ないことなのですが、やはり読んでいただいた方の反応がわからないうのは孤独でした。しかし、最近になつてフィードバックがいただけるようになってきたのです。200号で「プレゼント企画があつたからかもしれない」が結構なフィードバックをいただけたのがきっかけです。「私たちが発信してきたことは無駄ではなかったんだ」と思いましたね。思えばスーパーSTを主力商品にしていた頃は、本当の生の声を毎日のように受け取っていたのです。それは紛れもなく私たちのモチベーションにつながっていました。私が原点回帰を目指したのもこれが大きな理由の一つです。お客さまと対話したい。もちろんお客さまからの批判も向上の糸口でした。ただ商品を並べるのではなく、健康についての考え方、生き方を共鳴・共感していただきたい。そのような願いの表れです。発信し続けることでお客さまとい



関係構築は必ずです。——価値を共有していく、ということ

ですね。

佐藤：はい、まさしく。最後に、私たちを支えてくださったすべてのお客さまに、心より感謝申し上げます。39年間、どのような時代の変化の中でも、私たちを選んでくださった皆さまがいたからこそ、今日があります。私たちにとってお客さまは、単なる取引先ではなく、パートナーです。これからの40年、100年も皆さまの声に耳を傾け、ともに成長していきたい関係を築いていきたいと思えます。

今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社アニメイト
そせい編集部 御中

7027-0703 (0112)

こたつ

「そせい」12月号を読んで「スーパースTG」を試しました。
飲み始めてすぐに便通が改善され、冷え性が和らぎました。
体全体が軽くなり、日々の活動が楽しくなりました！
素敵な商品と健康に役立つ情報をありがとうございます。

神奈川県 / A.Yさん

千葉県 / M.Kさん

アニメイトの顧問より

感情を整え、体を整える

感情は、体と密接につながっています。

東洋医学では、感情を五行と内臓に当てはめ、木の肝は怒り・火の心は喜び・土の脾は思い・金の肺は悲しみ・水の腎は恐れとしています。各臓器の気が虚弱になると、感情のコントロールが上手くいかなくなります。

肝の変調は目に表れる

春に配当される木の肝は、その働きが低下すると怒りっぽくなったり、イライラしがちになります。

その状態が続くと、肝の木が逆上し、脇腹の張りや頭痛めまい、目の充血などを引き起こします。お腹にガスが溜まって苦しい、気が頭のほうに上がって息苦しいというの

も、ストレス過多からくる肝の気の滞りと考えられます。

対人関係のイライラ対処法

他人の言動にイライラやストレスを抱えている人が多くいます。他人に対してイライラしたり怒ったりするときは、同じような要素が自分にもあるということ。自分自身も知らず知らず人をカッとさせたり、イライラさせたりする言動をしているかもしれません。

そんなときは、自分の言動を振り返り、修正して、人間的に成長するチャンスと捉えましょう。イライラを人のせいにならず、自分に何を教えてくれているのか冷静になって考える必要があります。

イライラや目の疲れ解消法

イライラするときは、呼吸が浅くリズムが乱れています。ゆったりとしたリズムで、吐く息を意識してみてください。

パソコンやスマートフォンで目を酷使すると、肝に悪影響を与えます。目の疲れには、側頭部のマッサージや目頭と鼻の間のくぼみにある「睛明」のツボの刺激が有効です。

肝の働きを高める生活習慣

肝の働きを高める味覚は酸味で、梅干し、レモン、お酢などが当てはまります。

また肝は、気や血をつくり貯蔵する働きがあります。気や血の源となる食生活、適度な運動、質

の良い睡眠を取ることが心がけましょう。

不足しがちな栄養素は、微量ミネラルをサポートするスーパーSTGがお勧めです。

肝の働きを高め、イライラ・ストレス・怒りの感情を軽減させて、日々を穏やかに過ごしましょう。



円心五法研究所所長
寒河江 秀行先生

1962年神奈川県生まれ。「足操術」の考案者である父・寒河江徹よりヨガ・仙道・食養・整体・精神統一法を学ぶ。1996年にNPO法人日本フットセラピスト協会を設立。「心と体の元気を取り戻す」をテーマに、講演やセミナー活動を精力的に行う。

そせい 編集部発
今月の TOPICS

体を蝕む高周波電磁波

携帯電話、Wi-Fi、電子レンジなどが発する電磁波は、頭痛やめまいなどの症状を引き起こしやすいと言われており、WHO(世界保健機関)でも電磁波過敏症を正式な症状として認定しています。家庭用の機器としては特にIH調理器の発生する電磁波が強く、ついで電子レンジ、エアコン…となっています。

見直される遠赤外線

電磁波の中でも、波長の長い遠赤外線と呼ばれる光線は人体に良い影響を与えるとされています。遠赤外線は高周波電磁波と違い、動植物の細胞組織を壊さず、食材の表面と内部を同時に加熱できるため、短時間で調理できます。そのため、ビタミンやミネラルなどの栄養素の損失が少なく、うま味や甘味を強調し、食材本来の味を引き立てることができます。

生育光線

遠赤外線の中でも、6~14μmの波長帯を「生育光線」と呼び、水分子を活性化させると言われています。これによって細胞の代謝が促進され、生物の発育が促されます。太陽から届く赤外線はこの波長帯にあるため、私たちの体に合致した光線と言えます。人間の手のひらからも微弱な生育光線が出ており、患部に手を当てることで治療が早まるのは実感として誰もが持っていると思います。

セラミックとの組み合わせ

「スーパーラジエントヒーター」は、遠赤外線の調理器具の中でも、セラミックをヒーター部分に組み込んだ画期的なモデルです。セラミックは遠赤外線の放射率が高く、食材の栄養素を人体に吸収しやすくしてくれます。また、アルカリ性浄水作用でpHを理想的な数値の弱アルカリ水にし、水を清浄化する働きを持っています。



次回の体験会開催予定

日程 4月12日(土)
時間 13:30~14:30
場所 アニメイトミーティングRoom

参加費 無料

アニメイトまでお問合せください

もっと美味しく！もっとヘルシーに！もっと安全に！もっと快適に！もっと経済的に！
火を使わない遠赤外線セラミッククッキングヒーター

食 スーパーラジエントヒーター

POINT!

- ①食材の味を引き立たせる遠赤外線調理
- ②火を使用しない安全快適なクッキングヒーター
- ③熱効率がよく余熱調理もできて経済的

名称：クッキングヒーター
型番：FG-800
消費電力：1350W
本体寸法：295×410×75mm、約3.3kg



ビルトインタイプ

名称：クッキングヒーター
型番：FG-600TR / FG-750TR
本体寸法：596×546×237mm / 750×546×236mm

200V ビルトインタイプ
チャイルドロック機能なし



*写真はFG-600TRです

マジック蒸気で理想の調理が叶う！
料理、解凍、温め直しまで幅広く対応可能

食 不思議な蒸気鍋

POINT!

- ①スチーム調理で素材のうま味を引き出す
- ②油なしでヘルシーな料理が作れる
- ③新技術ですばやく温まる

本体：ステンレスクラッド鍋：
ステンレス(クローム18%、ニッケル10%)
軟鋼：ステンレス(クローム18%、ニッケル10%)
本体寸法：26.5cm(底の厚さ：1.0mm)
満水容量：3.2リットル



旬のさわらグリル



作り方

- ① ボウルに白みそ、みりん、しょうゆの順に入れ、そのつどよく混ぜる。
- ② さわらは半分に切り、キッチンペーパーで水気をとる。
- ③ ラップにAの1/4量を広げる。さわらをのせ、同量のAを塗ってラップでぴったり包む。同様にして残りの1切れも包む。ジッパー付き保存袋に入れ、1~2日間冷蔵庫で寝かす。
- ④ Aを洗い流す。キッチンペーパーで水気をふき取る。
- ⑤ フライパンに米油を広げ、スーパーラジエントヒーターの火力強で約30秒熱し、さわらを並べる。火力2で5~6分焼いたら上下を返し、電源を切り予熱で4分焼く。器に盛り、お好みですだちを添える。

材料(2人前)

- ・さわら(お好みの魚) ..2切れ(200g)
- ・米油..... 小さじ1
- ・すだち..... 適量
- ・白みそ(西京みそ)..... 大さじ4
- ・みりん..... 大さじ1
- ・しょうゆ..... 大さじ1

使用する調理器具

- ・スーパーラジエントヒーター FG-800
- ・フライパン

食 養

につながる

今月の レシピ

POINT
栄養たっぷり美味しい
さわらと白みその絶妙なハーモニー

さわらに含まれるオメガ3脂肪酸は心臓の健康をサポートし、抗炎症作用もあります。また、ビタミンDとビタミンB12は骨の健康や神経機能に役立ちます。鉄分は貧血予防に、カルシウムは骨の強化に必要です。白みそ自体には食物繊維が含まれており、消化を助ける、腸内フローラを整える効果が期待できます。

遠赤外線調理器具
スーパーラジエントヒーターで
つくりました



スーパーラジエントヒーター FG-800

お問い合わせは取扱店または
(株)アニメイトまで！

お客様の体験談

スーパーラジエントヒーター 2台
 蒸気鍋 焼物プレート 炊飯器 湯沸かし器
 全てとても重宝しています。又、新鮮な注
 ストアアロセ、サーモで作る炊飯器は
 シルも最高です。今使っている鍋は
 処分に豊か、食生活を楽にしています。
 味も良く、何れも時短!! 忙しい主婦の
 味方です。お礼の言葉を申し上げます。

福井県 T・F様

スーパーラジエントヒーター愛用して
 12年になるのですから、今年の4月
 から娘のお弁当作りがスタート。
 毎朝、大活躍しています。
 2台10分、温野菜の色が綺麗に
 蒸せて、時短で、ありがたいです。
 毎日、完食で、作りが、があります。
 元気で過ごせているので、とても
 感謝申し上げます。

千葉県 Y・K様

最近、スーパーラジエントヒーターを使い始め
 ましたが、料理が得意ではない私でも
 驚くほど簡単に美味しい料理が作れる
 ます。炊飯がいつも早く炊けて、その甘みが
 しっかり感じられて、びっくり!
 久しぶりに揚げ物を作りましたが、
 おどろほどサクサクカラッと揚がり、家族
 全員が大喜び! その笑顔を見ることが
 できて、本当に嬉しかったです。

千葉県 W・H様



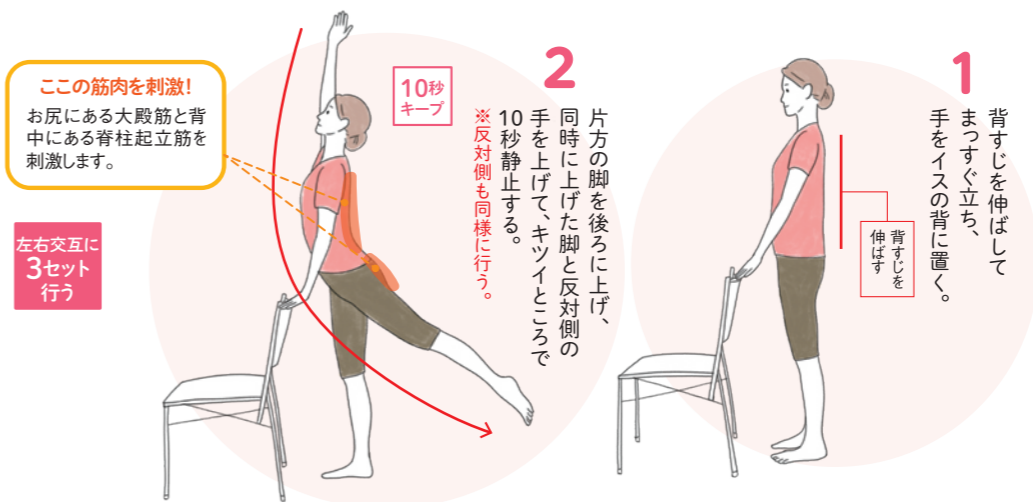
スーパーラジエントヒーター

※個人の感想です。

先日、させて頂いた8月の体験会に
 参加 蒸気蒸しを作りました。
 とても簡単で、おいしかったです。ビックリ
 しました。蒸しパンは中に入る
 材料と、味に変化をつけられるので
 外で出来上がっているものは、添加物
 だらけなので、子供たちが喜んで
 くれる食べ物を作れようかと思っています。

石川県 A・H様

体を左右対称に動かして、最大限に筋肉を伸ばせば
頭がクリアになり記憶力もアップ!



ワンポイントアドバイス
**できるだけ
弓なりにしろ**
 胸を張って少しアゴを
 上げ、股関節から脚を
 後ろに引き、お腹全
 体が伸びているのを
 意識してください。

さつき自分で言ったことが思い
 出せない、ふと何をしようとした
 のか忘れてしまうという人は、記
 憶力を再びアップさせる動きをし
 ましょう。脳に記憶をとどまらせ
 るには、背中からお尻にかけての
 大きな筋肉を二度に刺激するポ
 ーズがおすすです。
 背すじを伸ばして立ち、左右違
 う方の手と脚を伸ばして全身の
 筋肉を使います。ひじとひざを曲
 げずに弓のように伸ばします。

【POINT】
 リンパの働き

- ①浅いリンパは**美容**に、深いリンパは**健康**につながる
- ②**リンパジェル**を使ってリンパを流すのが効果的!



完全予約制

ローズカフェ

毎週 **水** **木** 開催!

予約制の相談(無料)を行って
 います。健康面、美容面、婚活、
 妊活や終活のことなどのご相
 談を承ります。(担当:真大)

会場: 東京都江東区亀戸1-32-8
 イワハナビル6F
 TEL: 0120-073-880
 (平日10:00~16:00)

お客様の声

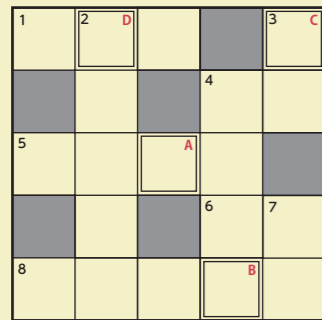
心が落ち込んでいた時に、相談できて本当に良
 かったです。程よいアドバイスをいただき、気持ち
 がとても楽になりました。ありがとうございました。

運動 につながる

“今月の
コラム”

子どもから大人まで効く
記憶力が上がる

今月のクロスワード



- 【タテの鍵】
2.物体が互いに引き合う力。「万有○○○○○」
3.ピヨンと伸び縮みするらせん状の部品。
4.すぐれた仕事。偉大な事業。
7.メカニズムまたはメカニックの略。

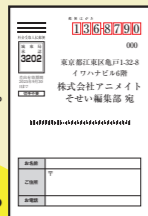
- 【ヨコの鍵】
1.場所や敷地、所在地のこと。「ウェブ○○○」「キャンプ○○○」
4.お米を作るために田んぼに植える植物。
5.すり鉢のものをすりつぶすための棒。
6.お天気雨のことを「狐の○○入り」ともいう。
8.乳牛を育てて牛乳や乳製品をつくる人。

濃い桃色がきれいな花

答えは ...

A B C D

上記の四角に当てはまる4文字をご記入いただき、住所・氏名・電話番号・今月号で気に入ったページをご記入の上、同封のハガキ(切手不要)でご送付ください。
※FAXでも受け付けています。(03-3636-2992)



クロスワードの正解者から抽選で10名さまに
タッチセンサー
ライト
プレゼント!

2025年3月20日
消印有効

FAXは2025年3月20日までに届いたもの



スーパーラジエントヒーター 3つの特長

特長その3 経済的
ガスコンロの熱伝導率が約40%なのに対し、ラジエントヒーターは約78・8%！お米3合なら、約13分で炊き上がります。時短で、しかも余熱も活用して調理ができるので経済的です。

特長その2 安心・安全
火を使用しないので火災の心配が少ないだけでなく、調理時の油煙がほとんど出ないので、換気扇やキッチンの壁などが汚れにくくなります。

特長その1 美味しい
遠赤外線は食材の芯から加熱し、旨味を閉じ込めてくれます。
そのため炭火で焼いたようなお肉、かまどで炊いたようなお米など、素材の良さが際立つ料理を手軽に楽しめます。



今月のテーマ商品

遠赤外線による加熱調理で
毎日の食生活を豊かなものに

スーパーラジエントヒーター

余熱調理で電気代の節約もできるエコなパネルヒーター

スーパーラジエントヒーターは、「遠赤外線」によって食材を加熱調理するパネルヒーターです。一切火を使わずに、電源を切ったからの余熱も利用して調理ができるので電気代の節約にもなります。スーパーラジエントヒーターには安全面や環境面、経済面のできるので電気代の節約にもあります。私たちの健康への影響が心配される電磁波についても、WHO(世界保健機構)の定める安全基準をクリアしています。
スーパーラジエントヒーターで、毎日の食生活をより豊かなものにしませんか。



お肉が炭火焼き風にお米がかまど炊き風に
熱伝導率約78・8%!

スーパーラジエントヒーター
【FG-800】卓上100Vタイプ

※IH調理器具ではありません。

ラジエントヒーター 発酵モードのご紹介!

飲む点滴!

甘酒のレシピ

材料

米200g
米麹200g
水 600cc



なぜ「飲む点滴」?

甘酒は、ブドウ糖やアミノ酸、ビタミンなど点滴投与される栄養剤と同じような栄養成分が豊富だからです。

- 作り方**
- 1.米麹をボウルに入れ、よく揉みほぐしておく。
 - 2.米は洗って20分位浸水して炊き、炊き上がったご飯が冷めてから、米麹と混ぜ合わせる。
 - 3.鍋に水を入れ、60度になるまで温める。
 - 4.温まった3.の中に、混ぜ合わせておいたご飯と米麹(2.)を入れ、さらによく混ぜ合わせる。
 - 5.ヒーターの火力を【発酵設定】に合わせ、タイマーを6時間にセットする。
 - 6.出来上がった甘酒は、フードプロセッサー等でペーストにすると滑らかに。
 - 7.容器に移し、冷蔵庫で保存する(7日間くらいを目安に)。
※お湯や水で好みの濃さに調節してください。

料理をもっと楽しく、食事をもっと美味しく!!

