

実生ゆず *Miyazaki Yuzu*  
**WHOLE FOOD**



希少な果実『実生ゆず』  
みしょう

『実生ゆず』は、1300年の歴史があり国内柑橘系の原種と言われる柚子です。種から育て、実が採れるまで18年も掛かるため、育てる農家も少なく、今では希少な果実となっています。一般的な接木の柚子に比べ、果実が大きく肉厚。香りや栄養価も優れ、無農薬で丸ごと食べることができます。



『 WHOLE FOOD すべて食べ物 』

ホールフードとは、自然のままの野菜や果物のことです。丸ごと食べられる安全な食べ物ということでもあります。豊かな自然環境と農薬を使わない農業と安全な食と健康とが全てつながり、私たちの暮らしを支えてくれます。そのつながりを今だけではなく、次世代のその先までも続くように、私たちは守っていく必要があると感じています。

実生ゆず *Misoya Yuzu*  
**WHOLE FOOD**



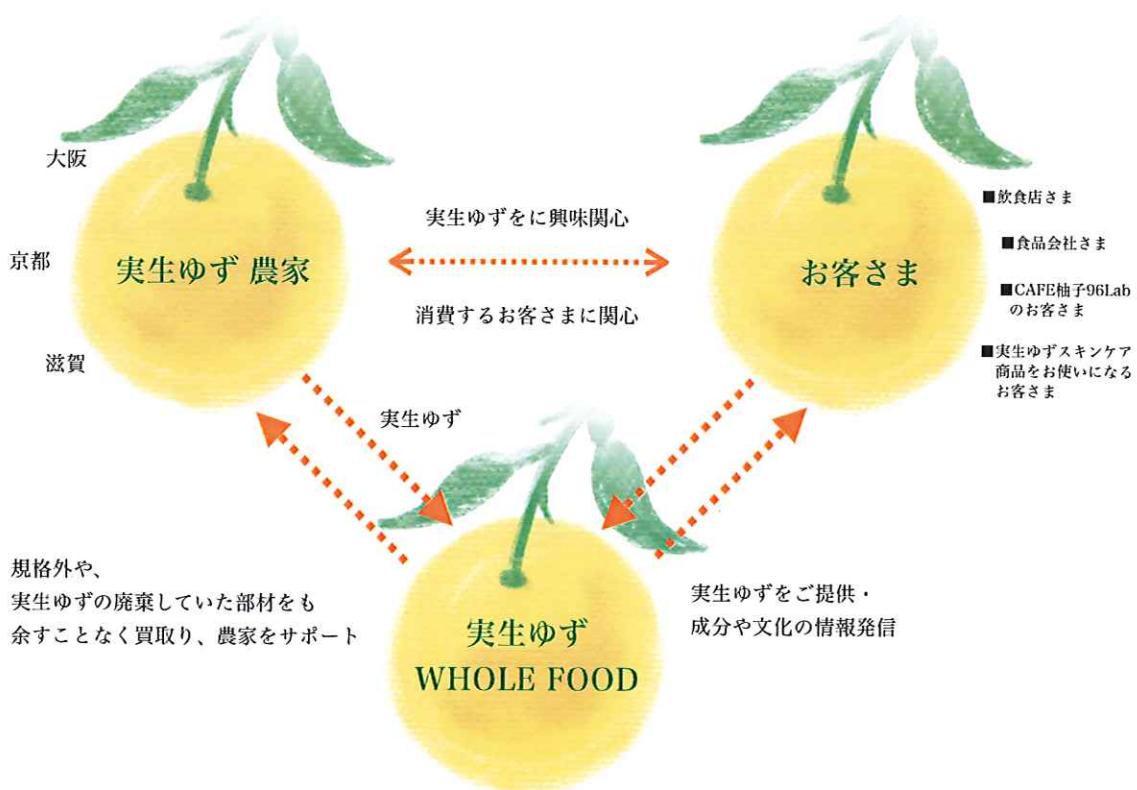
### 歴史を守る『実生ゆず農家』

関西でも数が少なくなってしまった『実生ゆず』農家。大阪、京都、滋賀の僻地で育てられています。その歴史は古く、一説では大阪の箕面市が発祥ではと言われています。無農薬で野生に近い形で育てられ、200～300年生き抜く木に果実が実っています。実生ゆずは体によい成分が多く含まれているので、農家では万能薬としても食されています。

実生ゆず *Misyo Yuzu*  
**WHOLE FOOD**

『実生ゆず WHOLE FOOD』がつなぎます

数が少なくなってしまった『実生ゆず』農家をサポートし、1300年の歴史がある『実生ゆず』の文化を守っていきたい。そして、昔から『実生ゆず』が生薬として使われてきたほどの素晴らしい成分を、多くの方に知っていただき、より健康で生き生きとした豊かな生活が送れるようになってもらいたいと考え、この活動をスタートしました。



## 実生ゆずの素晴らしい成分

### 【皮】

パントテン酸/オーラブテン/ $\beta$ クリプトキサンチン/リモネンなど  
抗酸化作用・鎮静作用・シミ・くすみ改善作用

### 【わた・袋・すじ】

ペクチン/ピネン/ナリンギン/ヘスペリジンなど  
抗酸化作用・血行促進作用・潤い作用

### 【種】

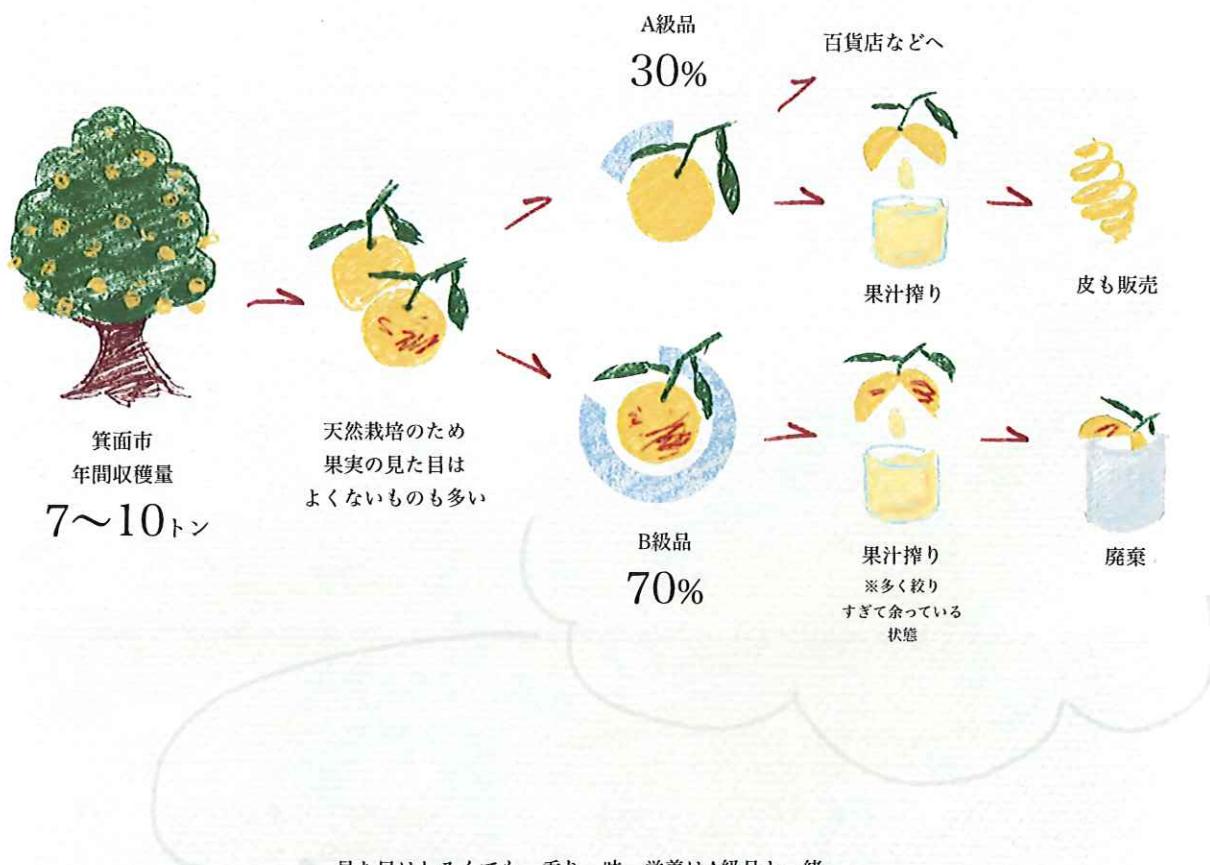
ペクチン/リモニン/リモネン/ヘスペリジンなど  
血行促進作用・抗ストレス作用・  
コラーゲン活性作用・  
皮膚のターンオーバー促進作用・  
殺菌・抗炎症作用・  
潤い作用・美白作用・保湿作用

### 【実(果汁)】

ビタミンC/クエン酸など  
疲労回復作用・抗酸化作用

実生ゆず *Miyagin Yuzu*  
**WHOLE FOOD**

『実生ゆず』の現状



見た目はわるくても、香り、味、栄養はA級品と一緒に。

この大量に出るB級品を大切にあつかい、より多くの方へ  
『実生ゆず』を知ってもらう機会として届けたい！

それが、おいしさと健康を広めることに。  
農家のサポートにつながります。

実生ゆずの使用例

