

# 「ノニ」は酵素と栄養素の宝庫

## 「自己活性酵素」と 140種類以上の栄養成分

ノニ果実は完熟すると自ら発酵し、栄養成分豊富なジュースに変化していきます。これは「自己活性酵素」という働きによるもの。この働きによって植物最多の約140種類以上の栄養成分をつくりだすといわれています。「ノニ酵素」は活性した酵素により、多種多様な栄養成分も補えます。

## 天然ノニ果実 パラオで育った

ノニは種を植えてから約8ヶ月で実を付ける成長の速さにくわえ、1年中、実を実らせる生命力溢れる植物です。完熟すると黄白色に変わり、独特な香りを放ちます。

### 完熟ノニ果実のみ使用

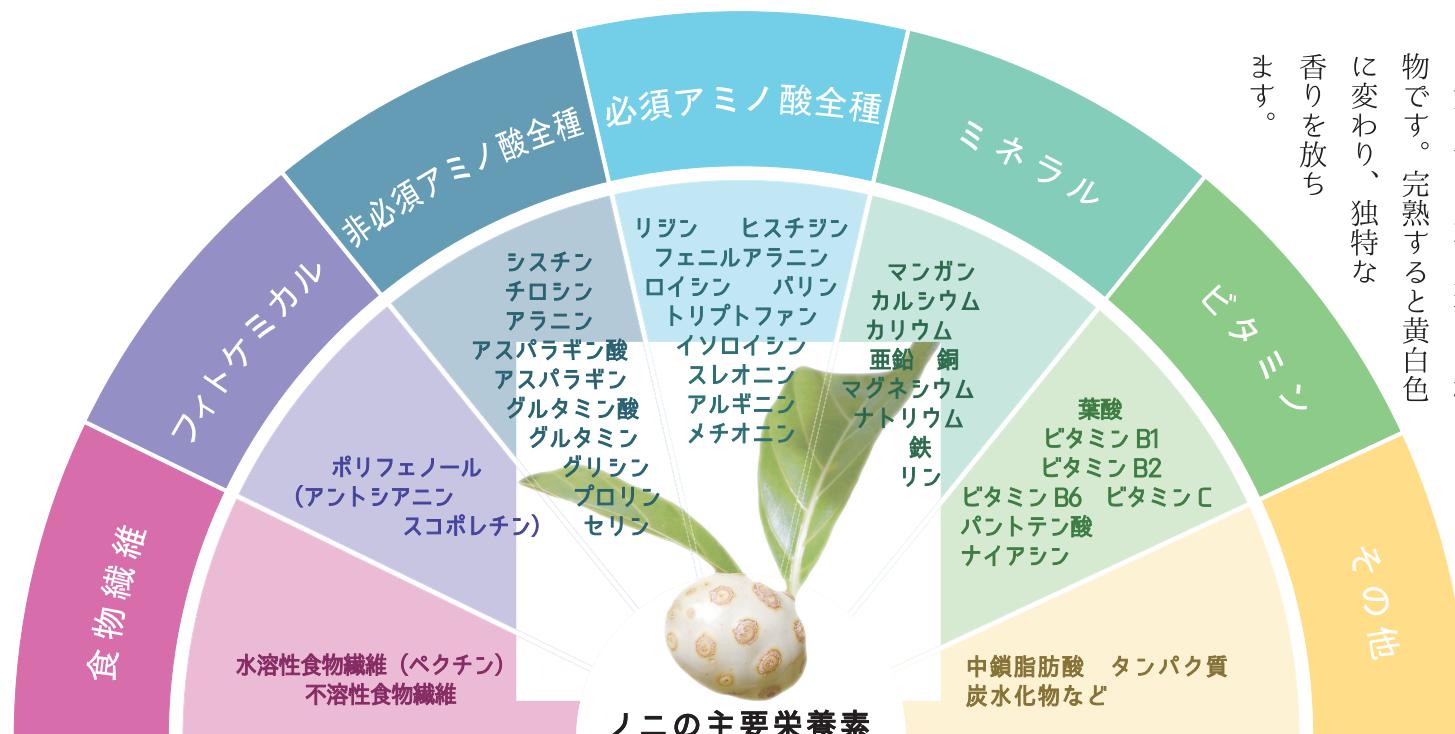
ノニ自らの発酵によつて生み出す「自己活性酵素」を含む完熟ノニ果実だけを使用しています。砂糖や糖類はもちろん、酵母菌や水も一切使⽤せず、ノニ果実だけで発酵・熟成させています。

#### 【完熟ノニの比較】

黄白色に変化した完熟ノニ果実は、自己活性酵素を豊富に含んでいます。逆に、写真右の様な未熟な青いノニ果実は、自己活性酵素を含んでいません。  
PMGでは、写真左の様な、自己活性酵素の豊富な、完熟したノニだけを厳選して使用しています。



黄白色に変化した完熟ノニ果実は、自己活性酵素を豊富に含んでいます。逆に、写真右の様な未熟な青いノニ果実は、自己活性酵素を含んでいません。  
PMGでは、写真左の様な、自己活性酵素の豊富な、完熟したノニだけを厳選して使用しています。



# 神秘の果実「ノニ」

## 古来より食されてきた伝統食材

今までこそ注目されている「ノニ」ですが、パラオでは数十年前の古来よりパラオの人々に食され、健康を支えてきた身近な伝承食材です。ノニは現地で、「ハーブの女王」「神様からの贈り物」と呼ばれ大切にされてきました。



## パラオの人々の栄養補給に欠かせない「ノニ」

パラオの人々の主食は芋と魚で、野菜はほとんどありません。そのため古来より不足するビタミン・ミネラルなどの栄養素をノニで補給し、生きる知恵として食してきました。ノニを発酵させたジュースを飲むほか、傷口に塗る万能薬としても使うなど、その利用方法は多岐にわたるため、パラオの家々の庭ではノニの木が植えられています。



## PMG ノニの原産地 パラオ・オーガニック・ファーム

農薬・化学肥料を使つた農業は行わず、自然循環する農法を実践することで、パラオの農業支援と人材育成指導を行つてているのがアルモノグイ州にある「パラオ・オーガニック・ファーム」です。この農園ではノニの栽培はもとより、野菜や果樹なども栽培しています。

カヤンゲルは4つの島からなる、パラオの最北端にある秘境の地です。いまだ手付かずの自然そのままの島では、天然ノニがたくましく成長しており、とても高品質です。

パラオ・オーガニック・ファームでは、この貴重な天然ノニ果実を収穫し、原料に使用しています。



## 無農薬・無化学肥料で成長する天然ノニの木

アルモノグイ州全体が有機特区に指定され、徹底した無農薬・無化学肥料栽培を行つたパラオ・オーガニック・ファーム。この農園で自然に自生した天然の完熟ノニだけを収穫しています。人が植えた木と比較すると、天然ノニの木のたくましさは一目瞭然です。



## 天然ノニの宝庫 秘境カヤンゲル島



# PMGの「ノニ」はここが違います！

1

## 高品質ノニ『パラオ産』

パラオは太古の昔、地殻変動により海底隆起したミネラル分豊富な大地です。ノニの木は、地中深くに根を張り、ミネラル豊富な地下水を吸い上げて成長していきます。

パラオ産のノニ果実が小さいのは、他産地に見られるような根が浅く雨水を大量に吸ってしまう大きく水ぶくれしたノニ果実と違い、ミネラル豊富な地下水をゆっくりと吸い上げて栄養分を凝縮させたノニだからです。

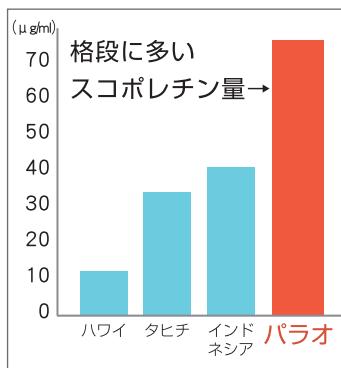
2

## 注目成分『スコポレチン』

ノニ特有の成分で「スコポレチン」という栄養成分があります。

このスコポレチンは、健康や美容に有用な成分として、研究機関でも大きく注目されています。

ノニの品質は、スコポレチンの含有量で決まるとも言われて、スコポレチンが格段に多いパラオ産ノニが高品質であることは、他産地と比べても一目瞭然です。



パラワンノニジュースに含まれるスコポレチン量 2003年日本薬学会総会発表（パラオ産以外）



左容器（白色）：  
原料となる完熟ノニ果実のみ  
右容器（青色）：  
チェックではじかれた未熟部分を含むノニ果実

3

## 完熟ノニ果実のみを手摘み

栄養価が最高潮に達したノニ果実は、実が柔らかくなりはじめます。

これは、完熟ノニ果実だけが持つ「自己活性酵素」による働きで発酵しはじめたからです。

完熟ノニ果実は、わずか3日程で木から落下して実が碎けてしまい製品になりません。PMGでは3日程しかない期間を見極め、丁寧な手摘みで収穫しています。



## 『発酵熟成』 完熟ノニ果実の力だけで3ヶ月以上

**完熟ノニ果実の持つ『自己活性酵素』だけでゆっくりと発酵・熟成**

完熟ノニ果実だけが『自己活性酵素』を持っており、完熟ノニ果実だけを収穫することで、ノニだけの力でしっかりと発酵させることができまです。緑色の未熟なノニ果実では発酵しないため一切使用しません。

酵母菌などを加えず、ノニの酵素だけで、3ヶ月間以上発酵・熟成させています。ゆっくりと果実が液状化してき、栄養素が液状部分（ジュース）に溶け込んでいきます。

### 『手絞り製法』 栄養素を高く保持

栄養素が移行した液状部分のみを搾汁するため吟醸袋で手絞り

PMG品質の鍵は、この手絞り製法にあります。日本酒の大吟醸づくりで使われる「吟醸袋」を使用することで、栄養価の低いヘタや皮部分は搾汁しません。

人の力で手絞り製法することで、ゆっくりと重みを加えていき、栄養たっぷりの生ノニジュースを搾汁しています。



機械で無理やり絞るのではなく、人圧でゆっくりと丁寧に絞っていきます。



吟醸袋を使用することで、栄養素が移行した液状部分のみを搾汁します。



3ヶ月後



『熟成』工程の様子。

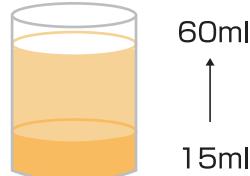


左側部分は自己活性酵素を含む完熟部分。右側の緑色部分は未熟の為、自己活性酵素を含まず、一切発酵しません。一部でも緑色の未熟部分があるノニ果実はPMGでは一切使用しません。

## 完熟ノニ果実だけでつくられた発酵飲料 ノニ 100% ジュース 継続してお飲みいただくことをオススメします！

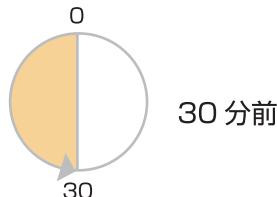


## 飲む量（目安）



体調に合わせて飲む量を調整してください。  
特に体調が優れない方や食生活が気になる  
方は、多めに飲むことをおすすめします。

## 飲むタイミング



ノニの栄養の吸収効率を最大限に発揮させ  
るために、朝晩の食事 30 分前の空腹時に  
飲むことをおすすめします。

## 飲み方



ゆっくりと口の中に含んで、とくに吸収し  
やすい舌下に含ませるのがおすすめです。  
口の中で転がすように飲みましょう。

## お酒を飲む機会が多い方・・・

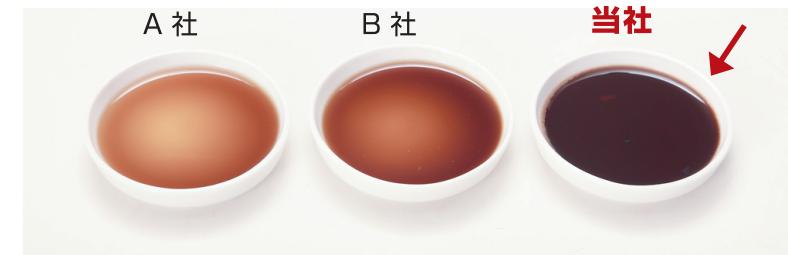
夕食前に飲めない方は、消化後の就寝前に飲むことをおすすめします。

## 飲みづらい方・・・

ノニジュースは発酵飲料のため、他の発酵食品と相性も良好です。  
飲みづらい方はヨーグルトなどに混ぜてお召し上がりください。  
また、ノニジュースが濃く、胃に不快感がある場合は、水・ぬゆま湯で  
割ってお飲みください。

お湯割り（40℃くらい）で飲むと、体が温まるので特にオススメです。

## こんなノニに出会ったことがありますか？



完熟ノニ果実のみでじっくりと発酵・熟成させていますので、  
圧倒的に濃さが違います！



フィルターでこしても、  
まだこれだけの濁（オリ）が  
あるのは、純度が高い証拠です！



## ※濃縮還元はしていません！

ノニの栄養価・抗菌性をそのまま生かし、  
防腐剤など一切使用していない 100%  
ピュアノニジュースです。



原液輸送の様子。

20リットルごとに管理。