

機能性ミネラルウォーター・マグナ1800の飲み方・使い方（保存版）

用途	飲み方・使い方	倍率と用量
健康維持 (成分量) (ph)	[用法]マグナは起床時と空腹時、または食前30分前に飲むのが有効です。	1回当りコップ 1杯 (約180~200cc) 1日当り 500cc~1000cc
	マグネシウム(便を柔らかくしたり新陳代謝を高めます。生活習慣病の発症と予防に期待が持たれているミネラルです。1日にあと100mgの摂取が健康を左右します。) 1L中-210mg	
	炭酸水素イオン(活性酸素の除去、胃酸の中和、胃腸の働きを活発にします) 1L中-1760mg	
	サルフェート(デトックス=解毒作用があり疲労物質を除去します) 1L中-290mg	
	リチウム(血圧の安定、精神安定剤のお薬にも含まれています。) 1L中-700μg	
	ケイ素(コラーゲンを強化し血管を柔軟に保ちます。また免疫力を高めます) 1L中-163mg	
	水素イオン濃度 ph8.6 アルカリイオン水です。	
食事中	マグナ1800は九州経済産業局認定の地域資源活用商品です、またマグネシウムの栄養機能性食品です。	濃いと感じられる方は水で3倍~5倍に薄めて下さい
	便秘気味の方は目覚めの一杯が有効です。(炭酸イオンとマグネシウムイオンの働きで自然なお通じが期待できます。冬場は沸かして飲んでも成分には影響ありません。	
食事	焼肉や中華料理などの脂っこい食事の際に、お飲み下さい。胃もたれを防止し、お口の中をスッキリとします。	お米3合に対して50cc 好みによって5倍~10倍に薄めて下さい 水500ccに対してマグナ大さじ1杯程度 そのままお使い下さい そのまま又は好みによって水で薄めて下さい
	ご飯を芯まで柔らかく炊き上げ、風味が変わります。(マグナだけで炊くとご飯が黄色くなります。お好みでお試ください。	
	カレー、シチュー、コンソメスープなどの欧風煮込み料理にお使い下さい。	
	すき焼き、しゃぶしゃぶに使うと、お肉が断然美味しくなります。	
	コーヒー、紅茶に使うと、コクが増えて美味しさの変化を楽しめます。欧州ではコーヒーや紅茶は硬水を用いることが多いです。	
	牛乳+マグナでさっぱりとした味になります。また牛乳に足りないマグネシウムの補給が出来ます。	
	焼酎、ウイスキーの割り水に使うと、水分子が細かくなり、アルコールの角が取れ、まろやかな味になります。またサルフェートのデトックス効果で悪酔いを防止し、酔い覚めが爽やかです。	
スムージーや野菜ジュースを作る時に加えると口当りがよくなります。		
いろいろな利用法	麦茶を煮出したり、粉末青汁・黒酢の希釈などに使うと美味しいです。	そのまま又は好みによって水で薄めて下さい
	ハーブティーに使うと色と美味しさが増します。	
疲れた時に	サルフェートや炭酸水素イオンは疲労物資(乳酸等)を除去する働きがあります。	
水分補給 (熱中症予防)	多量の汗をかいた後には、カリウムやナトリウムの電解質の補給が大切です。マグナは糖分を含まず、ナトリウムはポカリスエットやアクエリアス並に含まれていますので、カロリーを気にすることなく、ミネラルが補給できます。	
美容に	マグナをスプレー容器に入れ変えて、お肌にスプレーしたり、パティングに使用します。ケイ素には美肌と保湿効果があり、乾燥肌を防止します。	そのままお使い下さい
ご注意	飲み過ぎるとお腹がゆるくなったり下痢症になることがあります。(これはマグネシウムイオンの作用で腸内の水分が多くなるためです)最初は少量から飲み初めて、徐々に体を慣らして下さい。尚、便秘症の方はこの限りではありません。病気療養中の方は医師に相談の上、お飲み下さい。また、お薬とマグナを飲む場合は1時間以上空けて下さい。	
賞味期限 保管方法	ダンボール及びペットボトルに記載しています。製造日から約1年です。直射日光の当たらない場所で保管してください。キャップ開封後は1週間を目処にお飲み下さい。	

マグナ1800は長湯温泉の性質上、ミネラル分が結晶して、白く沈殿、浮遊している場合があります。この成分はカルシウムです。品質には問題ありませんのでご安心下さい。尚、味の感じ方や効果には個人差がありますのでご了承ください。