

アマゾンで発見された

天然ビタミンCの赤い宝石 ペルー産カムカムパウダー

ペルー・アマゾンの豊かな自然が育んだ
希少なカムカムを使用しています。

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

水とともに育つ、 アマゾン原産の果実

カムカムは、ペルー・アマゾン川流域を原産とするフトモモ科の植物です。流れの穏やかな湖沼や河川の水辺に自生し、雨季には水に浸かる環境でも育ちます。直径1～3センチほどの小さな果実は、熟すと鮮やかな赤色に変わります。強い酸味と、天然のビタミンCを豊富に含むことが大きな特長です。研究報告では、果実100グラム当たり約2,800ミリグラムのビタミンCを含むとされています。

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

ペルー産カムカムの価値

カムカムは、赤道に近いアマゾン地域に自生・栽培される果実です。

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、加工工程が明確な原料のみを使用し、品質管理を徹底しています。原料の背景を確認できることは、製品の品質と信頼性を支える大きな特長です。

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

ペルー産 カムカムパウダーの特長

カムカムパウダーは、カムカム果実を乾燥・粉末化した食品です。天然のビタミンCをはじめ、果実由来の成分をそのまま含んでいます。少量でも爽やかな酸味があり、水やジュース、ヨーグルトなどにも取り入れやすいことが特長です。

保存性にも優れ、飲み物から料理まで幅広くご利用いただけます。

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、現地との農業と向き合ってきました。

1990年代初頭にはバ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

アマゾンの 未来につながる農業

カムカムの栽培は、現地農家や先住民の安定した収入づくりにつながっています。

また、合法的な換金作物として栽培が広がることで、地域社会の発展や森林保全にも貢献しています。

カムカムは、栄養価の高い果実であると同時に、持続可能な農業を支える作物でもあります。

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

毎日の食生活へ

カムカムパウダーは、少量でもはっきりと感じられる爽やかな酸味が特長です。水や炭酸水、ジュースに。ヨーグルトやスムージーに。アイスクリームやデザートに。ドレッシングや

セビーチェなどの料理に。飲み物から料理まで、幅広くご利用いただけます。

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