

モリンガの豊富な栄養素

人間に必要な90種類以上の栄養素を
バランスよく含有するスーパーフード。

 GABA 発芽玄米の 約 10 倍	 ポリフェノール 赤ワインの 約 8 倍	 食物繊維 レタスの 約 21 倍
 カルシウム 牛乳の 約 13 倍	 葉酸 ほうれん草の 約 4 倍	 鉄分 ブルーンの 約 80 倍
 ビタミンE たまごの 約 96 倍	 亜鉛 にんにくの 約 2 倍	 マグネシウム アボカドの 約 9 倍

etc.

※日本食品分析センターによる分析および日本食品標準成分表2015に基づく



2023年！今年始めて「モリンガ」を
栃木県にて実験的に無農薬で作りました。

種（水耕栽培）
↓
苗（5～6月）
↓
畑（栃木県）
↓
収穫（9～10月）

まだ一番美味しいお湯の温度や時間は、
わかっていませんので（笑）色々な温度や
時間で楽しんでいただき、一番美味しかった
組み合わせを是非教えてください。

よろしくお祈りします。



コレステロール低下、視力向上、血圧調整、抗うつ、
免疫向上、抗炎症、抗菌、抗加齢、消化の補助、便
秘の解消、解毒作用、食欲抑制、血糖コントロール、
消化・代謝の促進、抗酸化、認知機能の向上・・・
様々な健康に寄与する言葉がモリンガの健康機能研
究で聞こえてきます。

（日本食品分析センター調べ）



6月10日



9月



6月17日



6月25日



8月12日



8月14日



収穫 9月



8月14日



乾燥 10月

