

天草産モリンガができるまで

国産モリンガ



Premium moringa

毎年種から育てます

安心・安全のこだわり～国内にて一貫製造



毎年春、土づくりから始めて、天然由来の種から栽培します。

合成防腐剤・着色料不使用で安全な商品を生産しています

1年目のフレッシュな若葉のみを収穫

1年目のフレッシュな若葉のみを収穫します。



収穫した葉は成分が高く、のんびりしていると発酵が始まります。この事が味を落とす原因になります。その為どれだけ迅速に収穫するかがカギになります。



天草モリンガファーム
生産者 四方田より

“見た事の無い数の種類の成分をこの植物単一だけで取ることができるなんて！ こんなすごい植物が地球上に存在するのか！”

これがモリンガの正体を知った時の私の率直な感想です。

それからモリンガの情報を集め、日々研究し、食べたり飲んだりしていくうちにモリンガの凄さを目の当たりにし、日に日に確信へと変わっていきました。

そして、このモリンガを“日本の皆さまの健康に役立てよう！”との想いを胸に、天草の地で本格的に栽培、販売までをがむしゃらに手がけてきました。今では愛情たっぷりに育てたモリンガが、お客様の元へ届き、ご愛用者様から感謝の声まで頂けるように。こんなに幸せなことはありません。

今後もさらなる研究を重ね、より良いものをお客様の元へ提供し続けられるよう、これからも日々精進いたします。

生産者 四方田徹



その後、じっくり栄養を逃さないように低温乾燥で15時間～20時間かけ乾燥させます。

収穫から1時間以内に丸一日かけて低温乾燥。



モリンガの味や成分を壊さないよう、まるごとギュッと閉じ込める方法は、12年にも及ぶ試行錯誤のたまもの。こうして「バージンモリンガ」は誕生します。

