

モンゴル産・黒クコ（モンゴリアンベリー）の概要

1. 原産地 モンゴル・バヤンホンゴル県およびゴビアルタイ県
2. 生産者 エコプラント・トレード社（モンゴル・ウランバートル市）
3. 輸入総代理店 株式会社プロムスタイル

◆原産地は昼夜の寒暖差60度という過酷な自然環境

モンゴル産の黒クコは、モンゴルのアルタイ山脈で野生する植物です。野生地へは、首都ウランバートルから車で16時間、通常は自家用ヘリコプターで移動するほどの僻地にあります。

弊社では、日本への輸入総代理契約を締結するに際して現地視察を行ないましたが、昼夜の寒暖差が60℃以上という環境は、命の危険を感じるほどでした。

◆黒クコ自身が生き延びるために蓄えた抗酸化物質

モンゴル産・黒クコが、すべての植物の中でも最高レベルのOPC（オリゴメリック・プロアントシアニジン）含有量を誇る植物へと進化していった背景には、アルタイ山脈の過酷な自然環境がありました。

黒クコ自身がモンゴルの大地で生き延びるためには、抗酸化物質のOPCを体内に大量に含有する必要があったのです。

モンゴル産・黒クコの原因地



樹木が生育していない大平原

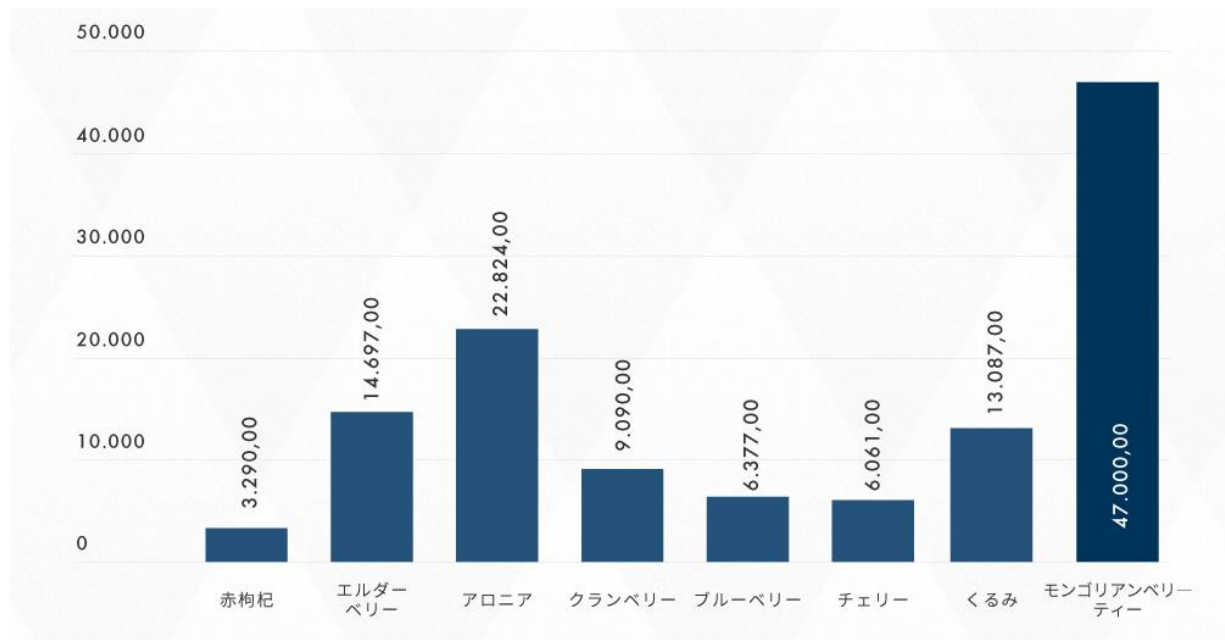


モンゴル産・黒クコは
乾燥した大地に根を張ってきました

モンゴル産・黒クコ（モンゴリアンベリー） 含有成分の分析結果について

◆モンゴリアンベリーティーと他食品との抗酸化力値の比較

エイジングケアに必要な抗酸化力値において、弊社のモンゴリアンベリーは、他の食品との比較で極めて高い数値にあることが専門機関の調査で証明されました。



調査：株式会社ベジテック 理化学分析センター

◆中国産・黒クコと、当社のモンゴル産・黒クコとの比較

黒クコの2大原産地である「中国産」「モンゴル産」の比較において、弊社が輸入総代理店となっているモンゴル産・黒クコが最高レベルに位置することが、ドイツ最大の検査機関・Quh-Labによって証明されました。

	中国青海省：ツアイダム盆地産	モンゴル：アルタイ山脈産
OPC	3,960mg/100g	10,400mg/100g
果実	サイズは平均的で光沢のある黒色 茎は黒桃色	サイズは小さく、色は光沢のある黒色 茎は灰桃色
再抽出可能	5-6回	5-6回
品質	高い	最高レベル

調査：Quh-Lab