

薬に頼らず体质改善 ホッティー薬店

hottyakuken
NO.066
2026/2



ホッティーの塩で
皆さんに健康で笑顔あふれる人生を送れることを
心から願っています。



ホッティー薬店

検索

タップ



オンラインショップQRコードからご注文ください

質問コーナー

Q&A



塩の食べ過ぎで
高血圧になりませんか？

腎臓に塩は大丈夫ですか？

腎臓は冷やしてはいけない臓器なので、塩で温めなければなりません。

又、腎臓を通過するナトリウム量は1日10数キロにも及びますので、食べる分の10g程度は負担にはなりません。



精製塩は高血圧になる可能性がありますが、非加熱天然塩は高血圧にはなりません。高い血圧は下がりますし、低い血圧は上げるような血圧の調整作用があります。又、高血圧の基準がどんどん下がっていますが、本来血圧も多様性が必要で、年齢プラス90~100程度が理想だと思います。

たくさんの喜びの声をいたたいております



ホッティーの塩を食べるようになってから、それまで悩んでいた週に一度の偏頭痛、季節ごとに繰り返していた扁桃腺の腫れ、すぐに出ていた風邪の症状、そして花粉症が、すべてなくなりました。

この10年間、偏頭痛も扁桃腺も一度もなく、

コロナやインフルエンザにも一度もかかっていません。毎日を体調よく過ごせることが、こんなにも快適で幸せなことだと実感しています。

小さい頃から偏食がひどく、白いご飯とバナナくらいしかまともに食べない息子でした。

乾燥肌で常に肌が痒いからもともと集中力があるのに集中することができず、いろいろ作っても食べてくれませんでしたが、ホッティーさんのミネラル生活を始めてから3週間ほど経ち、ここ最近の彼の食欲がすごいんです。

3食しっかり食べ野菜果物間わざ、なんでも食べるようになったのです。

お味噌汁も「美味しい～！」とお代わりするほど。調味料を変えて、ミネラルを摂取。

それだけで味覚も変わり乾燥肌も改善。本当にすごいです。



刃山で刺された様な痛みとケロイドの様なただれで夜も眠れず苦しんでいましたが、塩にもするがる心いでホッティーの塩を始めました。こんなにも良くなってしまった。こんなに解放されました。

ホッティーの塩ってなに?

ホッティーの塩は天日干しの非加熱天然塩です!

塩化ナトリウムがだいたい 90%、5%にマグネシウム、カリウム、カルシウムが入っています。残りの5%に微量ミネラル元素が74種類以上入っています。モリブデン、セレン、クロム、ニッケル、銅、亜鉛、葉酸、鉄、マンガン、セレンium…など、たくさんのミネラルが入っているのが、加熱されていない塩、すなわち「ホッティーの塩」です。

非加熱天然塩はどのような働きをするの?

- 1 体温を上げる
- 2 電気信号をより伝えやすくする
- 3 内臓、筋肉の働きを調整する
- 4 栄養の吸収を促す
- 5 骨・歯・爪などの原料になる
- 6 細胞を守る

多種多様なミネラル元素が入ったホッティーの塩で体に必要な成分を無理なく取り入れ、体の土台を作ることで、酵素、栄養、ビタミン、たんぱく質の働きが良くなるのです。

塩の摂り方

食べる

飲む

基本的に1日10g前後のホッティーの塩と、ミネラル水を1日1リットル前後飲むことです。
(もちろん食生活の改善も必要です)

お料理にはもちろん、サラダにかけたり、味噌汁に入れたりして食べてみてください。そのまま舐めても大丈夫です。ご飯にごまと一緒にかけてごま塩にしてもいいですね。とっても美味しいですよ。

水500mlに、ホッティーの塩を約2g混ぜたものを1日に2本飲んでください。一気に飲んだりしないで、ちょこちょこ飲んでください。
※別売りの活水器で作った水にミネラルをスポットで3プッシュ入れるとより効果があります。

Instagram



あなたの
Instagramで
UP!とても
嬉しいです!

健康情報
YouTube



Google マップ



塩の感想を5つ星で
口コミ記入を
応援お願いします。

塩サンプルと
説明のビラを
無料で送らせて
いただきます!
(送料は無料)

こんにちは。薬に頼らず体質改善ホッティー薬店ホッティーです!
ホッティーの塩ってなに?という方のために、詳しく説明していきます。ホッティーの塩は、微量ミネラル元素を含んだ貴重な非加熱の塩。人間の手を加えない究極の栄養成分が残った塩です。

世の中では「塩」という言で全て一緒にされていますが、塩には多くの種類があります



イオン交換膜法で電気透析された化学塩です。

成分は塩化ナトリウム 99.9%

食塩精製塩

良くない塩

海水のミネラルバランスをそのまま塩に生かすため、火による加熱を一切せずに塩田で2年の歳月をかて作り上げられます。

岩塩 日本人には合わない塩
立釜(角生加工塩)、平釜(平生加工塩)に海水を入れて加熱され、作られ、微量ミネラル元素のバランスが崩れています。

ホッティーの塩
★ 非加熱天然塩 ★
海水のミネラルバランスをそのまま塩に生かすため、火による加熱を一切せずに塩田で2年の歳月をかて作り上げられます。

ホッティーの非加熱塩の作り方



塩田に海洋深層水を
流し込む

3ヶ月間かけて太陽と風で
水分を蒸発させ、塩をとる

陸地上に塩を上げて、ワラを
かけて1年間熟成させる

日本国内工場で目視確認し
更に再度金属検査機と色彩
判別機も通して袋詰めします

塩に良い振動、周波数を与える為に、特殊鉛石を敷き詰めた場所で保管しています

地球の深部から出る地層水の場所

ホッティーの塩の原料は、塩作りを行う人々から、最高位の場所として認められている海峡の深層海塩水を100%使用しています。地球規模で最良の場所と物、生命や塩の起源を捉えるとあの場所でないと僕は思っています。

友達、親戚、ママ友、運動チーム、クラブチーム、お店、会社、休憩室、マリオット、美容室、サロフ、教室などなど配ったり置いたりしている方、(DMや販促物にも!)10名分、30名分、50名分、100名分なんなら、200名分を無料(送料込)でお送りします。

大切な人に1度渡しても伝わらない可能性があるかもしれません。日にちをあけて2度3度と重複して、伝えてほしいです。遠慮なくLINEからご連絡ください。またたくさんの人に知らしめため個人使用販売はご遠慮ください。

