

# あなたの健康に貢献したい。

## おしどり健康ファーム 合同会社

私たちが提唱する健康づくりとして  
病気に対して薬に依存するのではなく  
食生活からあなたの健康に貢献したい。

おしどり健康ファームでは、  
病気になる前の予防の一環として  
「芽出し野菜(スプラウト)」  
「きのこチップス(榎茸チップス・舞茸チップス)」  
などの健康食品を製造し、販売しております。



大好評

おしどり健康ファームの  
「焼き塩」

オススメ

おしどり健康ファームの  
「しょうがパウダー」



私たちの体には、天然のミネラル成分が主に体の調整をおこなっています。しかし、ミネラルの濃度によっては、体の変調をきたし、病気の発症起因になる場合もあります。この度、天然のミネラルを摂取していただく為に、全く新しい手法で「焼き塩」を作りました。

おしどり健康ファームの「焼き塩」は、天然のミネラルが多い、沖縄の海水塩を完全に有機質を除去するために、1000℃で燃焼し、良質なミネラルだけの「焼き塩」を作りました。風邪の発熱時対策にも、おしどり健康ファームの「焼き塩」をおススメします。

おしどり健康ファームの「焼き塩」を使用した **塩飴** も好評です。



しょうが(生姜)は古くから漢方薬や香辛料の原料として知られる身近な植物です。しょうがは、昔から体を温めてくれる食材として、手先・足先が冷えやすい方(冷え性)や風邪予防としても使われてきました。辛味の元になる「ジンゲロール」や「ショウガオール」は、美容や健康維持に大変役立つといわれています。

おしどり健康ファームでは、鳥取県産の伝統熟成農法栽培「日光生姜」を、さらに近代設備で低温乾燥し、パウダーとして開発いたしました。

お料理や加工食品に自然熟成・日光生姜ならではの「しっかりコクのある自然の辛み」をお楽しみください。

これからの季節  
「しょうがパウダー」が  
オススメです。



おしどり健康ファーム  
合同会社

TEL 0859-21-2890

<https://shop.oshidori-kenkoufarm.com>

Email [info@oshidori-kenkoufarm.com](mailto:info@oshidori-kenkoufarm.com)

〒689-3514 鳥取県米子市尾高1386番地

