



麻の実食品 輸入・販売

株式会社ニュー・エイジ・トレーディング
NEW AGE TRADING CO., LTD.

会社案内

Hemp 
Kitchen



私たちは麻の実食品のパイオニアとして、麻の実を通して
みなさまの健康的な食生活のお手伝いができますよう
努めてまいります。

麻は万葉集にも歌われているように、古くから日本人に愛され、生活の中で様々な用途に利用されてきた植物です。麻の実を食べる習慣は、縄文時代の古墳からもその痕跡が発見されるほど長い歴史を持ち、現在でも七味唐辛子に欠かせない食材です。

私たち日本人に親しまれてきた麻の実を復活させ、多くの方々の食生活に取り入れていただきたい。そのような思いで麻の実食品のブランド「ヘンプキッチン」を立ち上げました。

麻の実食品のパイオニアとして、厳選したカナダ産の麻の実をみなさまの食卓にお届けいたします。

栄養豊富な麻の実

優れたナチュラルフードのひとつとして注目されています





私たちは麻の実食品のパイオニアとして、麻の実を通して
みなさまの健康的な食生活のお手伝いができますよう
努めてまいります。

麻は万葉集にも歌われているように、古くから日本人に愛され、生活の中で様々な用途に利用されてきた植物です。麻の実を食べる習慣は、縄文時代の古墳からもその痕跡が発見されるほど長い歴史を持ち、現在でも七味唐辛子に欠かせない食材です。

私たち日本人に親しまれてきた麻の実を復活させ、多くの方々の食生活に取り入れていただきたい。そのような思いで麻の実食品のブランド「ヘンプキッチン」を立ち上げました。

麻の実食品のパイオニアとして、厳選したカナダ産の麻の実をみなさまの食卓にお届けいたします。

栄養豊富な麻の実

優れたナチュラルフードのひとつとして注目されています



会社概要

株式会社ニュー・エイジ・トレーディング	
代表者	前田耕一
資本金	1,000 万円
設立	2001 年
事業内容	麻の実食品の輸入・販売
所在地	東京都世田谷区北沢 3-5-9 4F
TEL/FAX	03-5738-1423/03-5738-1428

会社概沿革

2001 年	設立
2005 年	オーサワジャパン株式会社と取引開始
2007 年	「ヘンプキッチン」立ち上げ事業拡大
2013 年	有機 JAS 商品にリニューアル
2015 年	有機 JAS 認定取得

※ 1998～2010 年まで東京都世田谷区北沢にて麻の実料理専門店「レストラン麻」を運営



麻の実とは？

麻の実は「麻（ヘンプ）」の種子の部分です。麻はアサ科の植物（学名カンナビス・サティバ・エル）で、雌雄異株の双子葉、1 年草。生命力が強く、4 ヶ月で 3～4m に達し、茎の太さは数センチにもなります。麻からは様々な生活用品ができるため、石油と森林の代替資源として注目されています。日本ではかつて主要農産物のひとつとして栽培され、主要雑穀（八穀）に数えられていました。



当社製品について

当社の麻の実原料は原料の栽培から加工まで一貫してカナダで行っております。
カナダの広大な大地で育まれた、良質の麻の実をみなさまにお届けいたします。

原料は 100% カナダ産

カナダ産の原料をカナダ国内で加工しています。



有機 JAS 認証

農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず、また、組み換え遺伝子に由来する農業資材などを使わずに自然の力で栽培された麻の実を使用しています。



NON GMO Project

ヘンプキッチン麻の実製品は「Non-GMO Project Verification」の認証を受けています。Non-GMO Project は米国科学・技術振興機関 NSF (National Science Foundation) の認可を受けた非営利団体であり、非遺伝子組み換え食品および製品の認定を行っています。



食品安全規格

国際基準である BRC Global Standard for Food Safety* や FSSC22000 を取得した工場で製造しています。

* 世界食品安全イニシアチブ (Global Food Safety Initiative) によって承認されており、世界的に認知度の高い規格です。



麻の実の栄養価

麻の実の魅力はその優れた栄養価にあります。

わたしたちの体に「必須」の栄養素をバランスよく含んでおり、

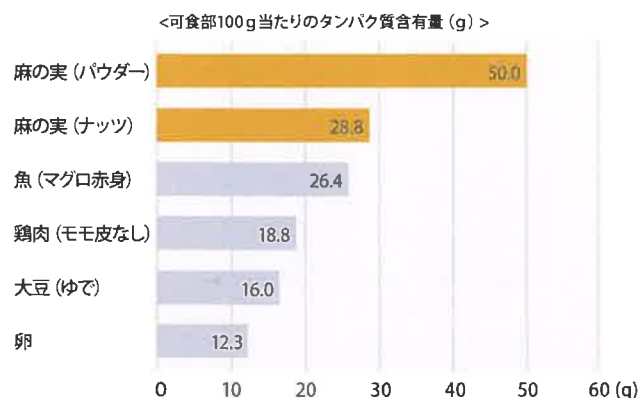
小さなお子様からご年配の方まで手軽にお召し上がりいただけます。

タンパク質

筋肉や臓器などの構成成分であり、酵素、抗体、ホルモンの原料となるタンパク質。体力や免疫力の向上に欠かせない栄養素です。麻の実は必須アミノ酸全9種類を含んでいます。

タンパク質が豊富な製品：

麻の実ナッツ・ヘンプパウダー



鉄・銅・亜鉛・マグネシウム

美容や健康維持に欠かせないミネラル。

精製食品や加工食品が多くなった現代で特に不足しがちと言われる鉄・銅・亜鉛・マグネシウムが豊富です。

ミネラルが豊富な製品：

麻の実ナッツ・ヘンプパウダー



<可食部 100g 当たりのミネラル (mg)>

	鉄	銅	亜鉛	マグネシウム
ヘンプパウダー	23	2.1	12	750
麻の実ナッツ	12.5	2.01	8	565
ゴマ	9.6	1.66	5.5	370
アーモンド	4.7	1.35	4	310
大豆(ゆで)	2.0	0.24	2	110
レバー	3.2	0.14	2.2	14
カキ(養殖)	1.9	0.89	13.2	74

(参考：五訂食品成分表)

必須脂肪酸 (オメガ3：オメガ6)

必須脂肪酸は人の体内では合成できないため、食事などを通して外から補う必要があります。

麻の実の脂質は約80%が必須脂肪酸(オメガ3：オメガ6)で構成されています。

他の食用油にはあまり含まれていない希少なガンマ・リノレン酸を含んでいるのも特徴的です。

必須脂肪酸が豊富な製品：

麻の実油



食用油の成分比較図

	必須脂肪酸			脂肪酸			n-6/n-3
	リノール酸 n-6系	α-リノレン酸 n-3系	γ-リノレン酸 n-6系	オレイン酸	飽和脂肪酸	多価不飽和 脂肪酸率(%)	
麻の実油	56	20	3	12	9	80	3:1
亜麻仁油	14	58	0	19	9	72	1:4
ひまわり油	71	1	0	16	12	72	71:1
コーン油	57	1	0	29	13	58	57:1
大豆油	54	8	0	23	15	62	8:1
ごま油	45	1	0	39	15	45	45:1
菜種油	21	11	0	61	7	33	2:1
オリーブ油	9	1	0	75	15	10	9:1
バター	3	1	0	28	63	4	3:1

参考：Hemp Food and Oil for Health, HEMPTech 1999

製品ラインナップ

Organic HEMP SEED NUTS 有機麻の実ナッツ

麻の実ナッツとは、麻の実（種）の殻を取り除き食べやすくしたもの。
ゴマのように小さい粒で、クルミや松の実にも似た食感と上品な風味が特徴的です。
封を切ってそのままお召し上がりいただけます。



加熱タイプの「麻の実ナッツ」は殻を取る前に少し熱を加えており、香ばしい味わいです。
「麻の実ナッツ(非加熱)」はよりさっぱりとした風味が特徴的です。

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー: 610kcal	亜鉛: 8.9mg
タンパク質: 32g	鉄: 13.5mg
脂質: 52g	銅: 1.2mg
- 飽和脂肪酸: 4g	マグネシウム: 677mg
- n-3系脂肪酸: 10.0g	リノール酸: 29.2g
- n-6系脂肪酸: 31.2g	アルファ・リノレン酸: 9.3g
- トランス脂肪酸: 0g	ガンマ・リノレン酸: 2.0g
コレステロール: 0mg	
炭水化物: 5g	
- 糖質: 3g	
- 食物繊維: 2g	
食塩相当量: 0g	

※リノール酸、アルファ・リノレン酸、ガンマ・リノレン酸は脂質52g中に含まれる量
※麻の実のたんぱく質は必須アミノ酸9種類を含有しています。

有機麻の実ナッツの使い方

つける・トッピングする

サラダ、冷奴、アイスクリームなどにトッピング

まぜる・和える

おひたし、納豆、金平ごぼうなどいつものおかずに和える

すりつぶす・ペーストにする

すり鉢などですりつぶしてペーストにし、パンや野菜のディップに



Organic HEMP SEED OIL 有機麻の実油

麻の実油とは、麻の実（種）をコールドプレス（低温圧搾法）で搾った油です。
フレッシュで軽い口当たりですが、しっかりとしたナッツのコクがあります。
ティースプーンなどでそのままお飲みになっても、料理に使っても麻の実ならではの風味をお楽しみいただけます。



ヘンプキッチンの有機麻の実油は鮮やかなグリーン色が印象的です。
油の酸化を引き起こす原因は光・熱・酸素。ヘンプキッチンでは繊細な油の品質保持のため、遮光性が極めて高く確実に密閉するのに最適な食用グレードのHDPE(高密度ポリエチレンボトル)を使用しております。環境ホルモンの疑いのある化学物質を含まない安全性の極めて高い素材です。

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー: 900kcal	炭水化物: 0g
タンパク質: 0g	食塩相当量: 0g
脂質: 100g	リノール酸: 55.8g
- 飽和脂肪酸: 8.8g	アルファ・リノレン酸: 18.3g
- n-3系脂肪酸: 18.7g	ガンマ・リノレン酸: 4.0g
- n-6系脂肪酸: 59.8g	
- トランス脂肪酸: 0g	
コレステロール: 0mg	

有機麻の実油の使い方

そのまま食べる

ティースプーン1〜2杯をそのまま摂る他、お好みで塩を加えパンにディップして

仕上げにかける

スープや味噌汁、納豆、冷奴、パスタ、カルパッチョなどに

合わせる

ドレッシング、マヨネーズなどのソース作りに



Organic HEMP POWDER 有機ヘンプパウダー

ヘンプパウダーは、麻の実（種）を殻ごと脱脂した後に微粉末状に粉碎したものです。パウダー状なので、麻の実の栄養がより消化吸収されやすいのが特徴です。飲み物などに加えるだけで手軽に麻の実の栄養を摂取できます。非加熱なのでローフード食材としても。



「ヘンププロテイン」とも呼ばれるほどタンパク質が豊富です。焼き菓子などには先ずは粉（小麦や米粉）に対して5%程度までお使いいただくことをおすすめいたします。ドリンクにはシェーカーやミキサーをお使いになるか、先にグラスにパウダーを入れ、液体を少しずつ混ぜながら加えていただくとダマになりません。

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー: 400kcal	炭水化物: 22g
タンパク質: 49g	- 糖質: 4g
脂質: 11g	- 食物繊維: 18g
- 飽和脂肪酸: 1g	食塩相当量: 0g
- n-3系脂肪酸: 2.0g	亜鉛: 12.9mg
- n-6系脂肪酸: 6.0g	カルシウム: 175mg
- トランス脂肪酸: 0g	鉄: 26.7mg
コレステロール: 0mg	銅: 2.5mg
	マグネシウム: 899mg

ヘンプパウダー100gあたりのアミノ酸組成	
アスパラギン酸: 4.595g	スレオニン: 1.567g
セリン: 2.287g	グルタミン酸: 8.338g
プロリン: 1.688g	グリシン: 2.013g
アラニン: 1.949g	システイン: 0.859g
バリン: 2.192g	メチオニン: 1.12g
イソロイシン: 1.718g	ロイシン: 3.04g
チロシン: 1.407g	フェニルアラニン: 2.071g
ヒスチジン: 1.222g	リジン: 1.665g
アルギニン酸: 5.323g	トリプトファン: 0.376g

有機ヘンプパウダーの使い方

飲み物やヨーグルトに

スムージーや野菜ジュース、ヨーグルトに加えたり、団子や餅にかける

お菓子作りに

パンケーキ、マフィン、クッキーなど焼き菓子やロースーツの材料に

ペーストにしてトッピング

麻の実油やぬるま湯少々で溶いて、ハチミツやシロップなどを加えてペーストに



HEMP PROTEIN POWDER ヘンププロテイン

ヘンププロテインは、美容健康に関心のある方やスポーツをされる方におすすめの栄養機能食品（鉄・銅・亜鉛・マグネシウムについて）です。

必須アミノ酸全てを含む良質なたんぱく質を約50%含有しています。



ヘンププロテインは消化吸収されやすい良質なたんぱく質をはじめとして、ダイエットや体を鍛える際に不可欠な成分をバランスよく含有。

欧米ではナチュラルなプロテインパウダーとして広く親しまれています。

本製品は自然な素材で体作りを目指したい方々への栄養補給を目的としており、美容やトレーニングの補助食品としてご活用いただけます。

※ヘンププロテインの栄養成分については、上記「有機ヘンプパウダー」の栄養成分表示をご参照ください。

ヘンププロテインパウダーの活用法

美容健康に

美しく健やかな体ために。ハリのある肌や髪に欠かせない「必須」の栄養素を麻の実の持つ自然な成分で手軽に摂取できます。

スポーツに

添加物のない自然の素材だけでたんぱく質をはじめ、必須脂肪酸、食物繊維など体作りに欠かせない成分も摂取できます。



株式会社ニュー・エイジ・トレーディング

〒155-0031 東京都世田谷区北沢 3-5-9

TEL:03-5738-1423 FAX : 03-5738-1428



Hemp Kitchen (ヘンプキッチン)

<https://www.hempkitchen.jp/>