

日之本元極通信

2021年11月号



氣功教室

日之本元極

日之本元極ギフ高山本社 開業にあたって

マスダ ヨウブン

2021年9月11日、高山市岡本町に「日之本元極ギフ高山本社」が開業しました。ギフ高山本社としたのは、今後はさらに発展、拡大して、日本中～世界中の各地、各国に「本社」ができていくことを想定しての命名です。

我々を導いてくださる神々によると「日之本元極」には、私の想像をはるかに超えて発展していく未来が用意されているようです。

昨年（2020年7月）、私は思い切って大きな決意をしました。高山駅の近くに多くの方を集めて講座を開ける施設を創る願いは、70歳を超えた私の高い挑戦です。しかし、元極功法の発展と拡大への「はじめの一步」でしたから迷いはありませんでした。

良き相談相手との出会いや度重なる「偶然」が重なって、欲しい物件を手に入れる



ための資金調達の交渉まで順調に事が運んでいた時に「後継者はいますか？」という融資の壁にぶつかったのです。後継者は今のところ見つからず、私が引き続いて長として仕事をするしか道がありません。あわや計画が中断しようとした局面で、神が導いた言葉は「ロクが来ます」でした。

その導きの言葉通りに「○ロク銀行」に交渉しますと、まるで最初から仕組まれているかのように、するすると事が進んだのです。融資が整って購入、リホーム、開業ととんとん拍子に進んで、開業の時を迎えました。

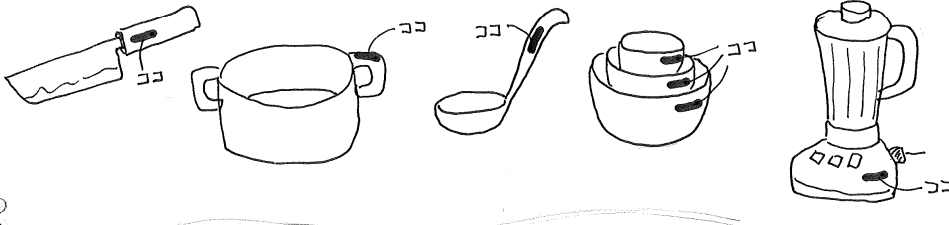
これまでの道のりを顧みましても、ひとえに皆様方のご協力、ご鞭撻があってこそ歩みでした。今後とも引き続きお引き立てくださいますように、よろしくお願い申し上げます。遅ればせながら、開業にあたってのご挨拶とさせていただきます。

新発売！ナイスクック

2枚セット 5,500 円(税込)

お手持の調理器具に 貼って、毎日のお料理を グレードUP!!

(例) 包丁、ナイフ、鍋、おたま
フライパン、ボウル、など
炊飯器、ポットなどの電化製品にも
☆ 器具の持ち手の水分や、油分をきれいに
拭き取ってから、よくこすって貼して下さい。
☆ 高温になる場所は避けて下さい。



神倉石のチカラ

天地のエネルギーを神倉シートが
受けとります。シートを貼った器具に
エネルギーが伝わって、食材に作用。
天地のエネルギーを受け取った食品、食材
は本来の持ち味を発揮するよう
になります。

よりおいしく、エネルギーに満ちた
『おいしい料理』が出来上がります。

切るだけで味が変わりました すいとぴーさんブログご紹介

ナイスなデザインの小さなシール。調理器具に貼りつけ料理するだけで食べものの味が変わるのでびっくり。

とりあえず包丁にペタ。パンを切って食べ比べ。普通のパン切り包丁で切るとちょっとパサパサ。ナイスクックはもちりり！もちろん体中にエネルギーが入ってきます。お次はサラダ〜。なんとも不思議。ナイスクックだとルッコラ、ワサビリーフの苦味が、際立つ。普通の包丁はピリッとする程度。どうやらナイスクックは野菜本来の味を際立たせるようです。味がいいかどうかはその人の好みによります。フライパン、鍋ポット、炊飯器いろいろ貼り付けて使用できます。エネルギーはもちろんばっちり入るのでおすすめです！

～「日之本さとり」再受講

おすすめです（受講料 22,000 円税込）～

”次男、合格！”ふたたび！ あおとりさんブログご紹介

「日之本さとり」を再受講し帰宅した次男に「どうだった？頭良くなった？」と冗談で聞くと「umh,sorry?Can you speak English?」と冗談で返してきました。

昨日は次男から嬉しいニュースがありました！去年 合格した某試験の一つ上の一次試験に合格したのです!!

クラスで受験したのは6名ほど。合格したのは次男だけとのこと！担任は次男以上に大喜びだったそうです。

本人は受験後すぐに「簡単だった！受かったな！」とクールに予想していました。日之本元極のお陰でありがたい体験をさせていただいています。