

“奇跡の木”《モリンガ》

古代から多くの地域で人々の健康や美容を支えてきたスーパーフード「モリンガ」。各種ビタミンや必須アミノ酸など、**人間に必要なほぼ全ての栄養素を豊富かつバランスよく含有**することから、インドの伝統医学アーユルヴェーダでは“**奇跡の木**”と呼ばれ、300種類もの病気を予防するハーブとして使用されてきました。

近年では、その高い栄養価が世界的に認められ、**JICAや国連の世界食料計画で推奨**される注目の植物です。

栄養価が高い『**原来種**』

有機JAS認定工場使用



非遺伝子組換えのモリンガ原種を100%使用 数あるモリンガ品種と比べても特に高い栄養価

FMP-1は、フィリピンイロコスノルテ州で生産された**非遺伝子組換えモリンガ(原種)を100%**使用。太陽の光をふんだんに浴びて育ったモリンガは、葉が大きく肉厚で、鮮やかな緑色をしており、100種類以上あるモリンガ品種の中でも特に**高い栄養価**をもつ特徴があります。

カリウム

バナナの
約15倍



鉄分

ほうれん草の
約28倍



カルシウム

牛乳の
約16倍



タンパク質

ヨーグルトの
約9倍



ビタミンA

ニンジンの
約10倍



ビタミンC

みかんの
約5倍



モリンガパウダー栄養成分比較

項目	FMP-1	日本産モリンガ	インド産モリンガ
カロリー	373kcal	348kcal	250kcal
タンパク質	31.2g	33.7g	30g
食物繊維	24.8g	19.2g	50g
ビタミンA	14.6mg	1.7mg	6.1mg
ビタミンB1	0.6mg	0.2mg	0.4mg
ビタミンB2	2.4mg	2.1mg	1mg
ビタミンE	87.5mg	80.2mg	51.5mg
カリウム	1,119mg	1,324mg	1,800mg
カルシウム	2,650mg	1,167mg	1,600mg

出典：FMP-1：日本分析センター2017年9月

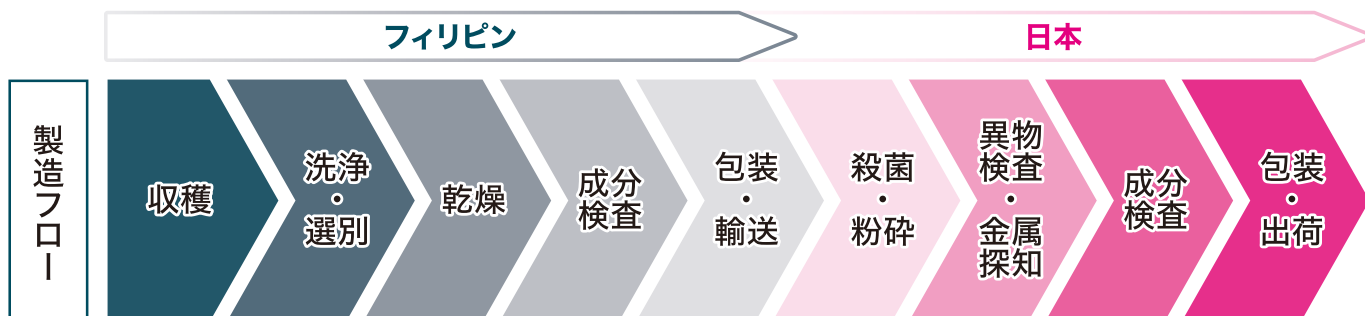
日本産モリンガ原料 分析結果

インド産モリンガ：他社モリンガパウダー表ラベル

【備考】食物繊維とカリウム：インド産の含有量が多いのは、葉と茎を一緒に粉砕しているため。

有機JAS認定工場で加工する安心の原料

現地の農園で育てられたモリンガの葉は、収穫後すぐに洗浄から乾燥まで行い、**2度の細菌検査**を経て、日本へ届けられます。輸入したモリンガの葉は、厳格に日本の食品基準に合わせ、そして、異物混入などの事故を起こさない為に、日本の**有機JAS認定工場**で殺菌・粉碎・包装を行い、防腐剤を加えない無添加のモリンガ製品を製造しています。最終工程の殺菌では、日本の高い技術により**風味や色の劣化を防ぐ特殊な殺菌技術**にて加工していますので、モリンガとしてはクセの少ない味です。



温暖化防止・地域保全にも貢献

モリンガの木は通常の木に比べて約20倍のCO₂を吸収するとされており、栽培することによって**地球温暖化防止**に貢献することが期待されています。その上、モリンガの木は、**荒れた乾燥地や汚れた水しかない地域でも育つ**ため、アジアやアフリカの各地でモリンガの植林による環境保全活動が進められています。これらのことから、美容健康に加え、環境美化にも効果が期待できる「**次世代のスーパーフード**」と呼ぶにふさわしい植物です。



製品規格

商品名	FMP-1 (上質モリンガ粉末原料)	区分	食品素材
原材料表示名	モリンガ茶葉	関連法規	食品衛生法
内容量	10kg	包装	食品規格ビニール
パウダーサイズ	200メッシュ	残留農薬	276項目検出せず
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存	消費期限	製造日から2年
配合材料名	モリンガ葉	アレルギー対象物質	無
遺伝子組換え原料	無	原産国	フィリピン



●飲み方

本製品2g(小さじ2杯)に対し、水やお湯250mlを加え混ぜてお飲みください。

供給元

fResco

フレスコ株式会社

愛知県名古屋市中区丸の内1丁目13-11
TEL: 052-253-8225 E-mail: info@fresco-co.net