



京都産冬虫夏草 Kyoto organic cordyceps

冬虫夏草とは？

冬虫夏草とは虫でも草でもありません。昆虫に寄生したキノコのことです。生きた昆虫に寄生し、その昆虫を栄養として成長し、キノコ特有の形態(子実体)となります。

冬には虫の姿をしていたものが、夏になると植物に姿を変えることから、「冬虫夏草」の名がつけました。

冬虫夏草に長い歴史を持つ中国の古書には、「肺を保ち、腎を益し、血を止め、痰を化し、云々」と記されています。古来から万能薬として重宝され、免疫を強化し、血液を綺麗にし、体のエネルギーを高め、清澄な気分にする다고されています。

不可能とされていた人工培養

近年の都市化の波、自然破壊などにより、自然界で採集出来る冬虫夏草の数は年々減少し、非常に貴重なものとなっております。

その特殊な生育過程から人工での培養は不可能とされていましたが、京都・丹後地方の山中で採取した天然の冬虫夏草の菌を、数年の歳月をかけて純粋培養し、無菌で飼育した蚕に接種することで、冬虫夏草の人工培養に成功しました。

現在、安価で流通している冬虫夏草の殆どが、キノコの菌だけを培養したもので、冬虫夏草の生育過程を経たものではありません。冬虫夏草本来の力は、根元にある「虫」が持っているのです。

私たちは、菌だけのタンク培養ではなく、虫から大切に、すべて手作業で育てた冬虫夏草を錠剤化することに拘りました。中国古来より人々の健康を支え続けた、その不思議な力を是非お試し下さい。

北海道産アロニア

冬虫夏草とともに、本製品のもう一つの原材料である「アロニア」は、北アメリカ原産のバラ科の植物です。正確には「アロニア・メラノカルバ」と言います。

当社がアロニアに着目した理由は、ポリフェノールとカロテノイドを豊富に含んでいるからです。特にポリフェノールのうちアントシアニン色素はブルーベリーの2倍以上も含まれる注目の果実なのです。抗酸化性では小果実の中で最強グループにランクされています。



京の老舗料亭も愛用

お客様とのお付き合いの中で、お酒を頂く場面が非常に多いため、体調管理が大切な仕事なんです。

友人から「二日酔いしなくなるよ」と勧められ、試してみたところ、翌日、前日の痛飲が嘘のようにスッキリしていました。

それ以来、ずっと愛飲しており、毎日とても元気にお仕事させて頂いております。

今は多くのお客様にお勧めしており、

「お酒が美味しくのめる」と、大変好評を頂いております。



京都伏見の老舗料亭
「清和荘」



アロニア冬虫夏草 Kyoto organic ordyceps

定価:29,800円(税別)

3粒/袋、30袋/箱

1箱に冬虫夏草粉末3g含有

製造元: ワック販売株式会社
京都市伏見区下鳥羽北ノ口町64グランディール伏見1F東