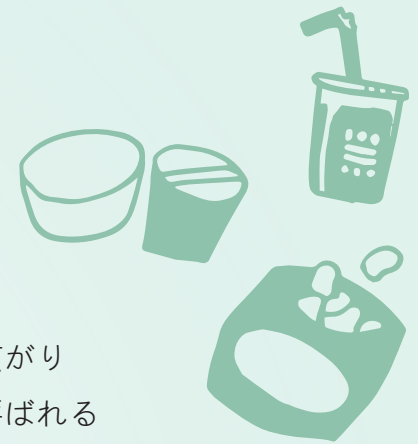


石垣島モリンガのご案内

株式会社イーブ モリンガ事業部



モリंगा需要の背景



現代人の食生活と栄養不足

我々現代人の体は様々な要因によりおびやかされています。近年の食生活の変遷により食品添加物の使用が広がり食事によるカロリーは足りているのにビタミン・ミネラルなど必要な栄養素が不足する「新型栄養失調」と呼ばれる体調不良が広がっています。

また文化の発展で外見を気にする傾向が高まったことにより 極端に食事を制限して栄養不足になる若い女性も増えています。拡大を続ける新型コロナウイルスへのおそれから 免疫力向上のため 体に良いものを摂取しようという動きも高まっています。

新型栄養失調

ダイエット

糖質過多

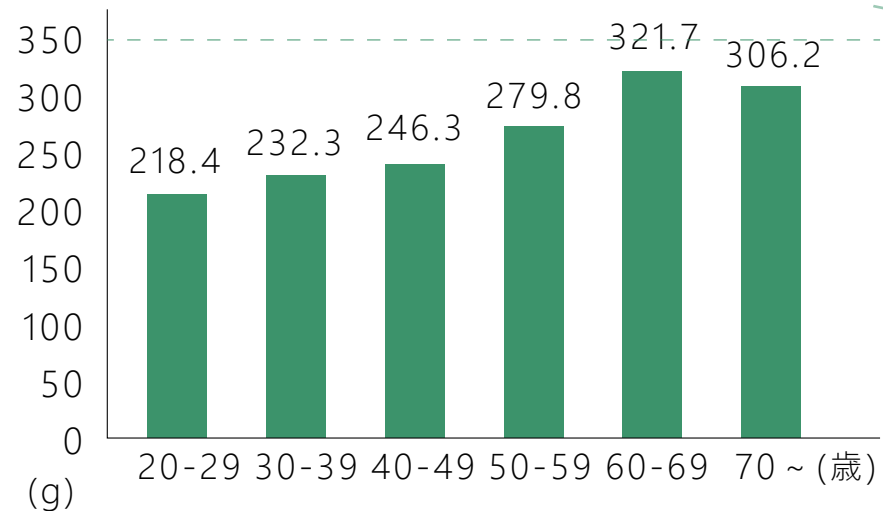
新型コロナ

食品添加物

運動不足



女性の野菜摂取量(平均)



厚生労働省 平成29年国民健康栄養調査より

奇跡の木“モリンガ”とは

モリンガとは

別名:ワサビノキ 主に熱帯・亜熱帯地域で広く栽培されている可食植物です。

その栄養価の高さから「ミラクルツリー」「300の病気を予防する薬箱」「地球上で最も高い栄養価を持つ植物」とも呼ばれています。

ワサビのような風味があり 食材としてだけでなく粉末にして薬として使用したり ハーブ、オイル等としても利用されています。

近年、スーパーフードとして注目されるようになりました。

国連・世界食糧計画への採用

モリンガは特に授乳中の母親や幼児の栄養失調防止に有効とされ、他の食料が不足する乾季でも問題なく育つため、熱帯等の飢餓に苦しむ人々の食物源として期待されています。2007年には国連の世界食糧計画(WFP)に採用され 貧困地域の栄養失調対策に有効な食品として指定されました。フィリピンの上院議員は重点作物としてモリンガを作ることを政府に要請、世界のいくつものNGO団体が「熱帯地域のための自然の栄養源」としてモリンガを提唱しています。「飢餓の状況でモリンガの葉と粉末を摂取することによって得る実質的な健康効果にほとんど疑いの余地はない」と述べる学者もいるそうです。

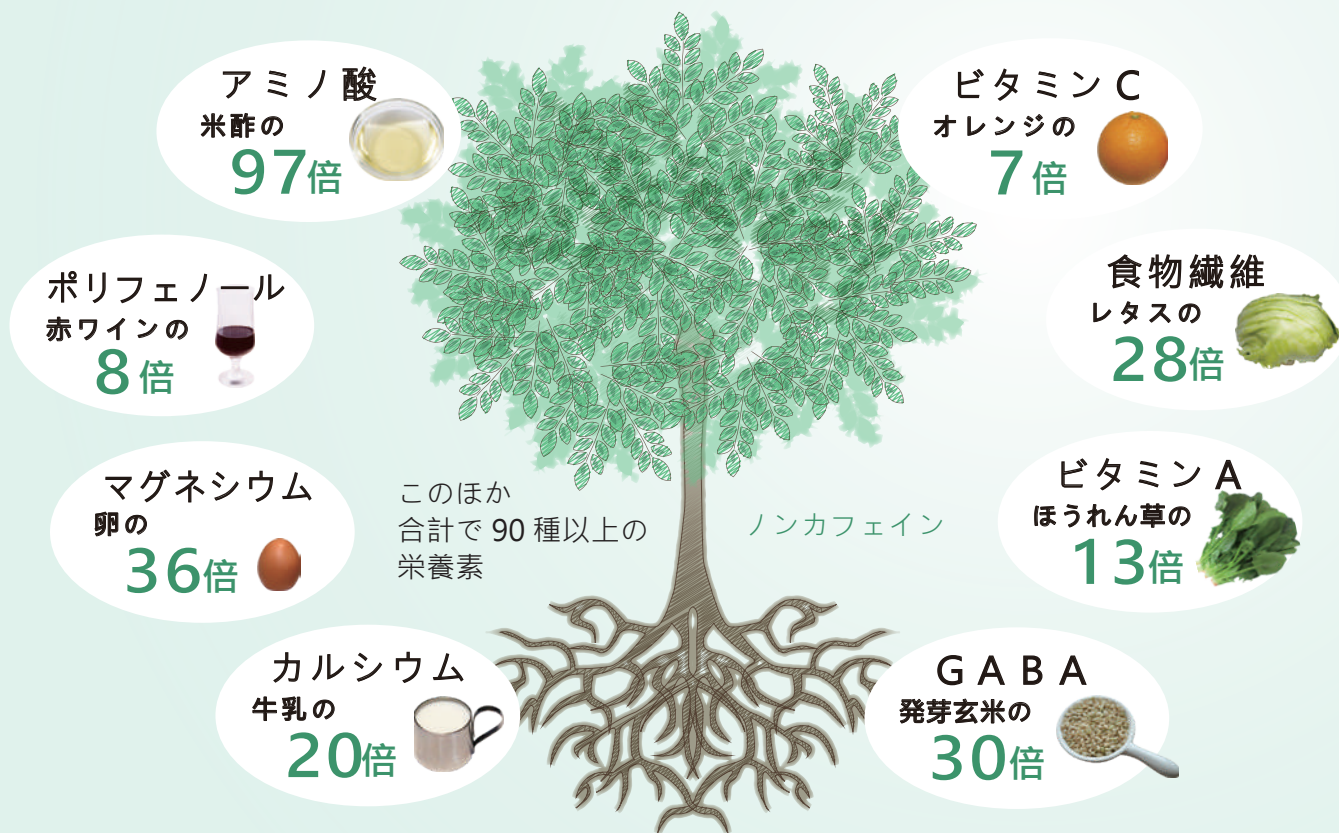


栄養素と効能

モリンガには 90 種以上の栄養素、46 種以上の抗酸化作用があり、必須アミノ酸・ビタミン類 (ビタミン A、B1、B2、C)・カルシウム・ポリフェノールなど人間に必要な栄養素をバランスよく含んでいます。他にも非常に多くのタンパク質、抗酸化物質、亜鉛、カリウム、リン、食物繊維・マグネシウム・鉄分を持ち、一般に流通している野菜や果物に比べて多くの栄養素を豊富に含んでいます。

モリンガには 300 以上の効果効能があるといわれ、特に下記 (右下参照) の効果効能が挙げられています。

90 種以上の栄養素、46 種以上の抗酸化作用



期待される効能

- ・成人病などの病気の予防
- ・便秘解消
- ・不眠の改善
- ・ダイエット効果
- ・アンチエイジング
- ・肌トラブルの改善
- ・免疫力アップ
- ・抗菌作用
- ・抗がん作用
- ・貧血の改善

※100g あたり (自社調べ) 更に詳しい情報は弊社 HP または添付の水研究所による検査資料をご確認下さい。

国内で流通しているモリンガ

現在国内で流通しているモリンガは ほぼ半数が海外産です。

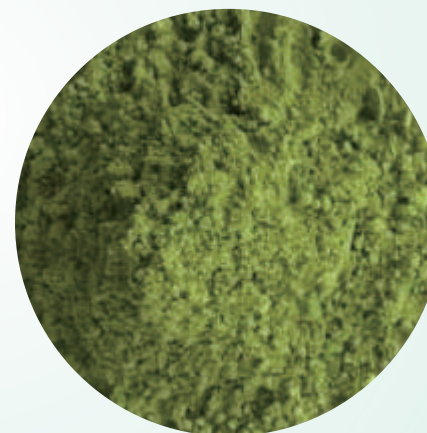
海外でもモリンガの需要は高く フィリピン、インドを中心として多数の国や地域で栽培されており 海外産モリンガの多くはこの2国からの輸入品です。

国内でも多くのモリンガが栽培され流通していますが その環境は様々で 栽培や収穫・保管・加工の過程によって栄養素が破壊されていたり、農薬や保存剤などの添加物が混合している可能性があります。



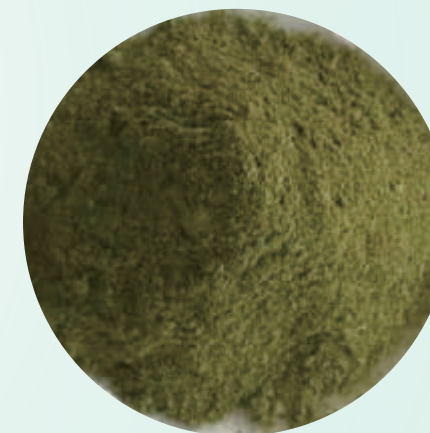
栽培時の農薬の有無、
収穫は根や茎ごと機械で行い
分別せずに加工に回っている
ものもあります。
そのまま高温で乾燥して
粉碎している場合もあり
元の状態はわかりません。

海外産のモリンガは収穫して
から手元に届くまで時間が
かかるため 腐敗防止の薬剤が
混合していたり 品質の劣化を
ごまかすために着色料が
使われている場合もあります。



イープのモリンガパウダー

国内で自然栽培の上手積みで
葉のみを収穫し 独自の製法で
8時間をかけて低温乾燥・殺菌。
新鮮な状態で自社にて無添加の
ままパウダーに加工しています。



海外産モリンガパウダー

生産過程は不明ですがクロロフィル
が失われて退色していることから
栄養素が失われている可能性が
考えられます。

イーブのモリンガのメリット

Nutrition

独自製法の
乾燥 / 殺菌による
高栄養価

Pesticide-free

無農薬
自然栽培

Purity

完全無添加
純度 100%

Unification

仕入れ ~
商品発送まで
一元管理

Made in Japan

安心の国内産
沖縄石垣島産

Speed

新鮮な素材を
短納期で
お届け



全てに目が行き届いた生産体制

弊社のモリンガは沖縄・石垣島産です。石垣島の環境は豊富な日光、水分、広い土地面積、また標高、PH、水はけ等の様々な条件において栄養素の高いモリンガの育成に適しています。

弊社の石垣島モリンガはこの恵まれた環境下で完全無農薬による自然農法で育成しています。

栽培・加工については 帝塚山学院大学 宮武教授のご協力のもと栄養学的見地から改善を進めました
収穫したモリンガは専任の作業者によって 特に栄養価の高い葉のみを手摘みで選別しています。

モリンガの特性を考慮した上で適切な管理をし 独自の低温乾燥・殺菌技術にて本来の風味と高栄養価を保ったまま乾燥葉に加工されます。

乾燥されたモリンガは農場から直接 弊社に納品され、不純物なしの純度 100%の状態、受注生産で粉砕や軽量をして新鮮なままパックしています。

イープの石垣島モリンガは、仕入れから梱包までを自社で行っているためすべての工程に目が届いた非常に良質な乾燥葉・パウダーです。



農園の様子



手積みで葉のみを選別



3段階洗浄



循環式熱風乾燥機

活用方法

お料理・ドリンク等に入れたり そのままハーブ茶としてお飲み頂くことができます。
美容施術や化粧品の材料としても採用されています。

Food



Drink



Beauty



新商品・新メニュー等の開発に試してみませんか？



納品形態

乾燥葉



無農薬で自然栽培したモリンガから特に栄養価の高い葉のみを手摘みし、弊社独自の低温乾燥で8時間かけて加工した乾燥葉。そのままお料理にお使い頂いたり、お茶やハーブ、スパイスとしてご利用のほか、美容サロンでモリンガ蒸し（美容施術）や入浴剤としてもご利用頂いております。

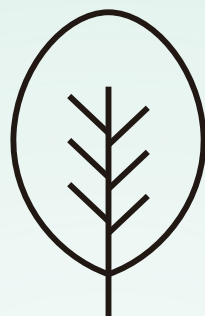
パウダー



弊社自信の乾燥葉を粉碎加工したパウダーです。着色料などの添加物は一切含まれておりません。純度100%の高品質なモリンガパウダーです。お料理やドリンクに混ぜやすく、飲食店様や消費者の方にもご好評頂いております。

ご注文の量に合わせて、チャック付きスタンド袋に入れて納品致します。
ご要望がある場合はできる限りお応えいたしますので、担当までお申し付け下さい。
この他、タイミングによりモリンガ生葉、各種製品をご用意できます。
お気軽にお問い合わせ下さい。





M O R I N G A

ISHIGAKI

更に詳しい情報は弊社 HP を御覧ください。

製品・お見積り等 お気軽にご相談ください。

 052-955-0552

株式会社イーブ 〒462-0844 愛知県名古屋市北区清水 1-7-9
MAIL : moringa@yeep.jp URL : moringa-japan.com/

