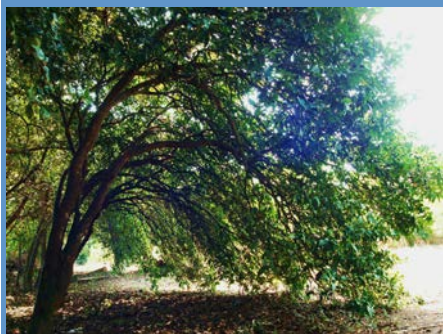


長寿の島 スーパーフード

野生の島みかん



素材の魅力



山々に自生

野生の力



徳之島
長寿の島
で、昔か
ら食べ、
予防医学
として用
いられて
きた果実



自然が樹を育て、
人間は収穫を手伝
うのみ。



搾ったままの果汁

スーパーフードといわれる理由の一つは非加熱でビタミンをこわしていないこと！

ほとんどのジュースは店頭に並べる為果汁は保存を優先すると加熱処理し、保存料をいれ加工品となり濃縮還元果汁やジュースにしますが

野生の島みかんは・・・違います！

野生の島みかんの魅力

- 1、 非加熱である。
- 2、 皮後と搾っている。
- 3、 ビタミンがこわれていない。
- 4、 加糖しない。
- 5、 野生のまま。
- 6、 保存料や添加物を使用していない事。
- 7、 冷凍保存なのでいつでも新鮮。
- 8、 奄美群島の自然をそのままいただく。
- 9、 徳之島の地元の方々の仕事に寄与している。

500ml にどれくらい果実がつかわれている
約5キロの野生の島みかん果実が、冷凍用ペットボトル500ml にはいっています。

3,240 円（税込）



日本の スーパーフード

鹿児島と沖縄の間に位置する奄美群島。この島に古来から伝わる島みかんがある。

沖縄のシークワサーとは見た目は似ているが味が違う。成分も若干違いがあります。

もともとは、アジアやインドから伝わったかもしれないですね。。



野生の島みかん シークニンは、温州みかんの60倍のビタミンCがあります。

(5訂 日本食品分析センター)

柑橘由来のポリフェノールであるヘスペリジン、ノビレチンが豊富で成人予防に欠かせない成分がたくさん詰まっている果実です。

この果実が、奄美群島 徳之島・奄美の山々に自生し、古来から島人は果実を食べ、皮を黒糖とにする等して健康管理に用いてきたといえます。

現代人の食のサポートに、自然の力や知恵をお借りて健康・美を手に入れたいものです。



世界一幸せな朝食 スーパーフードとして Body に掲載されました。

応用レシピ：果汁を飲むことはもちろんですが、無添加ドレッシングや健康パン、デザート、お酒やカクテルに…。エステサロンでのウエルカムドリンクなど様々な利用方法があります。





徒根屋 株式会社 エンターテイメント
〒112-0004 東京都文京区後楽1-1-13 小野水道橋ビル6F
tel 03-3868-0022 fax 03-5577-3944
WEB toneya-inc.com お問い合わせ info@toneya-inc.com

トネヤ株式会社
日本伝承プロジェクト

野生の島みかんシークニン販売代理店

<総務>
214-0022 川崎市多摩区堰2-5-3 3-304
TEL/FAX 050-3721-2388
sawan@d7.dion.ne.jp

<本店>卸販売・流通倉庫
231-0007 横浜市中区弁天通り4-53-2 DOMON B1

◆島ちよくキッチン『KUROUSAGI』◆
165-0026 東京都中野区新井5-5-15 パレドール中野
tel 03-5942-7155 FAX 03-5942-7655
shima-choku.com

