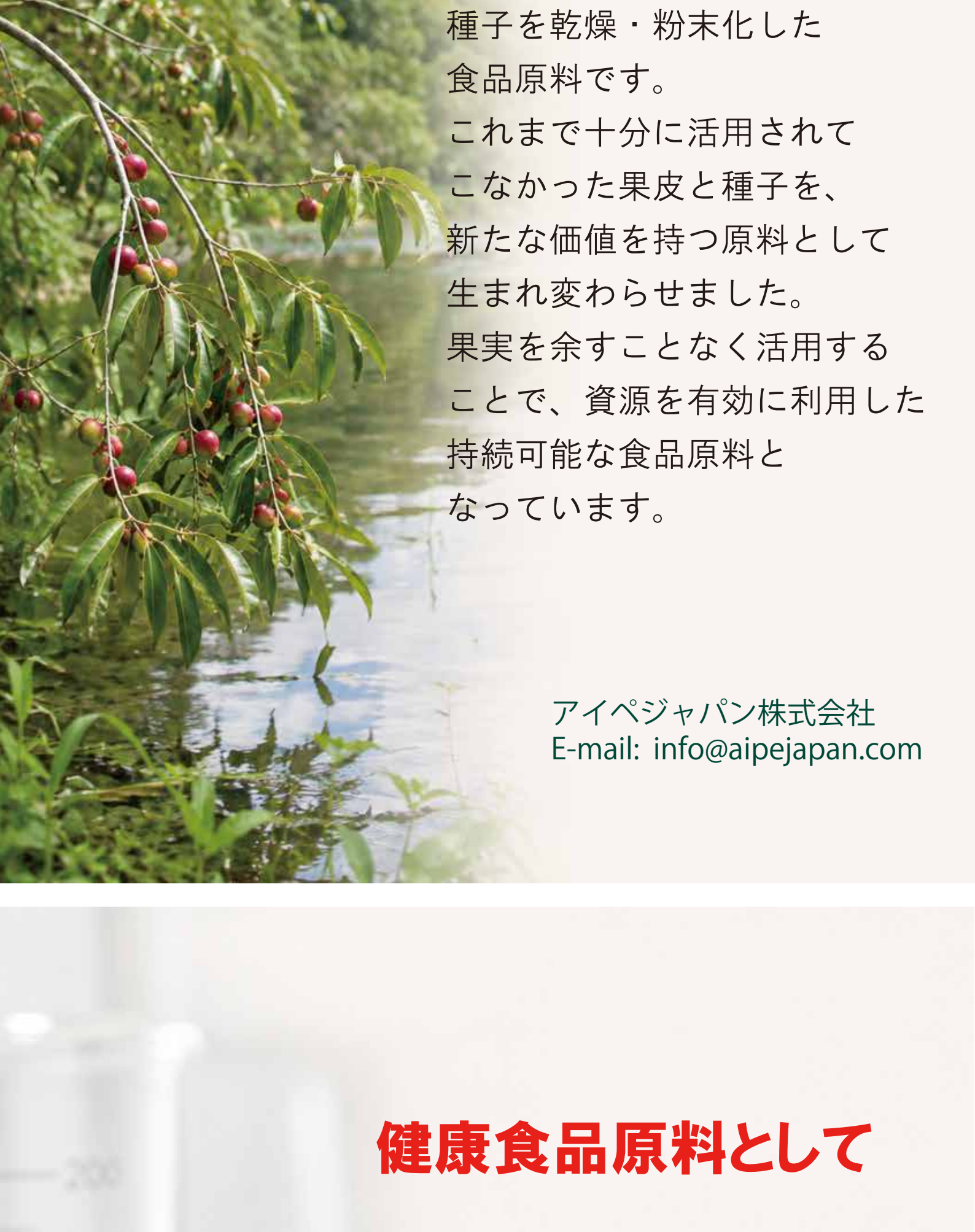




ペルー・アマゾンから、新たな健康素材を ペルー産カムカムホールパウダー

果汁だけではなく、カムカムの新たな価値。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



カムカムホールパウダーとは

カムカムホールパウダーは、果汁を搾った後の果皮と種子を乾燥・粉末化した食品原料です。

これまで十分に活用されてこなかった果皮と種子を、

新たな価値を持つ原料として生まれ変わらせました。

果実を余すことなく活用することで、資源を有効に利用した持続可能な食品原料となっています。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



健康食品原料として

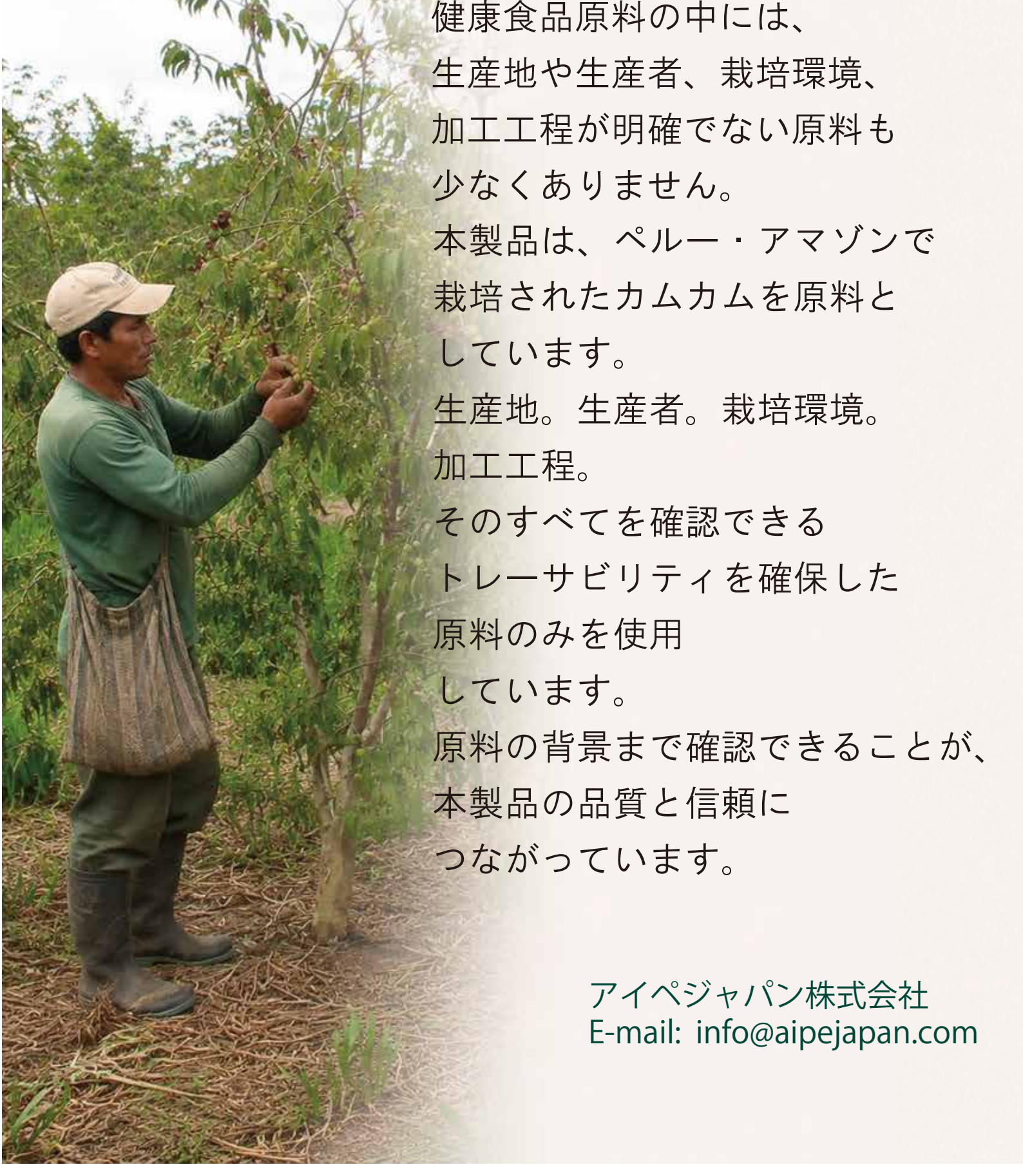
カムカムホールパウダーは、果汁由来のカムカムパウダーと比べると、ビタミンCの含有量は少なくなります。

一方で、果皮や種子由来の食物繊維やポリフェノールを豊富に含むことが大きな特長です。

これらの成分を生かし、サプリメントや健康食品などの原料として利用が始まっています。

果汁由来のカムカムパウダーとは異なる特長を持つ、新しい健康食品原料です。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



確かな品質を支えるトレーサビリティ

健康食品原料の中には、生産地や生産者、栽培環境、加工工程が明確でない原料も少なくありません。

本製品は、ペルー・アマゾンで栽培されたカムカムを原料としています。

生産地。生産者。栽培環境。加工工程。

そのすべてを確認できるトレーサビリティを確保した原料のみを使用しています。

原料の背景まで確認できることが、本製品の品質と信頼につながっています。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



鈴木孝幸氏とカムカム

鈴木孝幸氏は、1983年に東京農業大学農業工学科を卒業しました。

その後、ペルー国立ラ・モリーナ大学大学院で学び、ペルーで農業事業を開始しました。

ペルーで40年以上。

そのうち30年以上をアマゾン地域で過ごし、現地の農業と向き合ってきました。

1990年代初頭にはプカルパでカムカムプロジェクトを推進し、農民への栽培指導と普及に取り組みました。

東京農業大学も、鈴木氏がカムカムの栽培普及を通じて

ペルーの貧困対策に取り組んできたことを紹介しています。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



コカに代わる、合法的な換金作物として

ペルー・アマゾンの一部地域では、貧困のため、農民が麻薬原料となるコカ栽培に頼る問題がありました。

鈴木氏らのプロジェクトは、カムカムを農民が正当な収入を得られる換金作物として普及させ、コカからの転作を後押ししてきました。

カムカムの植栽を広げることは、農民の生活向上だけでなく、森林の保全や水質汚染の抑制にもつながります。

カムカムは、栄養価の高い果実であると同時に、地域が抱える問題を農業で解決するための作物でもあります。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



サステナブルな食品原料

カムカムホールパウダーは、果汁製造後に残る果皮と種子を有効活用することで生まれた食品原料です。

これまで十分に利用されてこなかった資源を活用することで、

食品ロスの削減にも貢献しています。

果実を最後まで無駄なく活用することは、生産者が育てた農産物の価値を最大限に生かすことにもつながります。

環境に配慮した持続可能なものづくりを支える食品原料です。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com



主な用途

カムカムホールパウダーは、果皮や種子由来の食物繊維やポリフェノールを生かした健康食品原料です。

サプリメントをはじめ、錠剤、顆粒、健康食品などへの利用が始まっています。

今後さらに幅広い健康食品への活用が期待されています。

アイペジャパン株式会社
E-mail: info@aipejapan.com