



Welcome New 6A!

Share Accurate Knowledge of the Product!

商品の正しい知識を伝えよう!



Hsu Chih Ming

許志明

Taiwan
台湾

Hsu Chih Ming joined the Enagic team in 2014. Initially, Hsu struggled with the sales of the leveluk. After all, he was dealing with a product that was at first glance, a costly purchase to most. Eventually, though, he was able to overcome this challenge, as he continued to thoroughly explain the quality and benefits of the machine. Since then, he has put forth extra effort to convey an accurate knowledge of electrolyzed water, and also to provide excellent after services. In order to achieve 6A2 in a timely manner, Hsu is currently devoting himself to expanding his circle of Enagic believers.

許志明さんは2014年にエナジックに参加しました。当初、扱う商品が廉価ではないため苦戦を強いられた時期もありましたが、商品のよいところをきちんと伝える努力を重ねた結果、それは克服できたと言えます。以来、許さんは電解水の正しい知識の伝達とアフターサービスに力を入れています。そして現在、早期の6A2到達を目標に仲間作りに励む毎日です。

Enagic Golf Academy News

4 Academy Students Qualify for Daikin Ladies Tournament!

ダイキンレディスに4人出場確定!



(From right) Saki Kinjo, Risa Higa, Hina Aragaki, Hisako Higuchi - former president of the Ladies Professional Golf Association and Riri Sadoyama (far left). (左から)佐渡山理莉、(右1人)樋口久子日本女子プロゴルフ協会元会長、新垣比奈、比嘉梨沙、金城沙希の各選手

Our very own Riri Sadoyama has recently won the *Daikin Orchid Ladies' Amateur Golf Championship* held in Okinawa on January 26 & 27. Joined by Risa Higa, who placed 3rd, Saki Kinjo, who placed 4th, and Hina Aragaki, who qualified by recommendation, Sadoyama was also able to obtain a place in the *Daikin Orchid Ladies Golf Tournament*, the main tournament, which is scheduled to be held in Okinawa on March 3 to 6. Let's look forward to the outstanding performance by our academy players.

1月26、27日に沖縄県で開催された「ダイキンオーキッドレディスアマチュアゴルフ」でエナジックゴルフアカデミー所属の佐渡山理莉がみごと優勝!

3位の比嘉梨沙、4位の金城沙希、さらに推薦枠の新垣比奈とともに3月3～6日に沖縄県でおこなわれる本戦(ダイキンレディストーナメント)の出場権を獲得しました。本戦での活躍を期待しましょう!

Congratulations for Reaching 6A! December 2015/ Our new 6A and above distributors

6A

- NHU N NGUYEN (Australia)
- MARYJANE RECINOS (CANADA)
- LARRY A. KENDEL (CANADA)
- CHRISTOPHER J HICKS (CANADA)
- GE YUAN CAI (CANADA)
- LAU CHING (CANADA)
- AMELITA HERBITO (CANADA)
- SWAT INVEST SRL (Romania)
- ABUMERE EDOKPA OMOIFO (France)
- NIP WAI CHING (Hong Kong)
- WEALTHY HEALTH PRODUCTS CO LTD. (Hong Kong)
- WAN YAM KAU ALAN (Hong Kong)
- LEUNG FAT (Hong Kong)
- NENY NURAENY (Indonesia)
- FIRMAN JATI GUSTAYU (Indonesia)
- MEIDIANA HUTOMO (Indonesia)
- KWEE PO HOA (Indonesia)
- SAFRILLINA (Indonesia)
- HARIATI PRIHATINI S SOS (Indonesia)
- MELLY HERAWATI (Indonesia)
- SYAHRINTANG SE (Indonesia)
- ANDI ASNAWANTI SOSE (Indonesia)
- ASRUL FAUZI (Indonesia)
- SOLEHAN (Indonesia)
- SLAMET KAWI M. RC (Indonesia)
- ADITYA WISAKA (Indonesia)
- CV. VISIMUDA AL FATHI (Indonesia)
- YUSPINA PALAYUKAN P (Indonesia)
- INDRA BAGUS PRAMANA (Indonesia)
- DEDE RUSADI (Indonesia)
- YONG SHEK MOI (Malaysia)
- TERENCE SEVERINO FAURILLO (Malaysia)
- HECTOR JINTONI (Malaysia)
- ZAINAH BINTI MOHD SALLEH (Malaysia)
- LEONG PICK LU @ MARGARET LEONG (Malaysia)
- JOSEPHINE WONG TZE WEI (Malaysia)
- SHARIFAH SAKINAH BT SYED ABDUL RAHMAN (Malaysia)
- SAMIR VASANT POTDAR (Malaysia)
- CHEA SIEW LENG (Malaysia)
- CHAN MENG YEE (Malaysia)
- MUHAMMAD FAZLI BIN MAZLAN (Malaysia)
- ZAIMAH BINTI MOHD NOOR (Malaysia)
- CHONG LIK HAO (Malaysia)
- RUVIE DAPAT (Philippines)
- ERIC MARCQ CELESTE (Philippines)
- MARIA JINSEL TOCMO (Philippines)
- MERLYN YAP (Philippines)
- DEVEN DEQUITO (Philippines)
- HENRY FOO (Singapore)
- LISA CHRISTINA ARIFIN (Singapore)
- ALYSSA HARDING (USA)
- JACK TESTA (USA)
- POWER TEAM GLOBAL INC (USA)
- UNLIFE GLOBAL (USA)
- EDEN P CABAL (USA)
- YUYUN HUANG (USA)
- HSIAO OL TAI (USA)
- WHITNEY HUANG (USA)
- NASSERE DIABY (USA)
- BRIGITTE AKPAWU (USA)
- FEEL GREAT 123 INC (USA)

- D&G MULTI-SERVICES AND CONSULTING CORP (USA)
- ELIZABETH METTIVIER (USA)
- CYNTHIA DAMASO CASTILLO (USA)
- CAROLINE NEGLIA (USA)
- DESDEMONA P. TORREJON (USA)
- STEPHEN M DIGIOVANNI (USA)
- OD CONSULTING GROUP LLC (USA)
- EQUIPO EXCELENCIA ENAGIC (USA)
- JANICE E. DANIELS (USA)
- BRIAN M LANNON (USA)
- TIFFANY VAN BUI (USA)
- KANGEN LOVERS INC (USA)
- MARIA VERONICA L RIVERA (USA)
- THOMAS VU (USA)
- LIBNI ANN MARIE FORTUNA (Philippines)
- ANASTASIA D PADUA (USA)
- BARRY L. AWE (USA)
- RUBEN SERRANO (USA)

6A22

- AMELYN DAMASO VILLEGAS (CANADA)
- WIDJAYA CECELLA (Indonesia)
- RAYMOND RAMPANGAJOUW @ MICHAEL (Malaysia)
- KHAIRUL MASLINA RESOURCES SDN BHD (Malaysia)
- NATURAL ANTIOXIDANT H2O (USA)

6A23

- CHAN THEAN SEN CHI KIM (Hong Kong)
- THE SMARTBUY COMPANY (Malaysia)

6A24

- SMARTBUY INTERNATIONAL CO.LTD. (Hong Kong)

6A25

- FULLHOUSE POWER SDN BHD (Malaysia)

6A26

- THE ACTS WATER INC (USA)

Global E Friends

Vol.183
Feb.2016

Change Your Water, Change Your Life!™

めざせ福祉型起業! Aim for social well-being!

Let's Unify!

Jim became a distributor to “help others” working out of his Kangen shop!

還元ショップを拠点に「人のため」の販売店活動を展開!



James Edward Gilliland

ジェームズ・エドワード・ギリランド (6A4-2)

[USA/アメリカ]

James – we will refer to him here by his nickname, Jim – started his Enagic business in 2008. Even prior to this, Jim worked in multi-level marketing but his income had dropped over night and he had taken on a huge debt to care for his sick father-in-law and daughter etc.

It was then that he was introduced to Kangen Water from a distributor. Deciding to “give it a try”, Jim drove four hours each way to the house of the distributor to pick up his Kangen Water. Three weeks later he made the decision to purchase a Leveluk based on his belief that it was “good for the health of his family”. This marked the beginning of his Kangen life. (Cont'd to P8)

ジェームズさん——ここではニックネームのジムさんと呼ぶ——がエナジックビジネスを始めたのは2008年だった。それ以前にもジムさんはマルチレベルマーケティングの仕事をおこなっていたが、収入は落ち、しかも義父や娘の病気などのため巨額の負債に悩まされていた。

そんなとき、ある販売店からエナジックと還元水を紹介された。「試してみなければ」と考えたジムさんは、何と片道4時間をかけて紹介者の家から還元水を運ぶようになった。3週間後、「健康によい」と判断したジムさんはレベラックの購入を決断。こうして彼の「還元ライフ」が始まったのである。(8Pに続く)

World Event ワールドイベント



Indonesia / インドネシア

“Circle of Compassion” Spreads Through the Promising Land of Indonesia

未来の大国インドネシアに広がる“情けの輪”

2,500 Gather for Branch's 2nd Year Anniversary!
支店開設2周年記念イベントに2,500人が結集！



The celebration for the 2nd year anniversary of Enagic Indonesia was held in the country of its namesake, Indonesia, the world's fourth most populous country with over 250 million people. On January 9 and 10, an astounding 2,500 people gathered at the largest venue in the capital, the Jakarta Convention Center, to participate in this event.

As both days included training sessions provided by the local leading distributors, the attendees were able to spend the time productively, while also being treated to a wonderful dinner party on the closing night, with Mr. & Mrs. Ohshiro in attendance.

世界第4位の人口2億5,000万人を抱えるインドネシアの首都ジャカルタで、1月9日と10日にまたがり支店開設2周年を祝う大イベントが開催されました。参加人数およそ2,500人！

首都随一の巨大会場「ジャカルタ・コンベンションセンター」も人で埋まってしまいました。

イベントは大城博成会長夫妻が出席する10日夜のディナー・パーティを中心に、9日と10日の日中におこなわれた地元インドネシアの有力販売店による「トレーニング」で構成され、参加者は充実した時間を過ごすことができました。

Providing Valuable Training Sessions for All!

充実の特別トレーニングを実施！

On the 9th, the local Indonesians opened up the training event with a surprising performance of the Okinawan traditional Eisa dance. As Rini Septa Handayani (6A3-2) took to the stage first, 9 more distributors, all 6A2 and above, followed suit, each sharing an original view and method in accordance to their theme.

On the 10th, the leading distributors of Indonesia, Andyka Sedyawan (6A5-3), Teddy Hendryana (6A3-3), Triyadi Joko (6A9-3) and Libertus Peter (6A2-4), all shared on stage the secrets to their success, which were supported by an abundance of experience. All participants gave their full attention as they received the special training.

9日のトレーニングは何と地元インドネシアの人たちによる沖縄の伝統芸能「エイサー」のパフォーマンスで幕が開きました。そのあと、リニ・セプタ・ハンジャヤニさん(6A3-2)を皮切りに合計10人の6A2(以上)販売店がトレーニングを実施。それぞれのテーマに沿って自説を熱く語りました。

10日のトレーニングは、インドネシアを牽引するトップリーダーの皆さん——アンディカさん(6A5-3)、テディさん(6A3-3)、ジョコさん(6A9-3)、ピーターさん(6A2-4)が相次いで登壇し、豊富な経験に基づく成功への秘訣を披露。参加者は揃って熱い視線をステージに注いでいました。

The lecturers of the training session held on the 9th.

9日のトレーニングで講師を務めた販売店の皆さん



Rini Septa Handayani (6A3-2)



I Wayan Mertayasa (6A3-2)



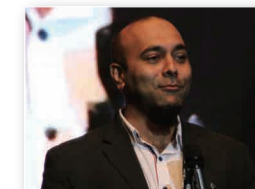
Aditya Novriansyah (6A3-2)



Yussa Marulli (6A3)



Diparama Malano (6A3)



Zaidul Akbar (6A2)



Roni Nuriyoso (6A2)



Leliawati (6A3)



Alvin Joner (6A2)



Yosep Saputra (6A2)

6A2-3 and above distributors who lectured at the training session on the 10th.

10日のトレーニングで講師を務めた6A2-3(以上)販売店の皆さん



Andyka Putra Sedyawan (6A5-3)



Teddy Hendryana (6A3-3)



Triadi Joko Cahyadi (6A9-3)



Libertus Peter Tjeng (6A2-4)

CEO Ohshiro Sends Passionate Message!

大城会長が熱いメッセージをおくる！

The dinner party, which was the main attraction of the 2-day Indonesia event, was held on the evening of the 10th, at the Jakarta Convention Center. There, the 40 or so distributors who had recently achieved 6A, were called onto stage one by one and given the opportunity to have their pictures taken with Mr. & Mrs. Ohshiro. After everyone joined in on the chorus of Indonesia's national anthem, CEO Hironari Ohshiro spoke to the audience.

As he applauded Enagic Indonesia's remarkable achievements, made within only 2 years following the branch's establishment, he called out energetically, "with the help of everyone, let's continue to spread the 'Circle of Compassion' and I look forward to seeing all of you again in July at the Las Vegas Global Convention!"

With the proposing of the toast by Mr. & Mrs. Ohshiro and Indonesia's leading distributors, the entertainment for the night commenced. The collaboration of traditional Indonesian and Okinawan dance impressed everyone.

The event reached its peak as the leading distributors from various countries congratulated and offered encouraging messages to the members of Enagic Indonesia. Then, at last, the event moved onto the certification ceremony for the newly achieved 6A and above, which many had been anxiously awaiting. In particular, the new 6A2 and 6A2-2 distributors, who received their certificates directly from the CEO, and accepted the honor with joyous grins on their faces. The ending speech, given by Libertus Peter, who was the first in Indonesia to reach 6A2-4, concluded this monumental event.

メインイベントのディナー・パーティは同じ会場で10日夜に開催されました。まず6Aに昇格した約40人の販売店が一人ひとり名前を呼ばれて壇上に上がり、大城会長夫妻とともに記念撮影をおこないました。参加者全員でインドネシア国家斉唱をおこなってから大城会長のスピーチが始まりました。

大城会長は支店設立からわずか2年で達成した高い実績を称えるとともに、「皆さんの手で“情けの報せ”を伝えつづけ、7月のラスベガス・グローバルコンベンションでまた会いましょう！」と力強く呼びかけました。

大城会長夫妻とインドネシアのリーダー販売店の乾杯の音頭

のあと、いよいよ楽しい余興タイムに突入。インドネシアの伝統舞踊と琉球舞踊がコラボするみごとなダンスパフォーマンスなどが披露されました。

パーティは佳境に入り、各国の有力販売店が祝辞と、あたたかい応援メッセージをおくりました。そしていよいよ6A(以上)販売店への認定証授与式に移りました。大城会長から直接、認定証を授与された6A2と6A2-2販売店はとりわけ喜びもひとしおで、揃って満面に笑みを浮かべていました。締めくくりのスピーチはインドネシア初の6A2-4であるピーターさんがおこない、記念すべき巨大イベントは閉幕となりました。





World Event
ワールドイベント



Distributors join Mr. & Mrs. Ohshiro as they dance to the rhythm of Eisa 「エイサー」のリズムに合わせて踊りだす大城会長夫妻と販売店。

Indonesia's leading distributors with Mr. & Mrs. Ohshiro as they propose the toast. インドネシアのトップ販売店と大城会長夫妻が乾杯の音頭を取る



Local performers dancing Okinawan Eisa during the opening オープニングで「エイサー」を披露する地元のバジドメンバー



An elegant performance of the traditional Indonesian dance adds a splash of color. 華麗なインドネシアの伝統舞踊が式を彩る



The new 6A distributors gather around Mr. & Mrs. Ohshiro. 大城会長夫妻を囲む新6Aの皆さん

The new 6A2 & 6A2-2 distributors who accepted the certificates from the CEO Ohshiro.

大城会長から認定証を授与された新6A2&6A2-2販売店の皆さん



CV. Wikan Handono Amazing Team Cecelia Widjaya

6A22



Maria Magdalena

CV. Taufiq Hidayat Amazing Team

Iskandar Mirza

Khaeriyah

Dr. Muhammad Asmi

Hardiyanto

CV. Angga Kangen Amazing Team

Slamet Kawi

Nuriah Saadah

6A2

[Event Overview]

- Dates / July 26-28
- Participation fee

	Through April 30, 2016	Through July 20, 2016	At Door
Adult (Age 12 or above)	US\$199.00	US\$249.00	US\$299.00
Child (Age 6 through 11)	US\$99.50	US\$124.50	US\$149.50

[Main Details]

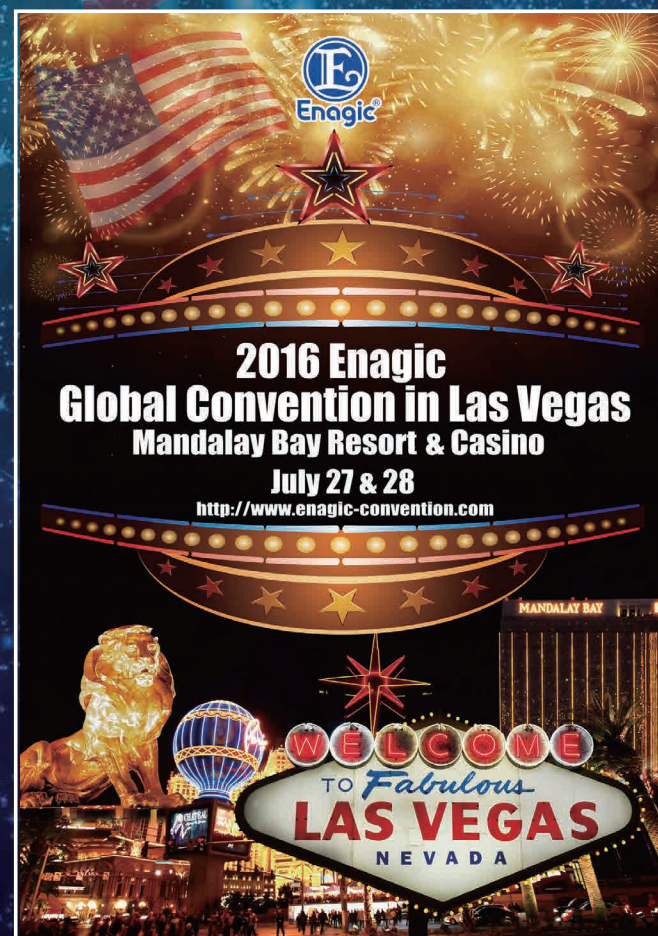
- July 26: 6A meeting, business seminar
- July 27: Global seminar and training
- July 28: Award presentations, speech by CEO, Ohshiro & dinner party

※See the website below for more details (※くわしくは下記ウェブサイトまで)
<https://www.enagic-convention.com>

COMING SOON

The Enagic 2016 Global Convention will be held from 26-28 July in Las Vegas!

7月26～28日 ラスベガスで「エナジック2016グローバル・コンベンション」を開催!



The Enagic 2016 Global Convention will be held at the Mandalay Bay Resort & Casino in Las Vegas Nevada, from 26-28 July! This is a massive once-a-year commemorative event for distributors all over the world. See below for an event overview and main details. See you all in Las Vegas!

2016年7月26～28日、ネバダ州ラスベガスのマンダレイ・ベイ・リゾート&カジノで「2016エナジック グローバル・コンベンション」が開催されます。世界の販売店にとって年に一度の記念すべき巨大イベントです。以下、開催要領や主な内容をお知らせします。皆さん、ラスベガスで会いましょう!

[開催要領]

- 期間 / 7月26日～28日
- 参加費

	2016年 4月30日まで	2016年 7月20日まで	当 日
大 人 (12歳以上)	199米ドル	249米ドル	299米ドル
子 供 (6歳～11歳)	99.50米ドル	124.50米ドル	149.50米ドル

[主な内容]

- 7月26日 / 6Aミーティング ビジネスセミナー
- 7月27日 / グローバルセミナー&トレーニング
- 7月28日 / 各種表彰 大城会長スピーチ ディナーパーティ

From Okinawa to the World! The Success Story of Hironari Ohshiro

Chapter 6

Toshio Maehara

360 Yen to the Dollar!

Occupied Okinawa used something called “B yen” as currency, a sort of military scrip. After a time, this was replaced by US dollars. It was all a political gimmick. At the beginning of the 1970s, Japan was rocked by two consecutive shocks. The first was the so-called “Nixon shock”, which saw the US open diplomatic relations with China, and the beginning of Kissinger’s “ping-pong” diplomacy. The fixed exchange rate changed to a variable rate. Then came the oil shock, which forced Japan to branch out into international diplomacy and international economics. Conservatism was no longer an option. The waves of the global economy began to break against the shores of Japan. Japan had become one of the world’s biggest economic powers. One dollar had been worth 360 yen, but that quickly fell: to 300 yen, to 250 yen, to 200, to 100, even down to 70 for a time. The yen soared, but so did the dedication of the European and American markets to products that were “made in Japan”

Back when one dollar was 360 yen, the US troops in Okinawa were able to live it large. They lived in special zones for foreign residents, with home electronics and telephones, shops and school buses. They lived in greater luxury than the native Okinawans could ever imagine. An American missionary working in the US could earn a monthly salary of \$800-1000, while Okinawans who had graduated high school or university would be looking at a maximum of \$30-50. An American missionary I got to know, who had been dispatched to Okinawa, told me he was earning around \$250-300 a month, which gives a sense of what their standing of living must have been like.

Missionaries didn’t get paid much, but it was enough to cover housing, insurance, and to save a little for the future. Ordinary Japanese were paid around ¥15,000 monthly. The exchange rate between the yen and the dollar is now three times more in favor of the yen than it had been in the first half of the century. The lifestyles of the US soldiers took an about face.

The occupying US forces discriminated against the islanders: politically, economically, racially. America was conqueror of the world during that time, wielding its power across the globe. Okinawan children would yell “Yankees go home” whenever they saw the soldiers, without really understanding what it meant.

● Author’s Profile

Born in Okinawa in 1941. Maehara graduated from Naha Commercial High School in 1960. After attending the University of Hawaii, he graduated with an MBA from the University of Southern California Graduate School and with an MA from the Fuller Theological Seminary. He is now actively working as a consultant at a Japanese firm and is also a minister. He is the advisor of Enagic USA. Other major works by the author: “The Rules of Business Taught by the Bible” / “Quenching the Thirst for Global Success”

Available in all Enagic branches or can be purchased online from <http://www.enagic.com>

沖縄から世界へ！ サクセスストーリー 大城博成

第6回

前原利夫

1ドル360円なり！

当時の沖縄はB円を使っていたが、米ドルに切り替えられた。すべて政治的なからくりだ。1970代初期、日本は二つのショックに見舞われた。その一つはニクソン・ショックで中国と米国が国交を開始、いわゆる「キッシンジャー・ピンポン外交」が火付けとなった。そして、円の固定相場から変動制へと変わる。一方、オイルショックが日本を襲い、ダブルショックで日本は外交、また国際経済の競争世界に引き出された。これまでの温存主義は通用しない。世界経済の動き、波は日本列島を揺るがし始める。裏を返せば日本も世界のエコノミック・パワーの仲間入りだ。やがて1ドル360円の為替レートが300円、250円、200円、100円、一時70円台となった。円相場の高騰にも関わらずメイド・イン・ジャパンは欧米市場を固く保持している。

1ドル360円の時代、沖縄のアメリカ兵は羽振りを利かしたものだ。彼らは特別扱いで住宅も外人住宅区域に構え、家電製品、電話、ショッピング、スクールバスの送迎等、県民のライフスタイルではとても考えられない超高級であった。とある宣教師の米本国でのサラリーは800～1000ドルとのことだった。我々のサラリーが30～50ドル(高卒～大卒)であった。沖縄に派遣された知り合いの宣教師のサラリーも250～350ドルであったので彼らの生活水準が把握できようか。宣教師の報酬は低いが、住宅、保険、将来の引退手当ては十分に支給されてのサラリーだ。一般的日本人のサラリーは15,000円前後であった。円・ドル為替は半世紀前と比べ、円がおおむね3倍の力をつけてきた。アメリカ兵の生活は全く逆になってしまった。

一方、占領国のアメリカ兵は軍事、政治、経済、また人種絡みで県民を差別的に扱った。当時、世界の覇者アメリカは世界の至るところで権力を振るっていた。意味も分からずに「ヤンキー・ゴーホーム」と子供たちがよく叫んでいたものだ。



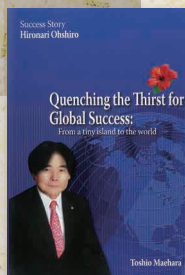
“B yen”-the military scrip used in Okinawa during U.S. occupation.
占領時代に沖縄で使われていた軍票の「B円」

● 著者紹介

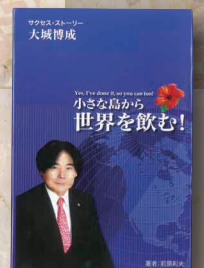
1941年、沖縄県生まれ。60年に那覇商業高校卒業。その後、ハワイ大学を経て南カリフォルニア大で経営学修士、フラー神学校で神学修士をそれぞれ取得。日系企業のコンサルタントおよび牧師として活躍中。エナジックUSA顧問。主な著書:「聖書が語るビジネスの法則」「小さな島から世界を飲む」



「小さな島から世界を飲む！」エナジックの各支店または<http://www.enagic.com>で購入可



“Quenching Thirst for Global Success”



小さな島から世界を飲む!

身体の健康 True Physical health
経済の健康 True Financial health
心の健康 True Mental / Metaphysical health

①体質の還元 1 Bodily Constitution Kangen
②公平で高収益の還元 2 Fair & High Income Kangen
③リアルタイムのスピード還元 3 Quick Return Kangen

④感謝(情)の還元 4 Appreciation/Compassion Kangen
⑤地域社会への還元 5 Societal Support Kangen



Staffs welcoming with a big smile at the customer counter.
笑顔いっぱいのスタッフが迎えます。

New branch opened in the heart of the business district in Bangalore!

ビジネスの中心地バンガロールにインド支店開設！

On February 1st, the Enagic India opened in the third most populous city of India. The opening seminars will be scheduled in the six major cities across the country on each weekend of February.

2月1日、インド第三の都市バンガロールにて、エナジック インドがオープンしました。これに伴い、2月の各週末にオープニングセミナーが主要6都市で行なわれます。

India Opening Seminars インド オープニングセミナー

Date	Location	Date	Location
●Feb. 6th (2月6日)	Bangalore (バンガロール)	●Feb. 20th (2月20日)	Pune (プネ)
●Feb. 13th (2月13日)	Chennai (チェンナイ)	●Feb. 21st (2月21日)	Mumbai (ムンバイ)
●Feb. 14th (2月14日)	Hyderabad (ハイデラバード)	●Feb. 27th (2月27日)	New Delhi & Gurgaon (ニューデリー&グルガオン)

Enagic India

The Millenia Tower B, 4th Floor, Unit 401. No.1 and 2, Murphy Road, Ulsoor Bangalore, 560-008 India
Phone: +91 80-46509900 Fax: +91 80-46509908

Website: www.enagic.co.in



GLOBAL FOCUS ON

グローバル・フォーカス・オン

cont. from p1 / 表紙から続く



★アメリカ / USA

James Edward Gilliland
ジェームズ・エドワード・ギリラード
(6A4-2)

(Cont'd from P1)

The catalyst behind Jim, who now loved his Leveluk, starting his Enagic business was when he started getting questions from his family doctor and nurses about electrolyzed water following which they also purchased Leveluk machines. One year on Jim had reached the level of 6A.

In 2011, Jim opened his Kangen shop in the small town of Port Townsend in Washington where he lived. Here he uses his shop to the fullest, holding training with other distributors and giving presentations. Jim aims to become a 6A6-3 and "debt free" by the end of the year based on his policy of "helping others".

(1Pから続く)

レバラックの愛用者だったジムさんがエナジックビジネスに乗り出したキッカケは、面識のあった医師や看護師から受けた電解水に関する質問に答えているうち、彼らがレバラックを購入するようになったためという。1年後、ジムさんは6Aになっていた。

ジムさんは2011年に、居住するワシントン

州の小さな町ポートタウンゼントに還元ショップを開いた。販売店同士が交流しトレーニングをおこない、プレゼンテーションをする場としてフル活用されている。ここを拠点に、ジムさんは「人のため」をポリシーとして年内の6A6-3到達と「負債ゼロ！」を目標に日々奮闘している。



Jim's Kangen shop, "Northwest Water Wellness"
"ノースウェスト・ウォーター・ウェルネス"と名付けた還元ショップ

Japanese Housewife HACCHI



No.9

Hacchi's Life with Kangen Water

はっちの「水のある生活」

Recommended! Use acidic electrolyzed water to defrost frozen food products

For lunch today, I made fried rice using left-over rice. Adding a little bit of Kangen Water to the rice helps to break up the lumps (^.^). When I make fried rice at home, I use the fat from ingredients like bacon etc. to add taste to the rest of the ingredients. For today's fried rice, I tried using a frozen seafood mix containing shrimp and squid etc.

■ Defrost frozen food without losing any of the taste!

As you may know, using frozen food without defrosting it first can result in leaving the ingredients watery and difficult to cook all the way through.

That is why we usually defrost them before use. However, ingredients will lose some of their taste if they are not defrosted properly (^.^;;).

■ There are various ways to defrost frozen food...

Using a microwave oven defrosts food unevenly leaving some areas frozen and I have tried low temperature and natural defrosting and even defrosting food under running water but flavor is still compromised.

This time I tried a new approach; defrosting my seafood mix in acidic electrolyzed water.

■ All I did was immerse it in acidic water for a few minutes

First, I left the required amount of seafood mix in the acidic water for a few minutes to defrost and dried it thoroughly before cooking.

The shrimp were so plump and juicy and the squid kept all its flavor without getting hard and rubbery! I believe this is due to the astringent action of the acidic water.

I strongly recommend using acidic water to defrost small amounts of frozen food. It is quick and helps retain the original flavor of the ingredients (^.^)b.

おすすめ! 冷凍食品の解凍は酸性電解水で

今日のランチは、残りご飯でチャーハンを作ってみました。ご飯が固まってしまうときは、還元水を少し入れるとほぐしやすくなりますよ (^.^)。

わが家ではチャーハンを作る場合、ベーコンなどを入れてそこから出る脂のみで具材を炒めます。

その具材ですが、今回はエビやイカなどを含む冷凍のシーフードミックスを使ってみました。

■ 味を保ったままの解凍を!

ところで凍ったままの冷凍食品を使うと、水っぽくなったり中まで火が通りにくかったりしますよね。

そこでわが家では、一度解凍してから使うことが多いのです。しかしながら、何と言っても冷凍食品は解凍の仕方がうまくいかないと、味が落ちてしまうんですよ(^.^;;)。

■ 解凍方法、数々あれど...

それではと、電子レンジを使ってみると食材がまだらに温まって解凍されない箇所が出てきたりするのです。ほかに、低温解凍や自然解凍、流水解凍もやりましたが、どうしても味が落ちてしまうのです。

そこで酸性電解水を使ってみたらどうなるのか、今回の具材であるシー

フードミックスの解凍はその方法をとってみました。

■ 数分間、酸性水に浸すだけ

まず必要な量の具材を酸性水に数分浸して解凍しました。その後、水気をしっかりふきとって、調理をしたのです。

そうしたら、エビはぷりぷり、イカも固くなることなく旨味が保たれたままだったのです!

これは酸性水の持つ「収れん作用」のおかげなのでしょう。少量ですぐ使う冷凍食品などは、このように酸性水を使うと早くおいしく解凍できるのでおすすめですよ。(^.^)b



エナジック フレッシュニュース

Enagic Fresh News

JEWA Chairman, Katsuhiro Kawada held seminar!

川田勝大JEWA会長がセミナーを実施!

Report on groundbreaking effect of electrolyzed water in farming applications

電解水の農業利用の画期的効果を報告

On January 20, Katsuhiro Kawada, Chairman of Japan Electrolyzed Water Association (JEWA), of which Enagic International is a member held a seminar on electrolyzed water at the branch in Tokyo. In front of approximately 100 people Mr. Kawada used a slide presentation to give specific examples of the application of electrolyzed water in the fields of medicine, nursing and food products. Mr. Kawada spoke about the recent trend of using acid electrolyzed water in farming applications and reported that acidic electrolyzed water had at last, been recognized as a "specific prevention and elimination agent" by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries. "Specific prevention and elimination agents" are the material as an alternative for the pesticide recognized by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries and the Ministry of the Environment as having no harmful effects on agricultural crops, people/livestock and aquatic plants and animals and include four others, such as baking soda and vinegar etc.

Mr. Kawada also reported on an experiment using electrolyzed water to grow rice on a farm in Kagawa prefecture. The report compared the growth of the rice, from planting up until it was ready for harvest, on two crops of rice; one grown using acidic electrolyzed water and one using normal pesticides and revealed that the growth in the crop grown using electrolyzed water was obviously better. Small snails and tadpoles reside in the rice paddy and there was no evidence of residual pesticide. There is potential for more agricultural applications for acidic electrolyzed water as a specific prevention material that is both people and environmentally friendly in the years to come.

1月20日、東京支店でエナジックインターナショナルも会員の「日本電解水協会」(JEWA)の川田勝大会長による電解水セミナーがおこなわれました。川田会長は約100人を前に、スライドを使いながら電解水の医療・介護・食品分野での具体的な活用状況を説明。最近の動向としては酸性電解水の農業利用を取り上げ、川田会長は「農林水産省がようやく酸性電解水を「特定防除資材」として認めました」と報告。特定防除資材とは、農水省と環境省が農作物等や人畜・水産動植物に害を及ぼさないと認めた農薬代わりの物質で、他

に重曹、食酢など4種類が指定されています。

さらに川田会長は、実際に香川県の農家がおこなった電解水使用による稲の栽培結果を報告しました。それは種もみから刈り入れまでの稲の生育ぶりを、酸性電解水を使ったケースと通常の農薬を使用したケースとを比較検討したレポートで、前者の稲の成育の良さは一目瞭然。水田にはタニシやオタマジャクシが生育し、残留農薬はもちろんゼロでした。人にも環境にも優しい「特定防除資材」として、酸性電解水の農業利用の一層の拡大が期待されます。

Attention! New Incentive Program for Distributors "KPA" Starts!

注目! 販売店の新たなインセンティブ「KPA」がいよいよ始まる!

Kangen Prosperity Association (KPA) is an Enagic new incentive program, which is an exclusive member's club for an Enagic distributor! You fully enjoy with membership discount the benefit of the Enagic facilities around the world; Enagic Sedake Country Club and Kangen affiliated shops. You may have a chance to win a trip to Okinawa!

By this new program effect, it can be expected to increase greatly customer attraction!

エナジックが新しく立ち上げた「還元共栄会」(KPA)は、エナジック販売店の皆さまのためのパワフルな会員限定クラブです。エナジックの保養施設(エナジック瀬高カントリークラブなど)や、世界中のさまざまな還元提携店、施設を会員割引で享受することができます。会員には沖縄旅行が当たるチャンスも!

さらなるエナジック効果によって、大いに顧客吸引力の向上を期待できます!

Details to be announced soon! くわしくは近々発表!



JEWA Chairman, Katsuhiro Kawada held a seminar on electrolyzed water.
電解水セミナーをおこなった川田勝大JEWA会長

Congratulations! 13 Branches Reach December 2015 Goal!

祝! 2015年12月は以下の13支店が月間販売目標を達成!



【Branches reaching monthly goal/目標達成支店】

Malaysia, Singapore, Taiwan, Tokyo, Seattle, Dallas, Florida, New York, Vancouver, Toronto, France, Italy, Russia
マレーシア、シンガポール、台湾、東京、シアトル、ダラス、フロリダ、ニューヨーク、バンクーバー、トロント、フランス、イタリア、ロシア

イチオン

電解水活用の 現場報告

第17回



Malaysia/マレーシア

Ashley's
アシュレーズ

Address: No.11, Ground Floor Jalan Telawi 3,
Bangsar Baru, Kuala Lumpur
Phone: 017-325-3663



The restaurant is on the corner of a chic shopping district
店はおしゃれな商店街の一角にある

Leveluk goes hand-in-hand with the restaurant concept of "health first"!

レベラックが店のウリ「健康第一」に最大貢献!



Restaurant interior with a large number of Caucasian customers
白人層も目立つ店内

The concept behind "Ashley's", opened in May 2014, is "health first". As a result, the restaurant is particularly careful about the ingredients it uses. According to the owner, Philip Yiin, the restaurant only uses organically farmed vegetables and only meat, such as lamb etc. that is pasture raised, not fed artificial feed. Something else he is even more particular about is water.

The restaurant has a Super501 and a SD501. These devices were purchased when the restaurant opened, however, Philip had been using a Leveluk in another restaurant, also in Kuala Lumpur, since 2010 so it was an easy choice to have them installed in his new restaurant.

He is very meticulous about how he uses it. First the water is passed through three water purification filters before it is treated to kill the bacteria and then is passed through the Leveluk filter for electrolysis. While Philip says the quality of the tap water in Malaysia is not very good, he has no concerns about using it when he is going to these lengths.

Kangen Water can not only be used for drinking and cooking, acidic electrolyzed water can be used to boil noodles, strong acidic electrolyzed water can be used to clean cooking utensils, including knives and cutting boards etc. and the toilet, and in addition to cleaning, strong Kangen Water can be used to wash ingredients.

Finally, Philip spoke happily about how the Leveluk had made a huge contribution to the concept of his restaurant.

2014年5月に開店した「Ashley's」のコンセプトは何といっても「健康第一」である。そのため食材にはたいへん気を使っている。オーナーのフィリップ・イーンさんによると、「有機農法で栽培された野菜だけを使い、羊などの肉類も人工飼料ではなく牧草で育てたものを使用しています」という。さらに輪をかけて凝っているのが「水」なのだ。

店にはスーパー501とSD501が各1台設置してある。店のオープンとともに購入したが、実は2010年以降、同じクアラルンプール市内のもう一つの店でレベラックを使い続けた実績があり、イーンさんは迷うことなくこの店にも設置した。

その使い方がたいへんな凝りようなのである。まず水道水を3つの浄水フィルターに通過させ、そのあと除菌処理をしてから、レベラックのフィルターを通し電気分解しているというのだ。「マレーシアの水道の水質があまり

りよくないので」とイーンさんはいうが、ここまで徹底すれば何の心配もなく使用できるというもの。

還元水の飲用・調理利用だけでなく、酸性電解水は麺類を茹でるさいに、強酸性電解水は包丁・まな板などの調理器具の洗浄やトイレ掃除に、そして強還元水は清掃以外に食材の洗浄にも活用している。

イーンさんは最後に「レベラックは店のコンセプトに最も貢献しているのです」とうれしそうに語って話を終えた。



Philip Yiin and his Super501
スーパー501とオーナーのフィリップ・イーンさん

If you know of any unique use for electrolyzed water, we'd love to hear from you!

●Please send information to the Public Relations Department.

電解水のユニークな活用法を募集!

情報は広報室まで / e-mail: kouhou@enagic.co.jp