



ペルー・アマゾンから、世界へ。

ペルー産黒ムクナパウダー

アマゾンの豊かな大自然が育んだ、ペルー産の希少な黒ムクナを使用しています。

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



黒ムクナとは

黒ムクナは、マメ科ムクナ属の植物です。

世界には 100 種以上のムクナがありますが、

ムクナの中でも高い価値を持つのが黒ムクナです。

本製品に使用しているのは、黒ムクナの中でも最も価値が高いとされる、ペルー・アマゾンで育てられた希少種です。

ムクナ属植物は、天然の L-ドーパを含む植物として

世界各国で研究されています。

また、AIPE の黒ムクナパウダーは、食品検査により 18 種類の

アミノ酸が確認されているほか、植物性たんぱく質、

ポリフェノール、

食物繊維などを豊富に含む食品です。

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



天然の L-ドーパ

ムクナ属植物が世界中で注目されている最大の理由は、

天然の L-ドーパ

(L-3,4-ジヒドロキシフェニルアラニン)を含むことです。

L-ドーパは、体内で

神経伝達物質であるドーパミンの材料となる成分として知られ、

生命科学や栄養学など

幅広い分野で研究されています。

ムクナ属植物は天然由来の

L-ドーパを含む数少ない植物として、現在も世界各国で

研究が続けられています。

黒ムクナもムクナ属植物の一つとして天然の L-ドーパを含み、

健康食品原料として世界中で

利用されています。

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



なぜ、ペルー産黒ムクナは価値が高いのか

黒ムクナは、赤道に近い国や地域で生産されています。

しかし、その多くは生産者の顔が見えず、どのような環境で育ち、加工されたのかが分からない原料です。

本製品に使用しているペルー産黒ムクナは、生産地、生産者、栽培環境、

加工工程まで確認できる

トレーサビリティを確保しています。

原料の背景を確認できることは、品質への信頼につながります。

ロースト加工へのこだわり

黒ムクナパウダーは、

ロースト加工によって品質や風味が大きく左右されます。

ローストが浅すぎると

十分な風味が得られず、

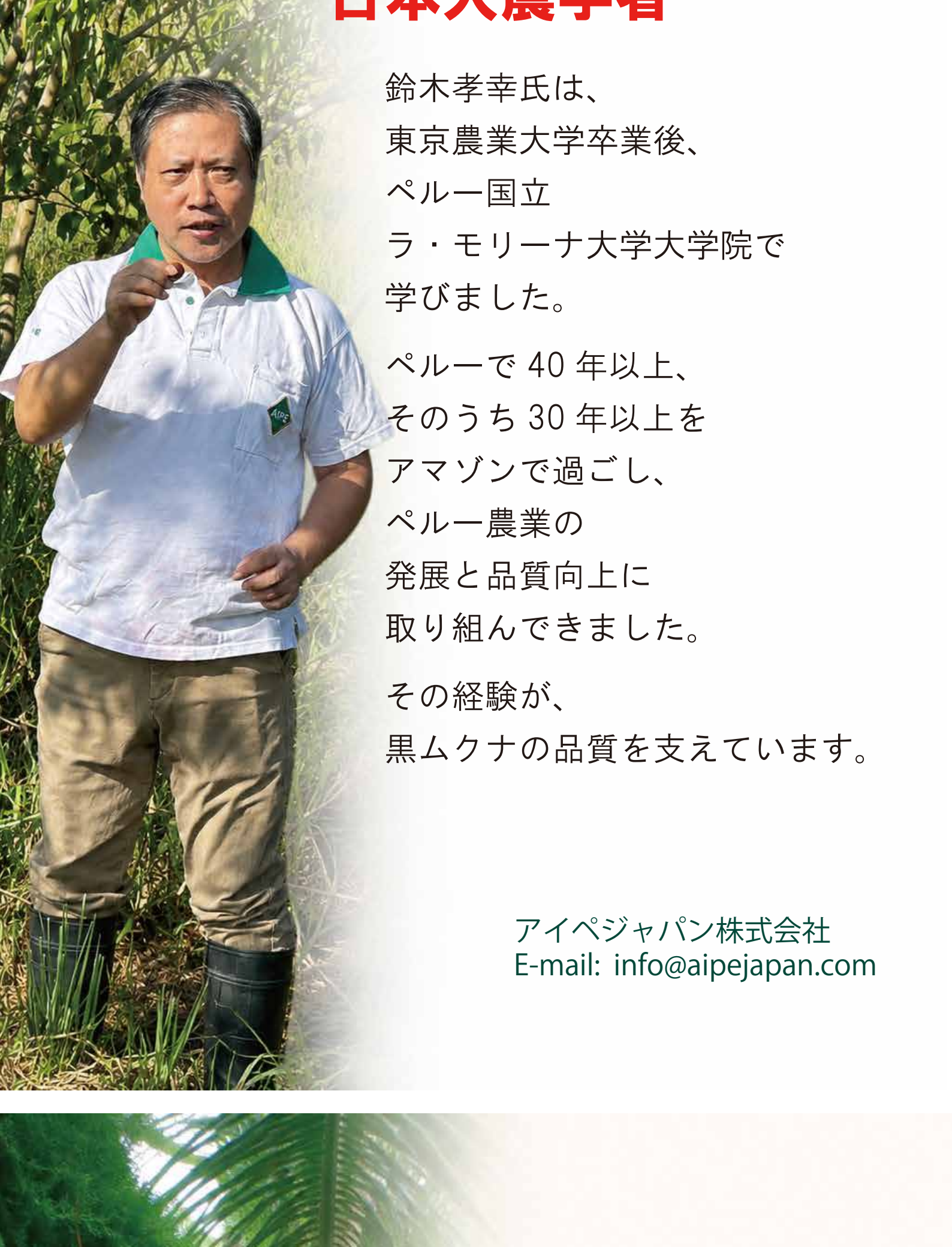
強すぎると品質や栄養成分に影響を与えるため、温度や時間を細かく管理

する高度な技術が求められます。

そのため、ロースト加工は他者には任せず、全て AIPE の技術者が行います。

香ばしい風味と品質の両立を追求し、丁寧に仕上げています。

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



黒ムクナの品質を支える日本人農学者

鈴木孝幸氏は、

東京農業大学卒業後、

ペルー国立

ラ・モリーナ大学大学院で

学びました。

ペルーで 40 年以上、

そのうち 30 年以上を

アマゾンで過ごし、

ペルー農業の

発展と品質向上に

取り組んできました。

その経験が、

黒ムクナの品質を支えています。

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

黒ムクナの栽培は、

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。

持続可能な農業を広げることは、

地域社会の発展とアマゾンの

自然を守ることに

つながります。

一粒の黒ムクナには、

人と自然、未来への

想いが込められています。

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



毎日の食生活へ

黒ムクナパウダーは、

きな粉のような

香ばしい風味です。

牛乳や豆乳、ヨーグルト、

スムージー、コーヒー、

スープなどに加え、

毎日の食生活に

お役立てください。

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