国産モリンガ葉粉末のご紹介

Toyotama

トヨタマ健康食品株式会社

モリンガとは？

世界が注目する奇跡の植物！？

モリンガ（ワサビノキ）は、インド北西部のヒマラヤ山麓が原産地の植物で、アーユルヴェーダで生薬として利用されています。熱帯、亜熱帯地方を中心に葉だけでなく、種子、花、根、樹液すべてに利用価値があり、人々に“奇跡の植物”として愛されてきました。現在では、アフリカ諸国、西インド諸島、中南米諸国、アメリカと世界中で栽培されています。

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.

原料へのこだわり

●鹿児島県産モリンガ葉を使用

- 鹿児島県の肥沃な土壌で栽培期間中農薬不使用で栽培しております。

- 鹿児島県は日本でも有数の緑茶の生産地であるため、弊社は緑茶生産農家と契約し、日本で古くから伝承されている日本茶製法でモリンガ葉を乾燥させています。

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd. All rights reserved.

製法へのこだわり①

●こだわりの日本茶製法を採用

- 日本茶製法の最大の特徴は、収穫して数時間以内に「蒸す」ことで、葉の品質劣化を防ぐところです。

- モリンガ葉は収穫すると、時間経過とともに発酵が進み、鮮やかな緑色が失われてしまいます。
収穫後にすぐに蒸すことで、発酵を止め、鮮やかな緑色が保持され、日本茶製法特有の甘みが引き出されます。

収穫 → 原料搬入 → 洗浄 → 細断 → 蒸し

蒸し工程

酵素の働きを抑え葉の変色を防ぐ

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd. All rights reserved.

製法へのこだわり②

●こだわりの日本茶製法を採用

- 日本茶製法の特徴である、「蒸し工程」の後に何度も揉みながら少しずつ乾燥させるという手間暇かけた方法を採用しています。
- 揉みながら葉の水分を均一化し、少しずつ丁寧に乾燥させることで、特有の甘みや旨味を引き出すことが可能となり、さらに品質の安定性にとっても重要な工程となります。

蒸し → 粗揉 → 揉捻 → 中揉 → 精揉 → 最終乾燥

揉捻工程

茶葉に圧力をかけながら揉む。
（水分を均一化させる）

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.

品質へのこだわり

●殺菌・粉砕により、菌規格と粒度を管理

- 乾燥したモリンガ葉は、高圧蒸気殺菌機による高温短時間殺菌で、品質を劣化させることなく菌数を低減しております。
- 殺菌したモリンガ葉を微粉砕し、のど越し良くお飲み頂けるよう、仕上げております。

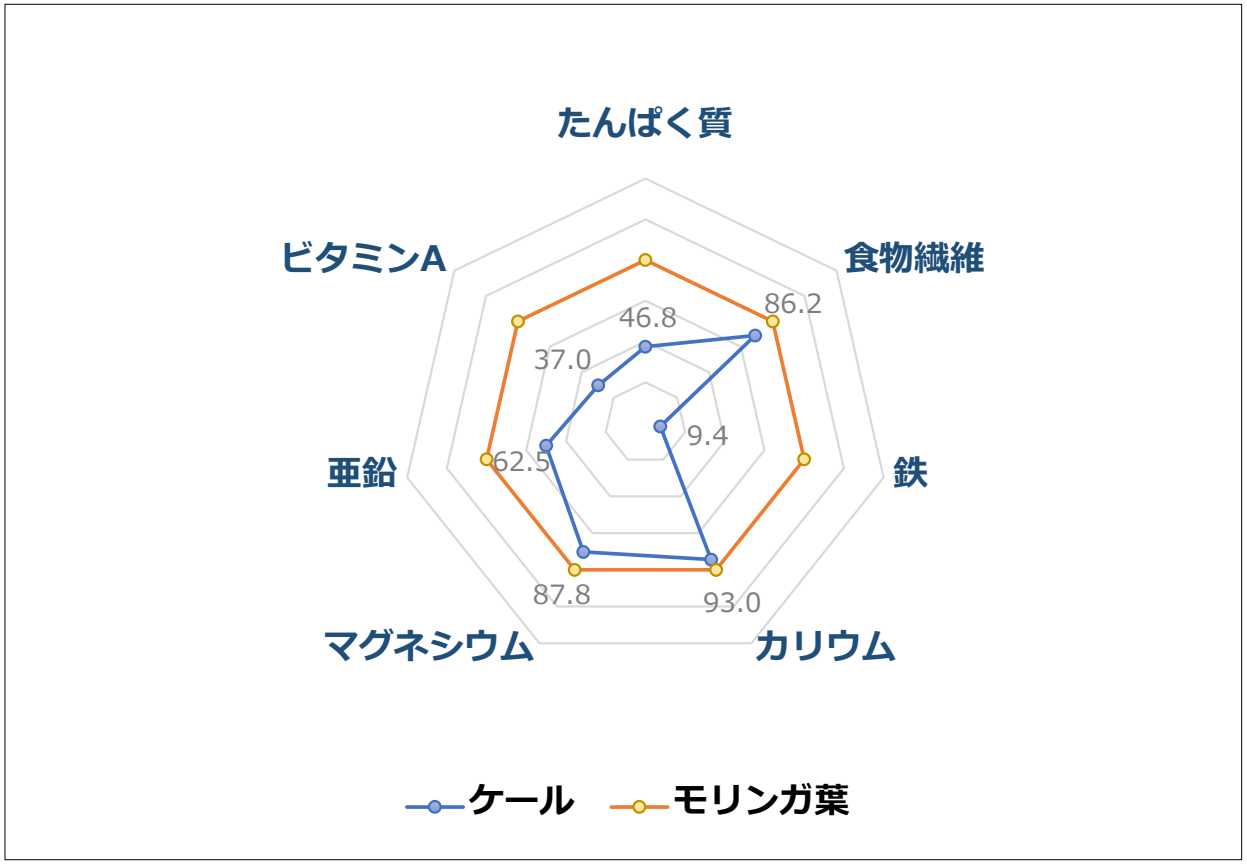
乾燥モリンガ葉

モリンガ葉粉末

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.

栄養成分比較

モリンガ葉粉末の栄養素を100とした場合の相対値



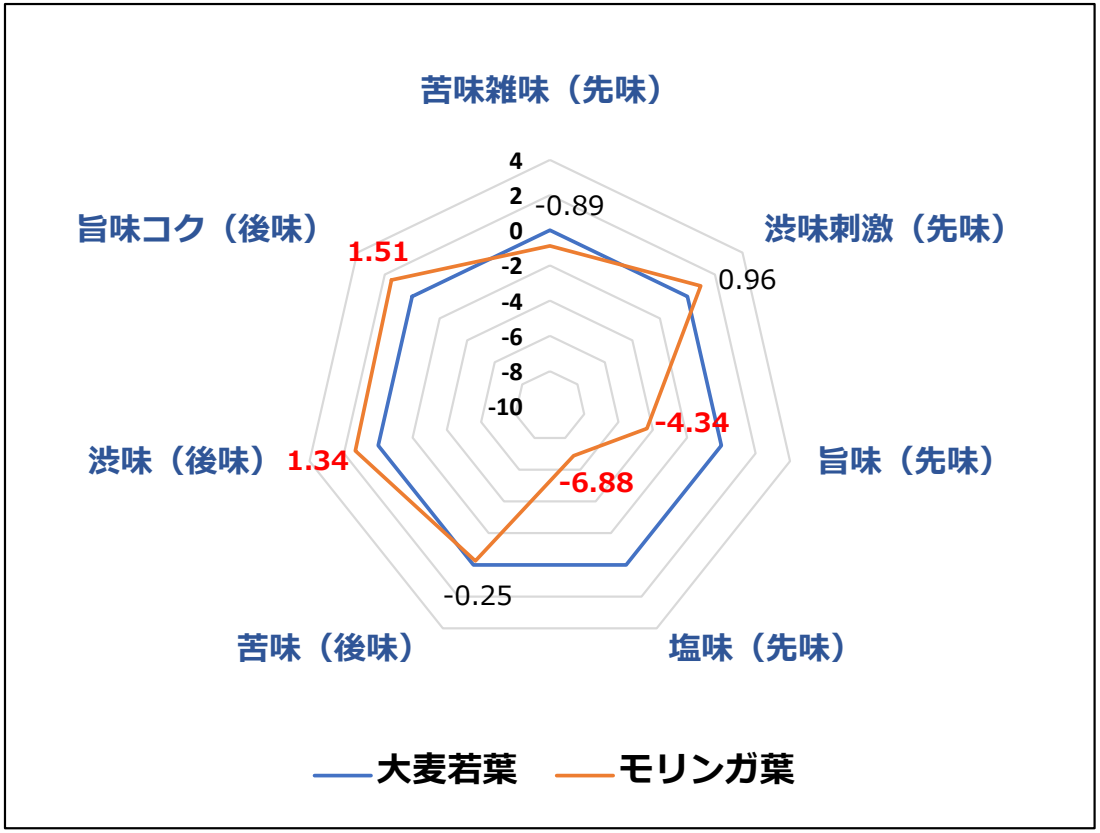
出典：食品成分データベース（青汁／ケール）
日本食品分析センター分析値（モリンガ葉）

たんぱく質、鉄、亜鉛、ビタミンAなどが豊富で、ケールよりもバランスよく摂取できます！

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.

味覚分析装置による味の比較

大麦若葉を基準（0.00）とした味の比較



モリンガ葉は大麦若葉と比較して旨味と塩味が控えめで、渋味と旨味コクが強いことが分かりました。喫食時にはあっさりとした印象を受け、その分後味の渋味と旨味を強く感じることが推測されます。

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.

残留農薬（260項目）の確認

検体名：　モリンガ乾燥品　鹿児島県産　2018年クロップ

備考：

上記検体につきまして、検査結果を以下のとおり報告いたします。

【検査結果】

分析項目	残留農薬一斉分析（260項目）
分析方法	GC/MS法　（厚生労働省通知の試験法に準ずる。）
分析結果	全項目検出されませんでした（詳細は別表参照）
結果欄の表記	ND＝「検出されず」：検出時は数値を記載

基原原料にて残留農薬（260項目）を確認しております！

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.

製品規格

製品名：モリンガ葉粉末ML-200（国産）

規格項目	規格値
外観・性状	緑色粉末
香味	モリンガ葉特有の香味で異味・異臭の無いこと
水分	7.0%以下
粒度	100メッシュ オールパス ※メディアン径：200メッシュ以下（実測値として）
一般生菌数	3.0×10^3 個 ／g　以下
大腸菌群	陰性
真菌数	1.0×10^3 個 ／g　以下

Copyright©Toyotama healthy food Co.,Ltd.　All rights reserved.