

# 免疫食材 **ドクターバリア**

人間には生まれた時から持っている「自然免疫力」(第1バリア)と、感染して治癒した後に身に着けた「抗体免疫力」(第2バリア)の、2つの免疫力があります。

ただし初めて遭遇する未知のウイルスや細菌には、まだ抗体はできていませんから、第1バリアの「自然免疫力」だけで戦わなければなりません。

自然免疫力を作る方法は2つだけしかありません。「良質の睡眠」と「免疫を作る栄養素」です。

“免疫力を作る栄養素”を世界から集めてブレンドしたのが、この免疫食品「ドクターバリア」です。

薬ではなく食材ですから、毎日食べ続けることによって免疫力がついてきます。

## 《家庭での料理例》



免疫食品「ドクターバリア」は、ほとんどの料理に合います。

強い免疫力を作り出す原料は黒い色のものが多いので、料理の色は多少黒くなります。



- カレーライス、麻婆豆腐など、味の濃い料理に入れると、白樺の香りが漂い、おいしくなります。
- 冷やし中華にふりかけたところ、おいしさが引き立ちました。
- ほとんどの中華料理に合います。色の濃い日本料理にも相性抜群です。



- みそ汁、スープ、麺類などに入れると、味に微妙な丸みが生まれ爽やかな香りが感じられます。



- ココアに混ぜると、さらにおいしさが引き立ちます
- コーヒーや牛乳、ヨーグルトなどに混ぜることもOKです。  
色は少しブラウンになります。  
ドクターバリアは比重が重いので、そのまま置いておくと沈殿してしまいます。
- お好み焼き、パンケーキなどの、粉もの料理に混ぜても、おいしくいただけます。
- ピザなどにふりかけても、味に丸みが出てきます。

「ドクターバリア」の摂取量は、1日8gぐらいが理想的です。(1日大さじ1杯ぐらい)  
(食品ですから食べ過ぎても問題ありません。また薬と併用されても支障ありません)

# 免疫食材 **ドクターバリア**



## 《業務用の料理例》

- パンに練りこめば「免疫パン」ができます。



- 麺に練りこめば「免疫そば」や「免疫うどん」が出来上がります。
- ドロツとしたタレを作って、料理に「免疫タレ」「免疫ドレッシング」を添えるのもアイデアです。



- 「免疫ピザ」「免疫クレープ」「免疫お好み焼き」など、どのような料理にも利用でき、他店と差別化できます。



- チョコレートとの相性が抜群で、「免疫チョコレート」はたいへんおいしいです。
- ケーキに仕込めば「免疫ケーキ」ができあがります。



- ココアに入れると、さらに丸みが増し、白樺の爽やかな香りが感じられます。
- 多くの飲み物にも合いますが、「ドクターバリア」の栄養素は比重が重いので、長く置いておくと底に沈殿してしまうことがあります。