

有機栽培 キダチアロエ

アロエとは

アロエとは、南アフリカ原産のツルボラン科（ユリ科）アロエ属の多肉植物で、約 300 以上も種類があります。数多くあるアロエの中でも良く利用されているのは、ケープアロエ、キダチアロエ、アロエベラの3種類です。ケープアロエは南アフリカのケープ地方で栽培されており、日本では医薬品原料として使用されています。

キダチアロエとは

日本で広く普及しているのはキダチアロエです。アロエは昔から「医者いらず」と言われ、長い間、日常生活の中で親しまれ、伝承され栽培されてきました。

キダチアロエの葉は剣状で多汁、灰緑色で、葉縁には三角形のトゲを密につけます。ケープアロエやアロエベラに比べて比較的苦味が少なく味がよく、有効成分が多い上、寒さに強いので日本でも多く栽培されています。キダチ=木立ちの名の通り、茎が伸びて成長します。アロエベラは寒さに弱く日本では主に沖縄で栽培されています。

キダチアロエのみ有効成分を多く含む皮の部分などまるごと使用する事が認められており、アロエベラは「アロイン」と言う表皮と葉肉の間にある苦味成分を除去しないと食品や化粧品に使用できません。



高知県四万十産キダチアロエ

創健社のアロエ商品は全て高知県四万十産のキダチアロエを使用しています。高知県の四万十川流域3町村は北幡地域と呼ばれ、高知県内でも山々の緑と清らかな水で知られた場所です。この恵まれた自然の中、契約農家の方々の手によって、丹精込めて有機栽培されたものです。

アロエ栽培とこだわりの有機栽培

アロエの栽培は、平成7年、高知県四万十川中流域の契約農家さんと協力し、有機質肥料を使用した完全無農薬によるキダチアロエの栽培を開始しました。平成13年に農林水産省の登録認定機関により有機JAS認定を取得。現在では、すべての栽培がビニールハウス内において行われています。



豊富なバリエーション

生活スタイルが多様な現代で、若い方から高齢の方まで、体に不安を感じている方は少なくなりません。お客様の用途、生活スタイルに合わせ粉末・粒・エキスタイプのバリエーションを揃えました。

有機栽培キダチアロエ 粉末

増量剤・着色料などの副原料は使用せず、有機キダチアロエ粉末100%のみを使用しています。



飲み方

一日添付のスプーン軽く山もり 2杯（約0.3g）～4杯（約0.6g）を目安としてください。そのまま水かぬるま湯でお飲み頂るか、蜂蜜・ジュースなどと混ぜてミックスジュースとしてもお召し上がり頂けます。

アロエニン
20mg/g



有機栽培 キダチアロエ 粒

ゼラチン・菜種硬化油などを使用せず、有機キダチアロエ粉末100%のみをそのまま加工しています。



飲み方

1粒（有機キダチアロエ粉末250mg）当り、生薬約6g分です。1日6粒程度を目安にお召し上がりください。

アロエニン
20mg/g



有機栽培 キダチアロエ 粒

保存料・甘味料・着色料などは使用せず、有機栽培されたキダチアロエの葉をそのまま搾りました。



飲み方

1日約20ml程度（本品に添付してあるカップにて）を目安にそのままお飲みになるか、3～4倍に薄めてお好みに合わせ、ハチミツ等を加えてお召し上がり下さい。お料理や日本酒、ウイスキー、焼酎に加えてもお使いいただけます。

アロエニン
1.4mg/g

