

# ごま若葉青汁摂取が、 元気なカラダを応援。

# 栄養価の高い、ごま若葉青汁

ごま若葉 成分比較表 (スーパーオキシド消去活性数値以外は100g当たり)

分析試験項目	ごま若葉	大麦若葉	ケール
水分	8.0g	5.4g	4.5g
鉄	16.6mg	20.6mg	5.5mg
葉酸	760 $\mu$ g	290 $\mu$ g	540 $\mu$ g
カルシウム	1360mg	429mg	1530mg
カリウム	4900mg	1430mg	2170mg
マグネシウム	477mg	142mg	248mg
ビタミンA (レチノール当量)	187 $\mu$ g	72 $\mu$ g	206 $\mu$ g
$\alpha$ -カロテン	40 $\mu$ g	検出せず	検出せず
$\beta$ -カロテン	2220 $\mu$ g	864 $\mu$ g	2470 $\mu$ g
リボフラビン (ビタミンB2)	1.40mg	0.85mg	0.81mg
ビタミンE ( $\alpha$ -トコフェロール)	4.2mg	3.4mg	8.7mg
ルテイン	11.3mg	9.17mg	9.25mg
スーパーオキシド消去活性 (電子スピン法測定)	1500単位/g	80単位/g	630単位/g
ポリフェノール	1300mg	600mg	860mg

「試験機関 (財) 日本食品分析センター・(社) 日本食品衛生協会」 ※このデータはごま若葉原料の値です。



## ごま若葉青汁の開発にあたって

ごま若葉青汁を作ろうと思ったきっかけは、たまたまプランターに出来たごまの芽を間引きするとき、それを食べてみたことから始まります。このとき身体中に電撃が走ったのです。とても苦みのあるこの成分は、おそらく身体に良いに違いないと。

早速、ごまを若葉まで育て青汁を作ってみると、この苦みが飲みやすく美味しくいんです!



ごま若葉 深堀 勝謙

さらに成分を研究していくと、なんと**ポリフェノール**や**葉酸**、**鉄分**などの栄養素が豊富であることもわかっていきました。もちろんマウスを使った毒性試験もクリアしております。このとき僕は、このごま若葉青汁でたくさんの人のお役に立ち

喜んでいただけて強い自信を抱いたのです。現在、ごま若葉の生産地は**鳥根県**と**鹿児島県**で行っております。

農家の方々とう作りから栽培、収穫まで一緒になって作っております。新鮮なごま若葉青汁をお届けするため、畑から工場までは1時間以内に到着しなければなりません、農家さんの温かい熱意とご協力でそれも可能となりました。

たくさんの方がこのごま若葉青汁をお召し上がり頂き、いつまでも健康と農家の方のお役に立てなければ幸いに願っております。

“ごま若葉に出会えたことに心から感謝!!”

## 残留農薬試験で農薬がない事を確認しております。

264種類の農薬について一斉定性分析 (スクリーニング試験) の結果、農薬は検出されませんでした。

試験機関 イカリ消毒株式会社 LC環境検査センター

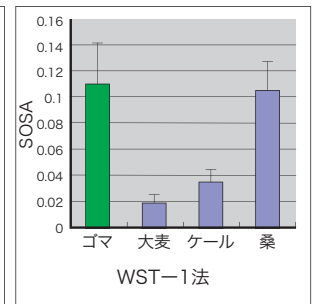
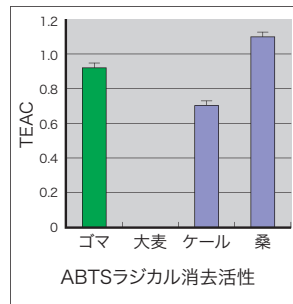
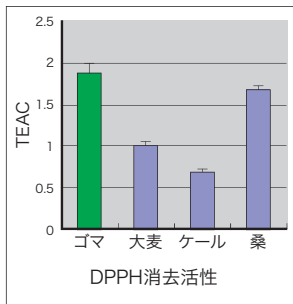
## マウスを用いた急性経口毒性試験

毒性試験の結果、観察期間中に死亡例、異常ともに見られず、観察期間終了時の剖検でも、全て異常は見られませんでした。LD50値 2,000mg/kg以上

試験機関(財) 日本食品分析センター 第206022397-001号

## 胡麻若葉のポリフェノール量による抗酸化活性の比較

～胡麻には強いポリフェノールが含有されています～



◆胡麻若葉の抗酸化活性は、ポリフェノールによるものと考えられます。上記は、対ポリフェノール量に対する素材の抗酸化活性を比較したものです。通常の抗酸化活性では、桑が強い抗酸化性を示しますが、対ポリフェノール量で比較した場合、胡麻若葉も桑の葉に匹敵する抗酸化性を示します。

※各素材のポリフェノール含量は、フォーリン・チカルト法にて算出。※WST-1法：スーパーオキシドアニオンラジカル(SOSA)捕捉活性の測定方法 (各試料のSOSAはSOD等価活性で表し、SODのIC50( $\mu$ L/mL)と試料のIC50( $\mu$ L/mL)が等しい活性を有するとみなし、試料1mgあたりのSOSAをSOD単位で示した。SOD等価活性=(SODのIC50)/(試料のIC50) <日本大学生物資源科学部 食品科学工学科 食品衛生化学研究室にて測定>

**ごま若葉青汁**

1袋にごま若葉  
**11枚使用!!**

※自社調べ

**GOMA-AO**

ごま若葉青汁

1箱(1ヶ月分) 3g×30袋(粉末)  
**■原材料**  
 ごま若葉末、ガラクトオリゴ糖、  
 発芽玄米発酵エキス、環状オリゴ糖  
**販売価格4,800円(税込5,040円)**

100年胡麻屋の和田萬がつくっています。創業明治16年

**胡麻屋 和田萬**

(株) 和田萬商店 大阪市北区菅原町9-5

◆営業時間/平日午前9時30分～午後5時まで ◆定休日/土・日曜日 祝日  
ごまなら すりばちを

http://www.wadaman.com/ フリーダイヤル ☎0120-507-380

■販売店