

医果
IKADOGEN
同源

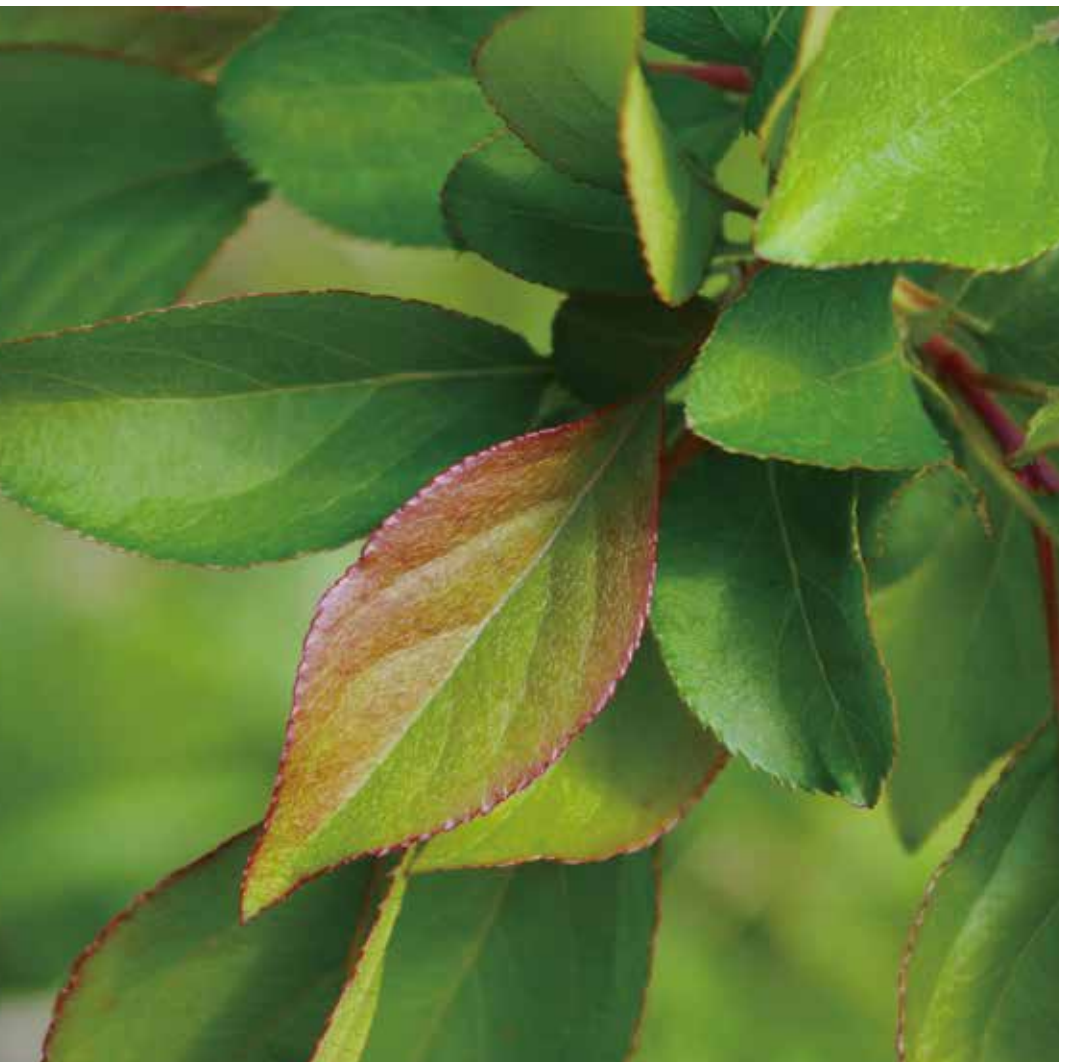
Apple leaf tea
りんご
葉の茶

医果
IKADOGEN
同源



www.ikadogen.co.jp

いかどうげん 検索



りんごの葉っぱで、つくるお茶。
それは、りんごを想うお茶。

古来から、果実は食べずに

葉っぱをお茶にしていたという

りんごの品種があります。

それが、中国原産の「湖北海棠」。

こほくかいどう

かつては日本にも自生していましたが、

すでに絶滅。幸運にも私たちは

青森県内にあった希少な枝を譲り受け、

接ぎ木の手法で増やすことができました。

「りんご葉の茶」を淹れてみて驚いたのは、

ほのかに甘く薫り、ほんのりと紅いこと。

まるで、りんごの花のように。

この感動を、おすそわけします。



※ 有機JASは、自然の力を活かして栽培された農作物を認証する制度です。環境に負荷をかけないという有機農業の理念に基づき、化学農薬や化学肥料を避けるのはもちろん、加工や出荷にいたるまで様々な基準が設けられています。

自然にも、人にも、
きれいなお茶でありますように。

「りんご葉の茶」をつくる葉は、

有機JAS認証の農園で栽培しています。

農薬や化学肥料は一切使いません。

のびのびと育った葉を手摘みしたら

風通しのよい所で数日乾燥。

それを有機JAS認証の茶工場に運び、

焙煎しています。

お茶を淹れると、ほうじ茶や紅茶よりも

わずかにピンク掛かった色がきれいです。

口に含むと香ばしさの中に

ふわりと漂う、かろやかな甘み。

体と心に、すつと、しみこみます。





りんごの葉には、
有用なポリフェノールが
含まれています。



りんごの葉には、フロリジンが豊富に含まれています。フロリジンは、血糖値の上昇を抑えたり^{※1}、抗加齢効果がある^{※2}とされているポリフェノールの一種。この成分はいま、世界的に注目され、様々な研究が行われているところです。

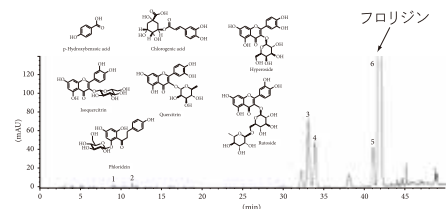


Figure 3. HPLC separation of polyphenolic compounds identified in ethyl acetate extract (E₂) obtained from the leaves of Golden apple cultivar. Compounds 1 = chlorogenic acid, 2 = p-hydroxybenzoic acid, 3 = hydroxybenzoic acid, 4 = isogallocatechin, 5 = quercetin, 6 = fisetin. The structure of compounds identified in extracts (rutinoids was identified only in extracts ED, Table 4).

HPLC分析グラフ

出典：Sowa, A., et al. (2016) *BioMed Res. Int.*, Article ID 6705431.

※1 Shirosaki, M., et al. (2012) *J. Nutr. Sci. Vitaminol.*, 58(1), 63–67.

※2 Xiang, L., et al. (2011) *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, 75(5), 854–858.

「りんご葉の茶」の淹れ方

- ① 「りんご葉の茶」ティーバッグ1袋を
マグカップまたはティーポットに入れ、
熱湯200ccを注ぎ、3分ほど蒸らします。
- ② 時間がたったらティーバッグを軽くふって取り出します。
- ③ 味が濃く感じる場合はお好みで熱湯を足してみ、
マイベストの「りんご葉の茶」をお楽しみください。



アイスもおススメ!

濃い目の「りんご葉の茶」を作り、氷をたっぷり入れて冷やすと、
すっきりした風味になります。暑い時期にぜひお試しください。



5袋入りパッケージ

〔商品詳細〕	
名称	有機りんご葉茶
原材料名	有機りんご葉 青森県産
内容量	1.2g(1袋)
保存方法	高温・多湿を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社 医果同源りんご機能研究所
製造所	青森県弘前市旭ヶ丘 2-4-13 株式会社 ヤマナ茶業
お問い合わせ先	静岡県焼津市田尻 2005-3 TEL 0172(35)5931
(受付時間)	8時半～17時 土・日・祝日を除く



「医果同源」。この言葉に、
私たちのりんご作りへの想いが
込められています。

私たちは、農業を自ら実際に営みながら、
りんごの持つ健康により作用の研究・商品
開発に取り組む研究所です。

所長は城田安幸農学博士。博士は弘前大
学農学生命科学部准教授として、二十数年
前からりんごの機能性の研究をしていま
した。2004年には、まだ青く小さな未熟
りんごのポリフェノールの力を活かしたり
りんごジュースを開発。そのジュースの名前
こそが「医果同源」でした。医食同源の考え
にならない、果実の力を日々いたたくことで
健康になろうという造語です。以降、研究
者としての立場から一歩踏み出し、自家農
園での未熟りんごの栽培に挑戦。「医果同
源」の製造・販売に本格的に取り組んでい
ます。実は青森県は、全国一の短命県。その
改善に少しでも役立ちたいという博士の想
いこそ、医果同源りんご機能研究所の原点
なのです。

「医果同源アップルバレー」では、
一本一本のりんごの木の声に
耳を傾けています。

ウサギ、アナグマ、カモシカ、タヌキ、テ
ン、フクロウ…。私たちの農園「医果同源
アップルバレー」にやってくる動物たちで
す。吹き渡る森の風の中、鳥や虫も自由に
飛び回っています。自然が多様で豊かなこ
の場所で、有機JAS認証を取得し、のび
のびとしたりんご栽培をしています。

園地では毎日のように、「この子は元気だ
な」「あの子の幹が心配だな」と、りんごの
木の一本一本を見てまわります。そうする
ことで病気や害虫の発生を早く発見できま
すし、人とりんごの木の間に信頼できる友
人のような、ハッピーな関係が生まれます。

安全・安心はもちろんですが、私たちは
その先をいく「ハッピーなりんご」を作り
たいと考えています。

