

## Stone

- 冷え性で冬は夜も眠れない状態でしたが、SGEバスタブルを使っ  
てから、入浴後身体がぼかぼかで  
長年の冷え性も解消し、ぐっすり  
眠れます。  
(新潟・51歳女性)
- しつこい五十肩で悩まされてい  
ましたが、先生のすすめでサンド  
バスタに何度か入ったら肩が上が  
らないほどの痛みもなくなっ  
ました。  
(福岡・58歳男性)
- 交通事故の後遺症による神経の  
もつれによる痛みがひどく医者  
からも見放されていましたが、サ  
ンドバスタを続けていくうちに体の  
痛みも消えました。  
(宮崎・55歳男性)
- 天ぷらをあげる際に、天ぷら鍋の  
油の中にSGE鉱石を入れておく  
と、不思議なことに、天ぷらが力  
ラットとあがります。  
(大分・47歳女性)
- 浴槽のなかにSGE鉱石をいれて  
おくと、毎日お湯をとりかえなく  
とも浴槽に湯垢やめぐるめるがっ  
きにくく、お湯もきれいになっ  
ていきます。  
(大分・48歳女性)
- 建築用の壁材にSGEパウダーを  
混ぜると、汚れもつかず、部屋の  
匂いも消してくれるのでハウス  
シック症候群対策にも最適です。  
(福岡・48歳男性)
- 水道水が入ったやかんの中に、  
SGE鉱石を入れて、しばらくその  
ままにしておくと、塩素などの不  
快な臭いも消えて、味もおいしい  
水になります。  
(大分・33歳女性)

## Water

- ウイスキーの水割を飲むと必ず  
といてもいれど翌日2日酔い  
で気分が悪くなるのですが、SGE  
ウォーターで割って飲むと翌日な  
んともないのです。  
(福岡・33歳男性)
- 子供のおむつかぶれがひどく、赤  
く腫れていたのですが、SGEのウ  
ォーター・スプレーをかけるよう  
になつてから、かぶれも治りまし  
た。  
(東京・29歳女性)
- 風邪をひきやすい体質だったん  
ですが、SGEのウォーターを常用  
するようになってから風邪もひか  
なくなり、体調もよいような感じ  
がします。  
(大分・31歳女性)
- アトピー性皮膚炎の子供が、飲み  
水をSGEウォーターに変え、膝部  
にウォーター・スプレーをかける  
ようになってから症状が軽くなり  
ました。  
(佐賀・41歳女性)
- テーブル・フラワーの花瓶の水に  
SGEのウォーターを使用してみた  
ところ、今までよりかなり長持ち  
するようになり驚いています。  
(東京・30歳女性)
- 魚の干物などにSGEのウォータ  
ーをスプレーしておく、通常よ  
り日もちもよく、また、脂焼けも  
しないのでおいしくいただけます。  
(神奈川・50歳女性)
- お風呂あがりや就寝前に、化粧水  
としてSGEのウォーターをスプレ  
ーしておくとお肌がしっとりして、  
翌日の化粧のりも違えます。  
(東京・28歳女性)

## SGEと肝機能

細菌感染によりC型肝炎になり、GOT、GPTの数値が1万5千  
まで上がり、黄疸となり、ほとんど肝機能が働かない状態とい  
われました。それでお医者さんにかかりながらも、知人にいわれ  
とにかくSGEウォーターを1晩に5本も飲みましたところ、まず、  
熱が下がって、数日後、肝炎の方もかなり改善され命拾いをし  
ました。自分ではSGEウォーターのお陰と信じています。

会社員/野崎 隆司氏

## HEALTH

## SGEと土壌改良

大葉のハウス栽培に自然農法を取り入れたいと考え、5年  
ほど前からSGE土壌改良剤を実験的に使用。その結果、品  
質の向上、成育促進による3割ほどの収量の増大、そして  
病害虫耐性の増大による農薬使用が激減(従来の10分  
の1以下)。ほとんど無農薬栽培といえる状況の実現により、  
東京COOPの商品テストでは全く農薬が検出されていない。  
SGEには野菜本来がもつ生命力や味、病気に対する抵抗  
力を高める機能があると感じている。

農業者/三重野 邦人氏

## AGRICULTURE

## SGEサンドバスタと糖尿病合併症

持病の糖尿病の合併症の悪化により、歩行困難になっ  
ていた際に知人からサンドバスタを紹介されて週2回ほどの入  
浴を継続したところ、約1カ月ほどで歩行機能が回復し、歩  
けるようになることも、血糖値も安定し、黒ずんだ顔色も  
よくなったといわれます。SGEには、からだの毛細血管のす  
みずみずまで血を通わせるような働きがあるように感じています。

参議院議員/柳川 寛治氏

## DISEASE

## SGEと食品発酵

当社の東京工場において塩辛製造にSGEで処理した塩を  
使用したテストを行っております。その際の報告の要点とし  
ては、発酵の期間が従来の天日塩に比べていくぶん早まる  
ということ、味覚の点では生臭さが緩和され素材の持ち  
味が生かされること、さらには完成後、時間を経ても身崩れ  
が比較的少なかったことがあげられた。SGEには発酵促進  
と鮮度保持機能を感じられた。

K食品/商品開発部

## FOOD

# SGE Evidence