

もみじの葉を使用した機能性表示食品として 「もみじ茶」が日本で初めて受理されました

創業の礎となったもみじ葉のポリフェノールと機能性の研究成果を冠した
商品を開発することができました！

機能性表示食品
届出番号 J833

手摘みしたもみじ葉を
美濃白川茶製法で
深蒸した新しいお茶

新しい和の
ハーブ素材

食べる機能性
もみじ茶
MOMIJI TEA

エラグ酸は肥満気味の方の体重、体脂肪、血中中性脂肪、
内臓脂肪、ウエスト周囲径の減少をサポートし、高めの
BMI値の改善に役立つ機能、
冷えが気になる女性の冷えにより低下した血流（手指の
末梢血流）を上げ、体温（手の皮膚表面温度）を回復する
機能が報告されています。

ほうじ茶や
ルイボスティーのような
味で香ばしく
美味しく食べやすい！

もみじポリフェノール
15%含有
ノンカフェインで優しい

MOMIJI
LABORATORY

——— 自社農園で無農薬栽培したもみじ葉を使用 ———

もみじポリフェノールの一つ【エラグ酸】の機能性

体重、体脂肪、血中中性脂肪、内臓脂肪等の減少



血流上昇、冷えによる体温を回復

4月発売予定

15g入り (1.5g x10本)
30g入り (1.5g x20本)
45g入り (1.5g x30本)

MOMIJI
LABORATORY
TAJIMI GIFU
JAPAN

