

xherb

Fragrance For Food



OneHERB

香りづけや臭み消し、
時には薬草として親しまれてきたハーブの数々。

いつもの食卓も、ハーブとかけ合わせれば、
もっと美味しく、もっと楽しく。

xherb (クロスハーブ) は、
四季折々の農作物に恵まれる和歌山県紀の川市で、
自然との共生を研究する農学博士が生み出した、
天然ハーブの“調香料”です。

ハーブの香りを新鮮なまま液体にすることで、
もっと手軽にハーブを楽しめるように。

数えきれないほど存在するハーブの世界。
食べもの、飲みものとのかけ合わせは無限大。

唐揚げに。緑茶に。お刺身に。和菓子に。
ハーブの香りで生まれる新たな感動。
さあ、あなたは何かかけ合わせますか？

For Food

最後の仕上げに
ちょっとした味変に



ハーブの香りで毎日の食事が華やかに。フレッシュハーブの新鮮な香りをお楽しみください。液体なので葉が気になることもありません。自分の取り皿だけにハーブをかけられるので、ハーブを好きなだけ楽しむことができます。

For Drink

いつもの飲み物が
ワンランクアップ



白湯に入れば簡単ハーブティーのできあがり。日本茶やビール、果実のジュースなど、ハーブのイメージがない飲み物にもぜひかけてみてください。まるで高級レストランでしか飲めないワンランクアップの飲み物に生まれ変わります。

OUR HERBS

Illustration: ミント @m_n_t_m_n_t



Rosemary

ローズマリー

日本でもよく育つ常緑植物。
普段使いしやすく、各種お肉や
ジャガイモ、バターに合います。
ワインやオリーブオイルに
漬け込んでも楽しめる万能ハーブ。

学名 *Salvia rosmarinus*
科 シソ科
抽出部位 葉枝 (水蒸気蒸留)

Marjoram

マジョラム

歴史あるギリシャ時代から利用。
ひき肉料理や煮込み料理の仕上げ、
ジャガイモやソーセージに苦みと、
さわやかさで風味豊かになります。

学名 *Anthriscus cerefolium*
科 セリ科
抽出部位 葉茎 (水蒸気蒸留)



Laurel

ローレル

月桂樹とも呼ばれる代表格ハーブ。
シチューなどの煮込み料理に。
マリネやプリンにもよく合います。

学名 *Laurus nobilis*
科 クスノキ科
抽出部位 葉枝 (水蒸気蒸留)



Chervil

チャービル

よくケーキに添えられる小さな葉。
魚料理やサラダ、スープの他にも、
アニスの上品な香りでオムレツや
クリームチーズ、お菓子などに。
美食家のハーブです。

学名 *Anthriscus cerefolium*
科 セリ科
抽出部位 葉茎 (水蒸気蒸留)

Rose geranium

ローズゼラニウム

バラの香りと葉の形が特徴。
焼菓子やジャム、ハチミツ、
ドリンクやデザートにオススメ。

学名 *Pelargonium graveolens*
科 フウロソウ科
抽出部位 葉茎 (水蒸気蒸留)



- | | | | | |
|--|---|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Rosemary | <input checked="" type="checkbox"/> Rose geranium | <input checked="" type="checkbox"/> Chervil | <input type="checkbox"/> Thyme | <input type="checkbox"/> Italian parsley |
| <input checked="" type="checkbox"/> Marjoram | <input type="checkbox"/> Sage | <input type="checkbox"/> Lemon verbena | <input type="checkbox"/> Roselle | <input type="checkbox"/> German chamomile |
| <input checked="" type="checkbox"/> Laurel | <input type="checkbox"/> Basil | <input type="checkbox"/> Coriander | <input type="checkbox"/> Dill | <input type="checkbox"/> Lavender |
| <input type="checkbox"/> Oregano | <input type="checkbox"/> Spearmint | <input type="checkbox"/> Red perilla | <input type="checkbox"/> Tarragon | <input type="checkbox"/> |



ハーブでひとつに 自然の香りを世界中へ

大地－微生物－根－ハーブそして香りのもと・ヒトが
ひとつに繋がっていることをイメージした OneHERB は
自然のチカラで生きている香りを
生活に取り入れるお手伝いをしていきます。

植物もヒトも他の生き物と関わりあうことで
健康に生きるのではないかと考え、
複雑に混ざりあったハーブの成分を香りとして感じてください。

採れたてフレッシュハーブを原料に香り成分を抽出して、
フレッシュハーブに近い香りを簡単に使える
調味料ではなく天然調味料を提案していきます。



OneHERB 代表
米田 基人

アフリカの食糧問題をきっかけに大学で農学を修め、博士号を取した後、念願のアフリカへ2年間の赴任。帰国後、化学合成農薬や化成肥料が手に入らない地域でもできる農業を模索し和歌山紀の川市で就農。農業、農業微生物の研究、そしてOneHERBの代表として「天然の香りでのイノベーション」を目指しています。



自然と共生する 菌根菌を軸にしたハーブ作り

原材料を提供している米もと農園では、4億年以上も植物と共生関係にある土壌微生物の「アーバスキュラー菌根菌（AM菌）」を軸として、化学合成農薬も化学肥料も使わず、有機質肥料や天然成分で栽培しています。

共生微生物のひとつのAM菌は植物の根で共生して養分を植物に運び、植物からは光合成産物をもらって生きています。菌糸は別の植物とも共生するので地下部でネットワークを作っています。

このAM菌は高濃度のリン酸肥料や窒素肥料が散布されると植物と共生できず増えることが出来ません。そこで有機物由来の肥料分を使っています。AM菌と共生したハーブは病害抵抗性向上や香り成分の増加が期待されていて、大地のチカラが微生物を通してフレッシュハーブの香りにつながっていきます。

私たちは観光農園も行っています。ぜひ香りを探しにきませんか？

FROM KINOKAWA



フルーツ王国・和歌山県紀の川市 ハーブを新しい特産品に

紀の川市は和歌山県北部に位置する温暖な気候と自然に恵まれた場所で、四季折々の果物が生産されています。私たちは、そんな紀の川市でハーブを育てています。

フルーツツーリングで賑わう紀の川。ハーブを作られている農家さんもあり、ハーブも新たな特産品として、地域のさらなる盛り上げに貢献したいと考えています。



有限会社 OneHERB

〒649-6565 和歌山県紀の川市杉原 443-1

Tel: 070-5680-3619

Web: <https://oneherb.co.jp/>