

リピーターのお声からうまれた 食べられるモリンガ茶



【山ログツと産品認定品】

手摘み モリンガ茶

山口県産モリンガを100%使用。
乾燥野菜の代わりとしてお料理にも
使える“食べられる”健康茶。



山ログツと産品
YAMAGUCHI GOOD PRODUCT

【山ログツと産品認定品】

手摘み モリンガレモングラス

90種類の栄養素をもつモリンガに
国産レモングラスをブレンド。
さわやかな風味をお楽しみください。

- ① 葉もの栽培のプロが育てた周防灘産モリンガ使用。
- ② 栽培期間中、農薬はもちろん、除草剤も不使用。
- ③ 製品になるまでに10回の安全チェックを実施。
- ④ 栄養の多い1年目のバージンモリンガを使用。
- ⑤ 独自の乾燥製法による、フレッシュな色合い&風味。
- ⑥ カップに入れてすぐに飲める。もちろん煮出しもOK。

「こんなに栄養があるので、茶葉も食べていいですか？」。

ひいらぎ農園の“食べられる”モリンガ茶はそんなお客様のお声から生まれました。安心してご利用いただけるように、栽培期間中は農薬・化学肥料などは使用せず、新鮮な生葉を一枚一枚手摘みで収穫しています。製品になるまでに10回もの安全チェックを実施し、しっかりと手間と時間をかけました。



茶葉をつかったレシピなど随時公開中

ひいらぎ農園



homepage



Instagram

葉もの栽培のプロが

手塩にかけて育てました。

手摘みモリンガ

モリンガは、北インド原産のワサビノキ科の植物。豊富な栄養素を持つことから「奇跡の木」「薬箱の木」と呼ばれるスーパーフードです。
含まれている栄養素はなんと90種類以上。「地球上でもっとも栄養素を含んだ食物」と言われ、ビタミンやミネラル、食物繊維、アミノ酸などがバランスよく含まれていることから、さまざまな健康効果が期待できる植物として、今、世界中から注目を集めています。

モリンガの栄養価



※（モリンガ100g当たり）日本食品標準成分表（8訂）に準拠／（一財）日本食品分析センター調べ

ひいらぎ農園は、全国でも数少ない鑑賞用シダ「レザーファン」（レザーリーフ）の栽培農家です。
葉ものづくりのプロとして、これまでのノウハウを活かし安心して食すことのできるモリンガを育てています。



ひいらぎ農園