

2013年
10月

ジャンティハーブだより

♪ ホットティーシーズン到来 ♪
限定ブレンド & 新商品のご案内です。



ヴェーダヴィ限定ブレンド

秋のリセツティ

63g 2,625円
(300mlポット 約16杯分)

※モーリスメセゲのハーブ以外に、国産ハーブを使用しています。

(ダンデリオン・ハトムギ(※)・赤ブドウ・ローズヒップ・ジンジャー(※)・
レッドローズ・パールローズ・カレンデュラ・エリカ)

夏の疲れを癒してくれる・・・ホッとリラックスできる味わい。

デトックス(解毒)、抗酸化、冷え防止、鎮静、美白など、これからの季節にピッタリのブレンドです。ハトムギがベースとなっているので、初めての方にもおすすめです。

新発売

Gass ごぼうルイボステイ

15TB 525円



ジンジャーuibos(ルイボステイ+生姜)に続く、ルイボステイと日本野菜のコラボレーション。香ばしいごぼうの風味が有機ルイボスの芳醇な風味を引き立ててくれます。

ごぼうには、食物繊維が多く含まれており、健康によい食材であるといわれています。また、リンやカリウムといったミネラルも含まれているので、利尿作用があり、むくみを解消してくれます。健康維持、アンチエイジングのために、是非お試しください。



A LETTER FROM ORGANIC FARM

ゴボウを食べるのは、世界中で日本だけ!?

www.yuzumo-farm.com

つくばの小さなオーガニック菜園 ゆずもファーム

冬の定番根菜として日本の食卓には欠かせないゴボウですが、野菜として栽培され食べられているのは、世界中でも日本とわずか数ヶ国のみだそうです。ゴボウの野生種はヨーロッパ北部、シベリア、中国東北部に分布しており、中国では古くから薬用として使われていたようですが、なぜか野菜として栽培されることはなかったようです。日本には遥か昔、縄文時代に中国から渡来。平安時代後期の書物には「宮廷の献立として出された」という記録も。江戸時代には日本全国で栽培され、代表的な庶民の野菜のひとつに。また注目すべきはその薬効。腸内環境を整えるリグニンや血糖値をさげる働きが期待できるイヌリンという食物繊維がたっぷり。食物繊維の含有量は野菜の中でトップクラス!! 近年欧米でも注目されているようです。日本人とはながーい付き合いの「ゴボウ」。美味しくいただいて、これからやってくる冬に備えましょう。

【臨時休業のお知らせ】誠に勝手ながら、10月24日(木)はお休みさせていただきます。

Gentil Herb
ジャンティハーブ



www.gentil-herb.com



gentil@y6.dion.ne.jp

TEL.04-2960-6241

FAX.04-2960-6242



0120-477-888