

明日葉に関する学会発表・大学での研究成果・特許取得 ネイチャーコミュニケーションズ掲載など

Conference presentations, university research results, and patent acquisition related to ashitaba Featured in Nature Communications, etc.

抗アレルギー作用
Antiallergic action

胃潰瘍予防
gastric ulcer prevention

セルライト解消
eliminate cellulite

抗菌作用
antibacterial action

妊娠促進
promotion of pregnancy

高血圧症の改善
Improvement of hypertension

がん予防
cancer prevention

血栓予防
thromboprophylaxis

アンチエイジング
Anti-Aging
Posted in
Nature Communications

抗メタボ
内臓脂肪の低減
anti-metabolic syndrome
Reduction of visceral fat

抗糖尿病
合併症の発症予防
anti diabetes
Prevention of complications

抗認知症 - 脳の老化防止
Prevention and
treatment of dementia
Anti-aging of the brain

抗骨粗しょう症・骨形成促進
Anti-osteoporosis,
promotion of bone formation

あしたばパウダー

明日葉生鮮のみを粉末にした無添加の純品。有機 JAS 商品です。

The powder is additive-free pure product made from only fresh Ashitaba.

It is an organic JAS product.



あしたばピューレ

ピューレは明日葉生鮮をボイルし冷凍をした商品なので使い易く、品質劣化しません。

The puree is made by boiling and freezing fresh Ashitaba,

so it is easy to use and does not deteriorate in quality.



あしたば深煎り茶

深煎り茶は明日葉生鮮のみを深煎り仕上げしており、茶として飲用後は茶殻を薬膳料理材料として様々な料理にご利用いただけます。

Deep-roasted tea is made by fresh Ashitaba only, and after drinking it as tea, the husks can be used as medicinal ingredients in various dishes.



あしたば薬膳カレー

カレーは日本で独自に進化した世界でも注目の料理です。

生薬でもある明日葉を薬膳として用いました。

Curry is a dish that has evolved uniquely in Japan.

Ashitaba, which is also a crude drug, was used as a medicinal herb.

