



極楽!お湯レシビ

備長炭で芯からポカポカ

炭の湯

炊飯器に入れるとご飯のおいしさがアップし、冷蔵庫やげた箱ではいやな臭いをキャッチする、昔ながらの便利グッズ「備長炭」。これはウバメガシという木を1000度以上の高温で蒸し焼きにして作られます。この方法で数ミクロンの孔^{あな}が無数に開くため、わずか1グラムの「備長炭」の表面積が300平方メートルにもなり、それがさまざまな効能を生み出すヒミツ!



お風呂でも、この表面積が水道水に含まれる塩素などの刺激物を吸着し、さら湯でも湯あたり柔らかかに。また、遠赤外線効果で体の芯からポカポカになります。浄化作用もあるため、お手入れも楽になる一石三鳥のお風呂です。

レシビ

お湯を張る前から、浴そうに備長炭1kg程度を入れておきます。

*入浴剤を併用するときは、必ず備長炭を取り出しましょう。

入浴剤の成分を備長炭が吸収してしまうからです。