

*"Ensinar as pessoas desta geração
todo o poder da alimentação tradicional do Japão
e, dessa forma, fazer espalhar pelo mundo
um movimento que visa a melhorar o hábito alimentar."
É a partir desse sentimento de missão que essa história começou.
A chama eterna da paixão pela vida,
deu sentido à minha própria vida.*

*Sob este céu azul que transpõe o horizonte infinito,
penso nas estradas percorridas pela Anew;
algumas vezes elas se mostravam retas e planas e,
em outras, cheias de curvas e bifurcações...
Mas, pensando bem, todos os caminhos estavam certos,
porque todos nos levavam a um único lugar.
Todos os caminhos por onde passei foram traçados com paixão.*

*Brasil, é nesta terra sagrada que vamos
construir a nossa cidade dos sonhos.
Construir a cidade dos sonhos é
construir o nosso próprio futuro.*

Yukio Hashimoto
Fundador da Anew
Trecho do livro "O santuário"

**Anew 34 anos
no Brasil**

Os temporais que atingiram o Brasil nesse início de ano foram realmente muito severos. Choveu três vezes mais que no ano anterior; é um fato realmente anormal que não conseguimos nem imaginar. Vendo o panorama mundial, o terremoto do Haiti e do Chile, a nevasca no leste norte-americano, os temporais na Europa, a seca na Austrália etc., constatamos que os desastres naturais estão acontecendo um atrás do outro. É o nosso planeta gritando por socorro; não há outra forma de encarar esses tristes fatos, senão como o alarme de atenção para nós, humanos. O importante é, qualquer que seja o desastre que aconteça, que você esteja cuidando da sua própria saúde e prepare-se para ser útil às pessoas que estiverem ao seu redor.

No Japão, estão sendo realizados os eventos do 6º Anew Grand Prix in Japan em todo o país, e estamos conseguindo passar muita emoção para todos os convidados. Neste ano aumentou o número de depoimentos de moças que consumiram Detolia Premium e Floranew.

O Anew Grand Prix é um espaço no qual as pessoas podem comprovar que, doenças causadas pela má alimentação, podem ser curadas com alimentação saudável e balanceada.

As experiências expostas no Grand Prix só nos fazem ter certeza, mais uma vez, de o quanto o nosso trabalho passa coragem e esperança para as pessoas de todo o mundo, e de quão grande é a nossa missão.

Estamos numa era em que muitas pessoas, com certeza, estão angustiadas com algum problema de saúde. A nossa missão, que é muito importante, é de passar para

essas pessoas as nossas próprias experiências.

A vencedora do Grand Prix da região de Kanto, Tie Murata, de 26 anos, disse que anteriormente acreditava que toda doença se curava em hospital. Após a segunda cirurgia de câncer ainda se submeteu, durante seis meses, a tratamento com drogas anticancerígenas, o que foi muito sofrido. Relatou que os fios de cabelo caíram, que apesar do verão intenso, dormia coberta com edredon devido ao resfriamento do corpo, e que os pernilongos não a picavam por causa do odor que as drogas causavam em sua pele. Foi nesse momento que ela conheceu a Floranew, assistiu ao Grand Prix do ano passado e decidiu experimentar o Macrobideli, que é um produto alimentar da Anew, comercializado no Japão.

Ao perceber o progresso da melhora de sua condição por meio da alimentação, ela parou com o tratamento hormonal e escolheu curar a sua doença com a alimentação macrobiótica, baseada no arroz integral. “Eu não sabia o que estava me fazendo mais mal, se era a doença, ou se era o tratamento”. Essas palavras foram ditas com lágrimas, o que deixou todos os espectadores muito emocionados.

No Grand Prix de Osaka, Heloísa Biscaia, vencedora do Grand Prix in Brazil, também fez um depoimento maravilhoso emocionando todos os clientes do Japão.

Para nós, ter esse produto maravilhoso significa uma grande força para que consigamos sobreviver à era tão rigorosa que está por vir.

O Senhor Fukumoto está viajando por todo o Japão, passando coragem para o grande número de clientes que temos.

O objetivo do Movimento Anew também é tornar as pessoas independentes, de forma que todos tenham a capacidade de cuidar da própria saúde.

Espero do fundo do meu coração que cada um de vocês torne-se independente e passe para o maior número de pessoas possível a informação incontestável de que a doença pode ser curada com o alimento.

Desejo a saúde e a felicidade de cada um de vocês e de suas famílias.

Yukio Hashimoto
Presidente Internacional do Grupo Anew



Mensagem do Presidente da Anew do Brasil

Logo mais estarei com todos vocês, mas por ora continuo o meu trabalho, onde estarei até abril.

Aqui no Japão, abril é o mês das cerejeiras. Elas florescem todos os anos e são admiráveis. Quando estamos bem, com tudo correndo bem em nossas vidas, admiramos suas flores com alegria, mas quando as coisas não estão indo muito bem, nossa admiração acontece com certa melancolia. Assim é a nossa vida. Uma mesma coisa ou fato pode ser visto de maneiras diferentes, de acordo com o que estamos sentindo no momento. Por exemplo, se pensarmos que todos os objetos têm vida, começaremos a encará-los de forma diferente daquela com qual normalmente os encaramos. Se considerarmos que copos, cadeiras, sapatos, relógios etc., têm vida e nos servem, e se tivermos o sentimento de que eles realmente nos ajudam, nós passaremos a tratá-los com mais importância, cuidaremos melhor deles. Da mesma forma, se você quer ter sucesso em vendas, por exemplo, importe-se com as pessoas. Procure fazer aquilo que as deixa contentes. Sabe por quê? Porque por melhor que seja o produto, não o compramos de quem não gostamos.

Diversos STS (*Satelite Shop*) estão sendo realizados por todo o Brasil, com muito sucesso. O STS é um espaço no qual são ministradas palestras sobre saúde, alimentação e produtos da Anew. Os assuntos são sempre muito interessantes, todos os presentes se divertem e aprendem, tanto o palestrante quanto os clientes que vão assistir. Em

todos os locais em que ocorre o STS, a Floranew está sendo um grande sucesso.

No Japão, temos feito também as palestras da mesma forma com que ocorrem aí no Brasil. Estamos ensinando os japoneses a não comerem muita gordura, em especial margarina e frituras, que contêm muita gordura trans, por serem alimentos que fazem muito mal ao nosso corpo.

Eu também, há aproximadamente seis meses, estou evitando comer frituras e também estou diminuindo, na medida do possível, a quantidade de comida ingerida, além de procurar sempre comer alimentos crus, pois eles nos fornecem bastantes enzimas.

Estou viajando por todo o Japão e hospedando-me em hotéis, praticamente todos os dias e, desta vez, a situação é bem diferente do que ocorreu no ano passado, pois minha condição física está muito boa. Estou tomando bastante Floranew. Além disso, com a Floranew, estou tomando dez cápsulas de Levedo de Cerveja, uma de Acenew e vinte comprimidos de Chlorella. Esperem para ver: voltarei ao Brasil com aparência muito mais jovem.

No Brasil, logo iniciarão as etapas seletivas do Anew Grand Prix. Se for possível quero estar presente em todas. Estou muito ansioso para reencontrar todos vocês.

Com MUITA SAUDADE,

Toshimiti Fukumoto
Presidente do Grupo Anew do Brasil

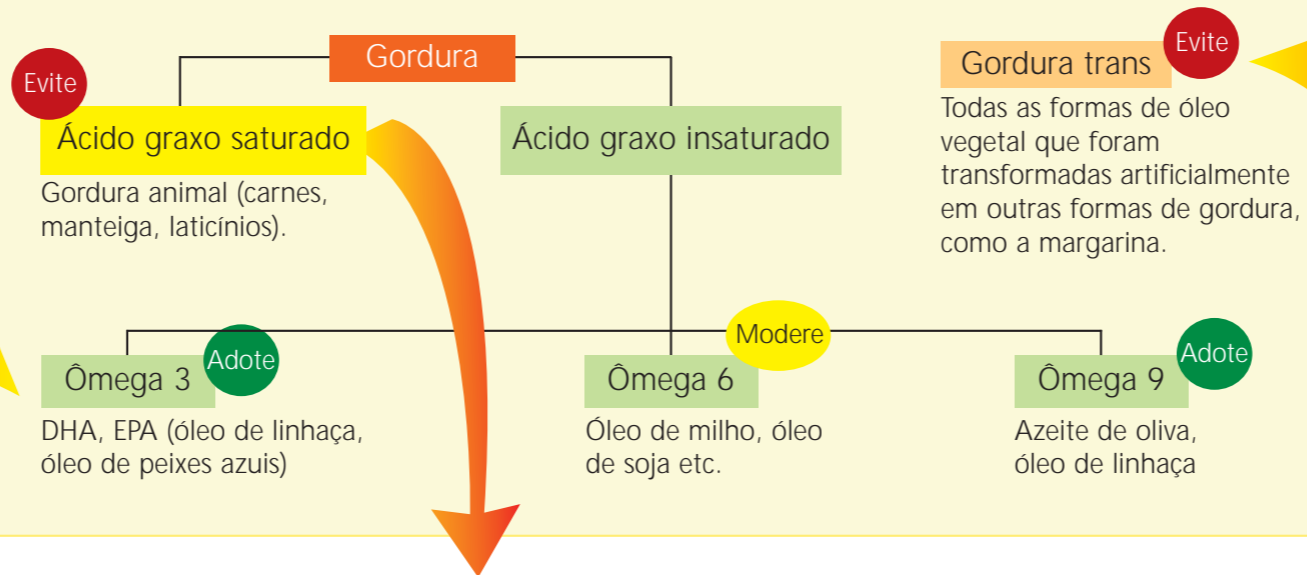


Margarina - um alimento artificial

(segundo o livro "Se você não quer adoecer consuma os óleos adequados" do Professor Toyofumi Yamada)

No boletim anterior (edição 63, março) publicamos as "10 regras básicas, em relação à alimentação, para manter o corpo saudável". A regra número três orienta o seguinte:

Consumir somente gorduras que fazem bem para o cérebro e para corpo.



Evite o consumo de carne vermelha. Opte por peixes e varie o cardápio com receitas a base de proteína de soja.



hambúrguer de soja

Gordura animal

A gordura animal tem como principal componente o ácido graxo saturado. Seu ponto de fusão é alto, ou seja, em temperatura ambiente ele se apresenta em estado sólido. Ao receber calor durante o cozimento, torna-se líquido. Ao consumir gordura animal bem quentinha, nem se percebe que, depois de passado algum tempo, ela se solidifica novamente dentro do corpo.

Quem prepara um prato à base de carne de porco, por exemplo, percebe que, ao esfriar, começam a se formar camadas sólidas de gorduras. O mesmo fenômeno ocorre dentro do organismo das pessoas quando comem esse tipo de carne. Essa é a causa de o sangue se tornar denso, viscoso quando há ingestão de muita gordura de origem animal, ou de outros alimentos que, como ela, também sejam fontes de ácidos graxos saturados.

Do que é feita a margarina?

Como e do que é feita a margarina, um creme peculiar perto do qual os insetos não chegam e no qual nem o mofo se instala?

A margarina é feita de óleos vegetais como os óleos de soja, colza, milho, palma, semente de algodão, semente de girassol entre outros. Eles são os ácidos graxos insaturados, cujo ponto de fusão é baixo, ou seja, mantêm-se em estado líquido em temperatura ambiente e, se consumidos, misturam-se facilmente com o sangue.

Os óleos de peixes também são ricos em ácidos graxos insaturados. Então, por que a margarina, que é feita de um ácido graxo insaturado, mantém-se em estado sólido, ainda que esteja exposta à temperatura ambiente? Teoricamente, ao ser exposta à temperatura ambiente, a margarina deveria se tornar líquida; ocorre que sua estrutura é forçadamente alterada por meio da adição de hidrogênio. Esse processo a torna semelhante ao ácido graxo saturado, que é o mesmo tipo de ácido graxo da gordura animal, e então a sua estrutura torna-se estável e mantém-se em estado solidificado, mesmo em temperatura ambiente, tal qual ocorre com a gordura animal.

Além de tornar o óleo cremoso, fácil de passar no pão, o processo da hidrogenação dificulta a oxidação, ou seja, prolonga o tempo de conservação da margarina. Parece ser uma grande vantagem, não?

O problema é que, além de parecer gordura animal, que se solidifica dentro do organismo, durante o processo da hidrogenação das margarinas, são produzidas enormes quantidades de gorduras trans. Já foi cientificamente evidenciado que a gordura trans é a grande causadora da maioria das doenças ditas modernas, tais como hipertensão, diabetes, problemas cardíacos, esclerose etc.



creme de ovo e cenoura

recheio de berinjela

Para reduzir o consumo de margarina, opte por patês caseiros feitos a base de tofu, creme de soja, milho, cenoura etc. Prepare uma mistura de vegetais (tomate, penino, alface, berinjela etc.) para rechear pães e torradas. Acrescente sempre Floranew em qualquer prato!



Linhaçanew e Omeganew

A Linhaçanew é feita a base de óleo de semente de linhaça, extraído por compressão a frio, uma técnica que possibilita preservar as suas propriedades nutritivas. O óleo de linhaça é fonte vegetal de ômega 3 e 9.

O Omeganew é perfeito para a saúde do seu coração, pois é o resultado da combinação de ácidos graxos essenciais poli-insaturados denominados ômega 3.

Yukio Hashimoto, fundador e presidente internacional do Grupo Anew, nasceu em Hokkaido, Japão, em 1940. Ainda jovem, já possuía um perfil visionário e empreendedor; deixou a vida no campo para desbravar novos caminhos e desafios. Trabalhou em diversas atividades, passou por altos e baixos, constituiu família e teve três filhas.

Há mais de 35 anos, antes de fundar a Anew, o senhor Hashimoto conheceu um obstetra que o alertou sobre diversos perigos para a saúde das pessoas, principalmente das mulheres e das gestantes. Tais ameaças são decorrentes dos maus hábitos alimentares e das más condições do meio ambiente. O alerta desse médico foi de que essa situação tenderia a piorar ainda mais no futuro.

Por recomendação do obstetra, o Senhor Hashimoto leu o livro *Primavera Silenciosa*, de Rachel Carson, no qual a autora alerta sobre a periculosidade da poluição causada pelos agrotóxicos, que poluem o meio ambiente e prejudicam a saúde das pessoas. Diante desse cenário, o senhor Hashimoto entendeu que alguém precisava fazer algo para mudar essa realidade e, em 1973, fundou o Grupo Anew no Japão.

Depois de fundar a Anew, enunciou, em 1974, os **cinco slogans**, que são preceitos aplicados em todas as atividades do grupo Anew no mundo.

1. Exporemos aos consumidores a realidade da poluição ambiental e da contaminação a que estão sujeitos os alimentos que temos à nossa disposição;
2. Promoveremos um movimento visando a melhoria da qualidade de vida alimentar, para que as gerações futuras possam ser mais saudáveis;
3. Participaremos dos movimentos ecológicos locais, com o objetivo de ajudar na recuperação do meio ambiente;
4. Incentivaremos a volta das relações humanas através do diálogo, dentro da era tecnológica em que nos encontramos;
5. Construiremos centros de convivência, criando um espaço único onde a sociedade possa desfrutar de variados serviços destinados ao bem-estar.

Com a fundação da Anew e a apresentação dos

cinco *slogans*, estabeleceu-se o Movimento Anew, um movimento que visa a alertar a sociedade quanto à situação de poluição do meio ambiente e de contaminação dos alimentos e à estimular o consumo de alimentos saudáveis e livres de agrotóxicos.

Devido às propostas e soluções geradas pelo Movimento Anew, a sua expansão alcançou grande proporção em pouco tempo e, apenas três anos após a fundação da Anew no Japão, o senhor Hashimoto fundou a Anew do Brasil.

O Brasil é um país com território 23 vezes maior que o Japão, e para o senhor Hashimoto foi inevitável apaixonar-se por essa terra fértil, cheia de energia positiva e natureza abundante. O seu sexto sentido dizia que aqui no Brasil estaria o tesouro que salvaria o Japão e o mundo, e esse tesouro é a Fazenda Anew. Em 1979 ele adquiriu a Fazenda Anew, em Corguinho (MS), uma área de 6.800 hectares, à distância de 130 km da cidade de Campo Grande, longe da agricultura extensiva e da poluição ambiental. A fazenda possui cinco fontes de água mineral de qualidade raríssima, além de ter solo fértil para a agricultura.

Esse empreendimento passou a ser chamado de Centro Mundial do Movimento Anew, pois nele consistem as principais ações do grupo Anew, dentre elas os seus principais produtos: a Floranew, a Floranew Detolia Premium e a água mineral da Anew. A água mineral da Fazenda atualmente é comercializada no estado do Mato Grosso do Sul e exportada para o Japão e para Taiwan.

Além do Centro Mundial do Movimento Anew, que abriga a fábrica de Floranew, uma envasadora de água mineral e uma estrutura hoteleira, atualmente a Anew do Brasil possui na cidade de São Paulo uma unidade fabril e um escritório, que centraliza as operações comerciais e administrativas da empresa aqui no Brasil.

Desde o seu nascimento, a Anew se apresenta como empresa inovadora, que busca pela melhoria da vida de cada um de nós, por meio de produtos, serviços e atitudes que afetam beneficentemente a sociedade e o planeta.

Estamos completando 34 anos de história e acreditamos que ainda há muito trabalho por fazer, como barreiras para quebrar e conquistas a serem comemoradas. Continuaremos empenhando todos nossos esforços para ampliar o Movimento Anew, em busca de uma sociedade mais saudável e feliz.

Obrigado a todos os clientes, consultores, distribuidores e colaboradores por fazer parte desta história!

O hábito de comer rápido, a gula e uma vida desregrada afetaram fortemente a minha saúde, e sofrer as consequências dos maus hábitos foi inevitável; desenvolvi um câncer de mama.

Passei pelo tratamento rigoroso e agressivo contra a doença, e mais do que nunca, o meu corpo estava enfraquecido.

Sofria diversos efeitos colaterais devido ao tratamento, como má circulação, que provocava resfriamento do meu corpo e fraqueza. Se eu não dormisse à tarde, meu corpo não se sustentava no restante do dia.

Durante o tratamento, uma amiga me apresentou a Floranew. Procurei por uma loja que vendesse esse produto; achei uma bem perto de casa, comprei e já comecei a tomar.

Passei a dormir melhor; não precisava mais dormir à tarde para me sentir fortalecida, o meu rosto ficou mais corado e senti que a minha condição física, no geral, estava melhorando.

Depois que comecei a frequentar a Anew, comecei a entender a importância da alimentação e passei a tomar mais cuidado no dia-a-dia para preservar minha saúde.

Eu assisti ao Grand Prix in Japan do ano passado e resolvi me desafiar a consumir o Macrobideli (alimento para reeducação alimentar vendido no Japão).

O meu jeito de pensar mudou muito. Aprendi a agradecer ao alimento, a mastigar bem e comer somente o suficiente. Depois que adoeci, compreendi a importância do alimento e a relação que existe entre ele e o corpo.

Recentemente, entre agosto e setembro de 2009, devido a razões pessoais, fiquei um período sem tomar Floranew. Nesse período, sentia que a minha condição física não estava muito bem, e meus sentimentos estavam mais negativos. Quando voltei a tomar Floranew, foi impressionante como melhorei e comprovei novamente o seu poder.

Tie Murata - 26 anos

Vencedora da Região de Kanto do 6º Anew Grand Prix in Japan



O Anew Grand Prix é um concurso anual, desenvolvido no Brasil e no Japão, que reconhece e premia pessoas que conseguiram melhorar a saúde e o estilo de vida, após terem adotado hábitos alimentares mais saudáveis.

As etapas seletivas do 4º Anew Grand Prix in Brasil começam em maio. Aguarde mais informações dos locais e das datas dos eventos, ou acesse o nosso site:

www.anew.com.br

Creme de abóbora

Ingredientes

1/2 abóbora japonesa (kabocha) cozida em água ou a vapor (sem casca)*
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 sachê de Floranew
Azeite de oliva
Sal
Água mineral ou filtrada (o suficiente para formar o creme)
Temperos a gosto (salsinha, cebolinha, pimenta, manjericão, noz moscada etc.)

Modo de Fazer

Refogue bem a cebola e o alho com um fio de azeite de oliva.

Bata no liquidificador a abóbora picada, a cebola e o alho com a água (de preferência use a água do cozimento da abóbora) até ficar com consistência cremosa

Despeje em uma panela, acerte o tempero e aqueça até ferver.

* Fica mais fácil descascar a abóbora após o cozimento.



Sirva quente com torradas ou pãezinhos integrais

O Boletim Informativo [NaturalMente Anew](#) é uma publicação interna da Anew. Sua reprodução, total ou parcial, é proibida. [Redação e projeto gráfico](#): Anew



Fale com quem se preocupa com você

(0xx11) 2823-8933

relacionamento@anew.com.br

www.anew.com.br

Consultor(a) Autônomo(a): _____

Endereço: _____

Telefone: _____

e-mail: _____