薬に頼らず体質改善

ホッティー薬店

hottyyakuten NO.071 2026/6

家族の笑顔と健康のために 本物の塩を知ってほしい

夏本番前の熱中症対策！

今年の夏も猛暑が予想され、熱中症リスクが高まります。
熱中症で倒れた場合、塩分を含んだ点滴で体内のバランスを整えます。
つまり大切なのは、水分だけでなく“塩分補給”も一緒に行うこと。
日頃から意識することで、しっかり予防につながります。

① 外出する前に、水200mlに対し
ホッティーの塩3gを入れて飲む！

② 塩、ミネラルを溶かした水を持ち歩き、こまめに飲む！
コレで圧倒的に変わってきます！

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

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。

塩の食べ過ぎで高血圧になりませんか？

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。高い血圧は下げますし、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だいております

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、彼の食欲がすごいんです。
3食しっかり食べ野菜果物問わず、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。

夫が尋常性乾癬（じんじょうせいかんせん）でミネラル＆塩生活を3ヶ月前から開始しました。
おかげさまで気にならなくなるまで回復！温泉に入るのは周囲の目が気になりなかなか入れませんでしたが、これからは気にせず入れると喜んでいました。

剣山で刺されたような痛みとケロイドのようなただれで夜も眠れず苦しんでましたが、薬にもすがる思いでホッティーの塩をためしました。こんなにも良くなって地獄の様な毎日から解放されました。

ホッティーの塩ってなぁに？

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、セレニウム…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

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）

食べる
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。

飲む
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くていいので、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イトで3プッシュ入れるとより効果があります。

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ぁに？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」という一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

食塩精製塩　良くない塩
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%です。
身体に負担がかかります。

加熱塩　あまり良くない塩
立釜（再生加工塩）、平釜に海水を入れて、加熱されて作られ、微量ミネラル元素のバランスが崩れています。

岩塩　日本人には合わない塩
山や地中から掘り出されます。ミネラル成分が水に溶け出ているので微量ミネラル元素が少ないです。

☆非加熱天然塩☆
ホッティーの塩
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年の歳月をかけ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か月間かけて太陽と風で水分を蒸発させ、塩をとる

陸地に塩を上げて、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、特殊鉱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いけないと僕は思っています。

Instagram
あなたのInstagramでのご紹介とても嬉しいです。
ホッティー商品をご購入いただいたら、ぜひ投稿でシェアしてください。

健康情報 YouTube

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！（送料も無料）

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、マルシェ、美容室、サロン、教室などなどで配ったり置いたりしていただける方。（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度とお渡しして、伝えてほしいです。遠慮なくLINEからご連絡ください。※たくさんの人に知ってもらいたいため個人使用転売はご遠慮ください。