

# 有機栽培

美容と健康に

## 『ローズヒップ 100%』

### Rosehip(ローズヒップ)とは

ローズヒップは南米のチリに自生する「野バラの実」です。元々はチリのビオビオ地方アラウカノ族の間で不老長寿の秘薬として守りぬかれてきました。近年、そのほとんどの輸出先は、ドイツを中心としたヨーロッパと日本です。ヨーロッパでは、25年前のウクライナのチェルノブイリ原発事故があるまでは、同国から輸入しておりました。ローズヒップの実は、植物の単一食品では総ビタミンCの含有率が世界でも有数であり、カルシウムについては牛乳の約8倍、ビタミンCはレモンの9倍、リコピンにいたってはトマトの約8倍、β-カロテンは約20倍も含まれます。



また各種ビタミン・ミネラルが豊富にバランス良く含まれています。また抗酸化作用があり、活性酸素を取り除く作用があります。

**本製品の有機原料はメーカーの自社農場で栄養分豊富な AP-4 という品種の苗の育成から5年後の収穫まで徹底した管理栽培を行っております。**

※ リコピン: 今注目されている活性酸素を除去してくれる抗酸化物質です。リコピンの抗酸化能力は、β-カロテンの2倍、ビタミンEの100倍です。

### 【お召し上がり方】

一人分をスプーン1~2杯としてティーポット又は急須に入れて熱湯を注いで、5~10分蒸らしてお召し上がり下さい。(お好みにより量を加減してください。)



《ゼリー》ローズヒップティーとゼラチンを一緒にボウルに入れて溶かし、冷蔵庫へ。

《ジャム》蒸らしたものに砂糖や蜂蜜を加えて煮込みます。

《蒸しパン》市販の蒸しパンミックスに混ぜて。

《クッキー》小麦粉やバターと混ぜて焼いて。

《ケーキ》ベーキングパウダー、卵、薄力粉と混ぜて160℃のオーブンで焼いて。

《スープ》ローズヒップとコンソメスープの素を入れ、野菜やウィンナーソーセージを入れて煮込む。(ミネストローネ風味)



残留農薬他検査結果(以下検出せず)

フェニトロチオン・ジクロロポス・BHC・DDT・エンドリン・ディルドリン・アルドリン・総水銀・鉛・ヒ素・PCB・無水カフェイン

## ローズヒップで皆様の美容と健康を応援します！

株式会社 IRYNA Corporation