

Present

BONJOUR2月号はいかがでしたか？  
今後もよりよいサービスを行う為に、アンケートにご協力下さい。  
1月度のご購入金額が2万円(税別)以上の方で下記はがきをご郵送いただく、抽選で素敵なプレゼントがあたります。

**Panasonic**  
スモーク&ロースター けむらん亭  
NF-RT1000-T (ブラウン)

業界初\*1 部屋で手軽に焼製くんせい\*2が作れるロースター。  
\*焼製チップ付き \*本機は乾燥専用です。



NF-RT1000-T(ブラウン)

Panasonic スモーク&ロースター けむらん亭  
焼製チップ付き

※サイズ(約)幅45.0cm×高さ35.5cm×奥行18.5cm(扉内幅)×奥行22.3cm×高さ25.2cm ※本体重量5.4kg  
※付属(本体・焼製チップ、カラス、くんせい専用はがき) ※消費電力1300W ※保証期間1年 ※付属くんせい専用はがき(10枚入り)※焼製チップ専用はがき(10枚入り) ※付属くんせい専用はがき(10枚入り)※消費電力1300W



部屋で手軽に焼製が作れる  
ロースター。

付属のくんせい専用はがきで、部屋で焼製が長時間で、調理時の臭いも気にならずに作れます。



小さく薄い切身でも水分を逃さず  
焼き上げる新「切身」メニュー搭載

上からの熱で高温で蒸らしして水分が蒸発し、毎日料理でよく使う切身は水分を逃さず、ジューシーに焼き上げられるように新たに「切身」専用メニュー搭載。もちろん通常のメニューもご利用いただけます。



ワンボタンでお手入れらくらく  
「オートクリーン」モード搭載

扉内に特殊に加工したガラス入りの特製塗料を塗布、専用モードで焼製後水を注ぎ、加熱が完了すると、汚れは自動的に掃除してくれます。

愛用者感謝企画  
プレゼント...3名様

Hokkaido Tokachi Camambert cheese cake  
北海道十勝産カマンベールチーズケーキ  
カマンベールが香る北海道十勝産チーズケーキです。



60名様に  
プレゼント

●パッケージサイズ:箱 47×185×185mm  
●賞味期間:製造日より60日 ●【製造国】:日本製

Wチャンス 北海道十勝産カマンベールチーズケーキ 60名様にプレゼント

今日のプレゼント  
スモーク&ロースター けむらん亭  
Panasonic

アンケートがご郵送された場合は、ご郵送いただいたアンケートは、住所に宛ててお送りいたします。

氏名  
会 員 番 号  
〒

神奈川県横浜市港北区新横浜2-6-13  
新横浜エターニョンビル5階  
株式会社オードビー・ジャポン行

Bonjour 2016年2月号



2220033

アンケート  
ご応募締め切り日  
2月24日(水) 到着分

\*アンケートはがきを切り取り、必ず52円切手を貼ってご郵送下さい。  
\*FAXでの応募は効効とさせていただきます。

Eau-de-Vie Japon  
2016年2月発行

株式会社オードビー・ジャポン  
http://www.e-d-v-j.co.jp

お客様相談窓口  
☎ 0120-882-474  
9:30~17:30(土/日/祝日休)  
☎ 045-476-5770

ご注文専用 FAX  
☎ 0120-001-423  
☎ 045-476-8600

お知らせ Announcements

**オードビー・ジャポン オリジナルカレンダー プレゼント!**

2016年度版オリジナルカレンダー(7枚綴り)を150名様にプレゼント。2万円(税別)以上のご購入でカレンダーをご希望のお客様は商品発注時書に必ず「カレンダー希望」と明記の上ご注文下さい。(明記のない場合はお送りすることができません。)ご不明な点は本社までお問い合わせ下さい。

加齢で落ちる「基礎代謝を高める」食品5つ

人間は、加齢とともに基礎代謝が落ちてくるもの。10代や20代の時のように「何をどれだけ食べてもすぐカロリー消費できる」という体のままではいられなくなるものです。何事も、早めの対策が効果的です。「代謝が落ちてきた?」と思ったら食べてほしい食品をご紹介します!

**赤身の肉**  
ミネラル不足は代謝をスローダウンさせるようだが、基礎代謝を高めるために絶対必要な栄養の一つは「鉄分」です。これが不足すると、体内に酸素が行き渡らず貧血になることも。なによりも鉄分は「天然の薬」、鉄分が豊富な赤身の肉を食べ、パワーアップしましょう!

**卵**  
タンパク質やミネラルなど、多くの栄養素がたっぷり詰まった「完全栄養食品」が卵。中でも卵白に含まれるアミノ酸が、代謝アップを助けるそうです!

**キムチ**  
ピリッと辛くて、ご飯のお供に美味しい「キムチ」。キムチの材料である唐辛子に含まれる「カプサイジン」が、代謝をガンとアップするそうです。

**コーヒー**  
コーヒーに含まれるカフェインが代謝をアップしてくれるそうです。

**牛乳**  
米国のオレオ大学で行われた研究によると、牛乳などに含まれるカルシウムは、脂肪の代謝を助ける働きをもつそうです。

以上、基礎代謝を高める食品をご紹介しましたが、普段から食べていましたか? さらに、「体内職人」を飲むことで、代謝を活発にして脂肪を燃やし、健康で素敵なボディをキープしましょう!

70歳以上の方限定 サービス開始! ☎ 電話1本で注文OK!

STEP 1 本社 [0120-882-474] にお電話を!

STEP 2 まず、ご自分の会員番号とお名前をお伝え下さい

STEP 3 ご希望商品をお伝え下さい

STEP 4 本社で金額を計算しその場でお客様にお伝えします

STEP 5 入金(先払い)確認後

STEP 6 商品の発送

電話注文受付は、月曜～金曜 午前9:30～午後4:00

以前からの 会員様への特典!

多機能美容機器 ビザビオ買い替えキャンペーン実施中です。  
35万円、25万円セットをご購入され、カヴァリエになられた会員様すべての方々が対象です。このチャンス、お見逃しなく!

キャンペーン価格 60,000円(+税)

\*ビザビオの使用法・故障などにつきましては、お気軽にご連絡下さい。

ホームページからもご注文いただけます!

ホームページの「注文フォーム」が新システムに移行致しました。初回購入時にお客様情報を登録すると2回目からの購入が簡単になります。初回登録は④の画面からお進みいただき、登録完了後は引き続き注文フォームよりご購入ができます。尚、2回目からのご購入は③の画面より簡単にご注文いただけるようになります。

クレジットカードでご購入の場合は、ご注文金額が20,000円(税別)からとなりますのでご了承の程宜しくお願い致します。

ホームページアドレス ▶ <http://www.e-d-v-j.co.jp/>

商品出荷について

日頃は格別なご賞記を賜り心より御礼申し上げます。  
弊社は会員皆様方のご要望にお答えす為に日々、研鑽を積んでおりますが、最近月末月初並びに毎月15日(曜日)前後は皆様方からのご注文が集中する為、当日出荷が難しくなる状況が発生しております。つきましては大変恐縮ではございますが商品をお急ぎの方はこの期間を外していただくか余裕をもってご注文をいただきますよう、ご理解とご了解のほど宜しくお願い致します。



2  
February  
2016

Eau-de-Vie Japon office:  
Shin-Yokohama Station Building 5F  
2-6-13 Shin-Yokohama Kohoku-ku,  
Yokohama-shi, Kanagawa



# 体内職人

## 腸内のトリートメント

第四弾

### スマート乳酸菌R死菌

#### 腸は第二の脳というのはご存知ですか?

科学者たちによって腸は第二の脳とまでみなされています。

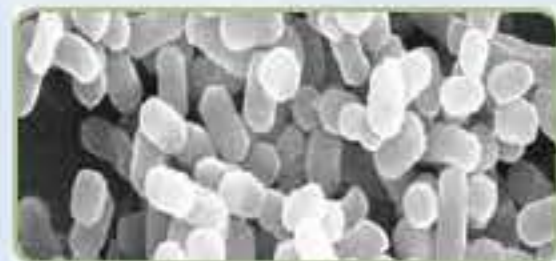
腸は気分や感情、免疫系、さらには長期的な健康に関する科学的作用に影響を与えます。

腸はただ食べものの栄養を吸収し、便として排泄するだけの器官ではありません。実は腸は「考える」器官として、第二の脳と呼ばれているのです。

腸の中に入ってくるものには、身体にとって良いものも悪いものもあります。腸は、何が身体に良くて何が悪いのかを記憶することができるのです。

また、脳内の神経伝達物質である「セロトニン」の95%が腸で作られているという研究報告もあります。

腸はさらに、多くの神経や血管が集中している器官でもあります。ですから緊張やストレスが強いとその影響をもろに受けやすいのです。



そこでオードビー・ジャポンの【体内職人】には腸のトリートメントといわれているスマート乳酸菌R死菌が配合されています。

スマート乳酸菌Rはお漬物から発見された「植物性乳酸菌」で整腸作用や抗炎症作用が期待できます。平安時代から日本人に愛されてきた「漬け物」「植物性乳酸菌」は日本人に最適なプロバイオティクスです。



Tips

※プロバイオティクスとは、1989年にイギリスのフラー博士によって提唱されました。その「プロバイオティクス」とは、腸内フローラのバランスを改善し、身体に良い作用をもたらす生きた微生物のことです。その代表的なものに乳酸菌やビフィズス菌があります。

#### 死菌の働き

よく聞くことで乳酸菌は生きてないと効果が弱いといわれますが、実は生きて乳酸菌を摂取しても腸に届く前に約90%は死んでしまい、且つ10%が生きて到達しても外部から体内に入った菌は異物と見なされて殆どが体外に放出されてしまいます。

では、死菌がどのような結果を生みだすか、それは悪玉菌の好む有害物質などを吸着して、便として体外へ排出する役割があることがわかってきています。また、その菌体成分が腸壁を刺激して、免疫力を強化・調整を行い、善玉菌のエサとなってこれを増やす働きが期待できます。殆どの乳酸菌は胃酸や胆汁酸に殺菌され、腸へ届く前に死菌となってしまいますが、腸内では有用な働きをすることが明らかになっています。死菌を構成していた糖・たんぱく・細胞質・核酸などを「菌体成分」と呼びますが

#### この菌体成分は

- 生菌や定住善玉菌のエサとなり増殖させる
- 悪玉菌が好む有害物質を吸着して便として体外へ排出
- 腸壁に刺激を与え免疫細胞の分泌を促進、免疫力アップする

といった働きがあり、腸内環境の改善や全身の免疫力活性化に役立っているのです。特に死菌を含めて「乳酸菌が作り出す物質」には腸内環境改善に大きな力があることが証明されつつあります。ですから、効果にこだわるオードビー・ジャポンは「体内職人」に「スマート乳酸菌」を臨床量の配合を致しました。

悪玉菌が増えると  
大腸菌・ウェルシュ菌など



便秘・肌荒れ・風邪・アレルギー・疲労感  
がん・口臭

善玉菌が増えると  
乳酸菌、ビフィズス菌など



免疫力・整腸・美肌・消化吸収・健康  
アンチエイジング

飲まれた会員様からは、

## 体内職人



「排便効果がよくなった」

「肌が綺麗になって張りが出てきた」

「50肩の痛みが取れた」

「頑固な肩こりが解消された」

「体重が5キロ落ちた」

「去年まではこの時期には、手の先や足の先などが冷えていたのが今年は冷えを感じない」



など様々な結果が全国で確認されています。この機会に是非お試しください。

ビザビボンジュール  
「ご愛用者感謝企画」  
2015年12月号掲載  
プレゼント当選者発表

愛用者感謝企画  
4名様

田家 津久美 様 京都府  
山崎 二女子 様 愛知県  
曾田 明美 様 石川県  
中島 由美子 様 群馬県

1月度のご購入合計2万円(税別)以上の方限定

下記のアンケートにお答えください。切手を貼ってお送り下さい。

2016年2月号 アンケート

①ボンジュール1月号のアンケートで「お正月に必ず食べる料理はありますか?」と質問したところ「お雑煮」の回答が多数でした。よろしければオリジナルのレシピをおしえて下さい。

②ボンジュールで取り上げてほしい特集は何かありますか?

ご意見・ご感想など