



日本に流通する食用アルガンオイルの中で、 オーガニック認証を取得した 「本物のアルガンオイル」

ネクタロームのアルガンオイルは、最も高いクオリティ。世界最難関と言われるフランスのオーガニック認証「エコサート (ECOCERT)」の”ORGANIC COSMOS”認証および米国のUSDA認証を取得しています。また、世界の著名ホテルや王室でも使用されています。

アルガンオイルはモロッコ原産の、非常に希少価値のあるオイルであり、その製造プロセスと独特な風味から、高級食用オイルとして位置付けられています。

アルガンオイルの香ばしさは、アルガンの実を焙煎する際に発生します。焙煎プロセスはアルガンオイルの風味と香りが大いに影響します。酸化や劣化を防ぐために、黒い遮光瓶を使用しています。

- ◆ 成分：アルガニアスピノサ核油 (Argania spinosa Kernel Oil)
- ◆ 製造方法：ローストオイル
- ◆ 召し上がり方：サラダ・パスタ・炒め物・ディップ (飲用も可能)
- ◆ 原産国：モロッコ
- ◆ 賞味期限：製造から2年間
- ◆ 容量：500ml
- ◆ JAN：4589864727088
- ◆ 小売価格：14,800円 (税抜)

モロッコの著名なオーガニックオイルブランド「ネクタローム社」

ネクタロームとは

1997年、フランスで植物療法を学んだ薬剤師、ベルカメル兄弟と友人ダハビ・ユセフ氏がモロッコの伝統美容法とナチュラルオイルを世界中の人々に届けたいという思いから「ネクタローム (NECTAROME)」をモロッコ・マラケシュで設立しました。

ネクタロームは、消費者だけでなく、従業員、地域住民、そして伝統や植物、動物もリスペクトする企業です。



オーガニック・ガーデンを運営

ネクタロームは、モロッコのマラケシュから約35キロ離れたオウリカ (Ourika) 地域に初の「オーガニックアロマガーデン」をつくりました。ネクタロームの製造設備も完備されています。ガーデンは、年間を通じて一般に開放されており、自由見学またはガイド付きの見学ができます。

ガーデンでは主に地域原産の約55種類のアロマ植物、薬効植物、観葉植物が紹介されています。

ここではネクタロームが植物に関する研究開発や剪定周期のテストをしたり、順応した植物の化学反応の分析をしたり、高品質で効果のある製品を作るのに必要な特定の分子を分離するなどの研究をしています。



ネクタロームの認証



エコサート (ECOCERT)

ネクタロームのアルガンオイルは世界最難関の一つと言われる国際オーガニック認証「エコサート」のオーガニックコスメ (ORGANIC COSMETIC) 認証を取得しています。国際オーガニック認証機関エコサートは、取得条件が厳格なのはもちろん、維持条件が厳格で知られ、維持条件不合格となった製品はエコサートの公式サイト上で公開されるほどです。これにより、製品・原材料の成分・製造工程の品質は保証されます。



USDA

アメリカの法律 (National Organic Program) で定められた、米国農務省 (United States Department of Agriculture) オーガニック認証です。

95%以上のオーガニック原料を使用したものでなければマークを付けることは認められていません。USDAオーガニックと認証されるためには、栽培地で3年以上農薬を使用していないことやオーガニック栽培計画書などの証明資料とオーガニック製品を提出し、政府の承認を得た検査官による現地査察が必要となります。査察は、認証取得後も継続して毎年行われます。



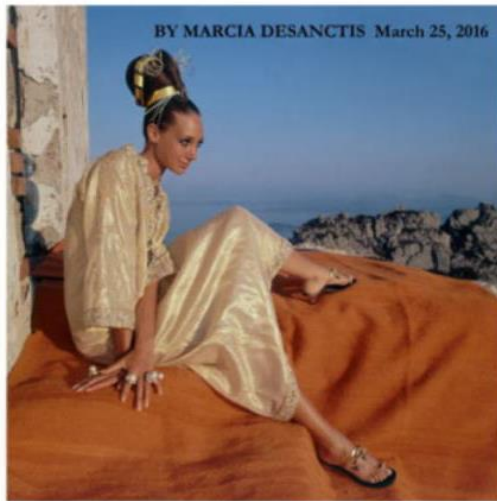
ISO 22716

化粧品の製造及び品質管理に関する国際規格 ISO22716の認証を取得

化粧品GMP(優良製造規範)は、化粧品の生産・管理・保管・出荷までに関する運用ルールなどを定めたガイドラインで、欧州では、新たにISO22716に順じて化粧品の製造しなければならないことが義務付けられ、日本国内では、日本化粧品工業連合会が業界自主基準として採用しています。原材料の製造業者、流通業者、輸出入業者まで化粧品製造の全関係者がその対象となり、責任を負うこととなりました。

VOGUE

モロッコ・マラケシュ
No.1アルガンオイル



An Adventurer's Guide
to the Best Argan Oil in Marrakech

著名な世界的メディアでも紹介

ネクタローム社のアルガンオイルは、VOGUE・ELLE・FIGAROなどの有名誌にも取り上げられています。



世界の著名なホテル・スパで採用

ネクタローム社の製品は、著名なホテル・スパでも愛用されています。日本では、ホテルニューオータニ東京・大阪・博多のアメニティーとしても採用されました。

アルガンオイル(Argan Oil)について

モロッコに生植するアルガン樹の実から取れるオイル「アルガンオイル」は、世界で最も高価なオイルと言われています。そのエッセンスは、最も価値のある食物の一つであるとされ、世界各国の科学者や医療関係者もその効果を認めています。

アルガン樹（アルガニア・スピノーザ）は、モロッコ南西部にしか生植せず、世界で最も歴史の長い樹のうち的一种とされています。絶滅の危機を乗り越え、25000年もの年月を生き抜いたアルガン樹は、1998年、ユネスコ世界文化遺産として認められました。何世紀もの間、ベルベル族（モロッコ南西部の民族）は、アルガンの実が「人生の実」と称されたほどの効果があることを知っていました。

現在の民族薬剤師達は、皮膚病、リウマチ、心臓病等に対して非常に効果的な物質であると実証しています。天然化粧品メーカーは、アルガンオイルのアンチエイジング効果に注目しています。

7月から9月の間は、アルガンの実を取るのが難しいとされています。オリーブ樹のように機械で樹を揺らして取ることができないため、ベルベル人は実が自然に落ちるのを待つか、山羊の群れを使い、樹に登らせて落とします。アルガンの実は2年に1度しか実りません。水分はほとんど必要とせず、霧や露程度の水分で十分に育つのが特徴です。

1本のアルガン樹でおよそ30キロの実が取れますが、たった1リットルのアルガンオイルしか抽出できません。

実の核を取り出し、オイルを取り出します。



アルガンオイルの成分 ~オリーブオイルの約2.6倍のビタミンEを含有~

ビタミンE (トコフェロール)

ビタミンEは、オイルなど様々な食品に含まれる栄養素で、体を若々しく保つ役割があります。この栄養素は、体の細胞を傷つけるフリーラジカルから保護する働きがあるため、「**若返りのビタミン**」とも呼ばれています。特に、オリーブオイルはビタミンEが豊富に含まれることで知られていますが、アルガンオイルにはそれよりも2.6倍ほど多くのビタミンEが含まれています。

オレイン酸 (オメガ9)

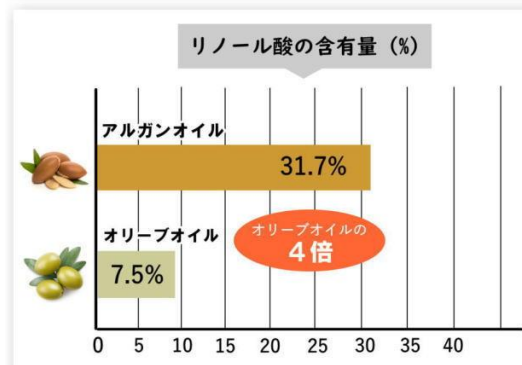
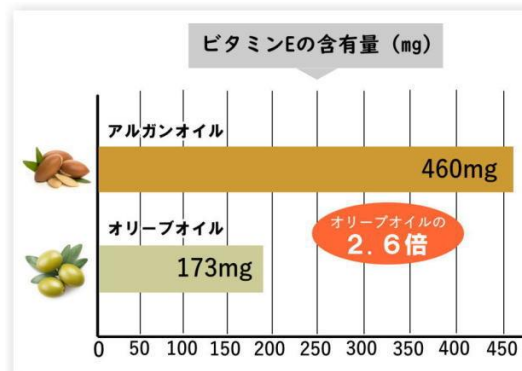
オレイン酸は、健康に良い脂肪酸の一種で、壊れにくい特性があります。血液中のダメージを与えるコレステロールを減らし、心臓病や高血圧の予防に役立つと言われています。更に、お腹の調子を整えて便秘を解消する効果もあります。美容の点から言えば、オレイン酸は私たちの肌に自然に存在する成分で肌の水分保持や老化防止に役立つ成分です。肌の乾燥を防ぎ、若々しさを保つ効果があると考えられています。

リノール酸 (オメガ6)

オメガ6は「必須脂肪酸」として知られています。この成分は、人間の体が正常に機能するために不可欠です。体内で自然に生成できないため、食事を通じて摂取しなければなりません。例えば、細胞膜の構成材料となることや、出血した際に血を凝固させるなどです。美容効果もあり、保湿や抗炎症効果があります。肌からの水分蒸発を防ぐだけでなく、柔軟効果や肌の保護バリアを強化する働きもあります。

リノレン酸 (オメガ3)

オメガ3はオメガ6と同様に必須脂肪酸として知られ、体内で作られないため食事を通じて摂取する必要があります。血流を改善したり、生活習慣病の予防、アレルギーの抑制などに効果的です。リノレン酸は美容効果も有しており、保湿や抗炎症効果の他に、肌の新陳代謝を促進し、肌を美しく保つと言われています。



食用アルガンオイルの効果 ①

生活習慣病の予防効果

アルガンオイルは生活習慣病の予防に役立つのは、以下の理由からです。

高い抗酸化作用

アルガンオイルは、ビタミンE（トコフェロール）やフェノール化合物などの抗酸化成分が豊富に含まれています。これらの成分は、体内での酸化ストレスの軽減に寄与し、細胞のDNA損傷や老化を防ぐことができます。

良質な脂肪酸

アルガンオイルにはオレイン酸やリノール酸などの不飽和脂肪酸が多く含まれています。これらの脂肪酸は心血管系の健康をサポートし、悪玉コレステロール（LDLコレステロール）のレベルを下げることで知られています。

抗炎症作用

研究では、アルガンオイルの成分が抗炎症作用を有することが示されています。炎症の抑制は、多くの生活習慣病（心臓病、糖尿病など）の予防や進行の遅延に寄与します。

血圧の管理

アルガンオイルが血圧を安定させる作用があることが、いくつかの研究で示唆されています。これは、高血圧や心臓病のリスクを減らすのに役立ちます。

内皮機能の改善

アルガンオイルは、血管の内皮機能を改善する作用があります。これは心臓病や動脈硬化のリスクを減少させるのに役立ちます。

参考文献

Drissi, A., Girona, J., Cherki, M., Godàs, G., Derouiche, A., El Messal, M., ... & Solà, R. (2004). Evidence of hypolipemiant and antioxidant properties of argan oil derived from the argan tree (*Argania spinosa*). *Clinical Nutrition*, 23(5), 1159-1166.

（この研究は、アルガンオイルが血脂肪値を下げるとともに抗酸化特性を持つと述べています。これらの特性は、生活習慣病の予防に関連する可能性があります。）
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15380909/>

Berrougui, H., Alvarez de Sotomayor, M., Pérez-Guerrero, C., Ettaib, A., Hmamouchi, M., & Marhuenda, E. (2003). Argan (*Argania spinosa*) oil lowers blood pressure and improves endothelial dysfunction in spontaneously hypertensive rats. *British Journal of Nutrition*, 92(6), 921-929.

（この研究は、アルガンオイルが高血圧と内皮機能不全の改善に効果的であると示しています。これらの改善は、生活習慣病の予防に貢献する可能性があります。）
<https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/argan-argania-spinosa-oil-lowers-blood-pressure-and-improves-endothelial-dysfunction-in-spontaneously-hypertensive-rats/DC30B6ACB0887077432C69F00229A28C>

Monfalouti, H. E., Guillaume, D., Denhez, C., & Charrouf, Z. (2010). Therapeutic potential of argan oil: a review. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 62(12), 1669-1675.

（このレビュー論文は、アルガンオイルのさまざまな治療効果（生活習慣病の予防を含む）について説明しています。）
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21054392/>

食用アルガンオイルの効果②

体や肌の老化予防

アルガンオイルは、ビタミンE、フェノール化合物、カロテノイド、スクワレンなどの抗酸化物質を豊富に含み、これらの成分に抗酸化作用があります。細胞の酸化ストレスや炎症を抑制し、体内や肌の老化を予防します。皮膚を柔軟にする効果でシワの予防にもなり、保湿成分が豊富なため美肌効果にも繋がります。

参考論文

Charrouf, Z., & Guillaume, D. (2008). Phenols and Polyphenols from Argania spinosa. American Journal of Food Technology, 3(7), 439-441.

(この論文では、アルガンオイルに含まれるフェノールおよびポリフェノールの抗酸化特性に焦点を当てています。)

<https://scialert.net/abstract/?doi=ajft.2007.679.683>

Khallouki, F., Younos, C., Soulimani, R., Oster, T., Charrouf, Z., Spiegelhalter, B., ... & Owen, R. W. (2003). Consumption of argan oil (Morocco) with its unique profile of fatty acids, tocopherols, squalene, sterols and phenolic compounds should confer valuable cancer chemopreventive effects. European journal of cancer prevention, 12(1), 67-75.

(この論文では、アルガンオイルの独特な成分プロファイルが癌の予防効果をもたらす可能性について調査しています。)

<https://chromeextension://efaidnbmnnnibpcjpcglclefindmkaj/https://www.sidiyassine.com/documents/science/cancerprev.pdf>

Derouiche, A., Jafri, A., Driouch, I., El Khasmi, M., Adlouni, A., Benajiba, N., ... & Benouhoud, M. (2005). Effect of argan oil on platelet aggregation and bleeding time: a beneficial nutritional property. Journal of Complementary & Integrative Medicine, 2(1).

(アルガンオイルの栄養特性としての抗血栓形成効果と出血時間に及ぼす影響に関する研究です。)

<https://www.degruyter.com/document/doi/10.2202/1553-3840.1164/pdf>

免疫力の向上

アルガンオイルは、ビタミンEやフェノール類などの抗酸化成分が免疫系の健康をサポートするため、体内の酸化ストレスを減少させ、細胞を保護します。また、アルガンオイルの抗炎症特性は、炎症反応を緩和し、感染症や他の疾患に対する体のレスポンスを強化する役割を果たします。バランスのとれた食事とアルガンオイルを摂取することで、体の防御力を自然に強化することができます。

参考論文

Berrougui H, Alvarez de Sotomayor M, Pérez-Guerrero C, Eттаib A, Hmamouchi M, Marhuenda E, Herrera MD. Argan (Argania spinosa) oil lowers blood pressure and improves endothelial dysfunction in spontaneously hypertensive rats. British Journal of Nutrition. 2004 Dec;92(6):921-9.

(この研究はアルガンオイルが高血圧と内皮機能不全の改善に効果的であると示しています。内皮機能の改善は、全体的な免疫応答の改善に関連する可能性があります。)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15613254/>

Monfalouti HE, Guillaume D, Denhez C, Charrouf Z. Therapeutic potential of argan oil: a review. Journal of Pharmacy and Pharmacology. 2010 Dec;62(12):1669-75.

(この論文はアルガンオイルの治療効果について説明しています。)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21054392/>

Harhar H, Gharby S, Kartah B, Pioch D, Guillaume D. Influence of argan kernel roasting-time on virgin argan oil composition and oxidative stability. Plant Foods for Human Nutrition. 2014 Jun;69(2):105-10.

(この研究はアルガンオイルの抗酸化特性に焦点を当てています。抗酸化剤は、免疫系の健康と機能を向上させることで知られています。)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21442181/#:~:text=Oxidative%20stability%20data%20indicate%20that,virgin%20argan%20oil%20nutritive%20properties.>

食用アルガンオイルの効果 ③

血栓リスクの減少

アルガンオイルは、高濃度のオレイン酸とリノール酸を含み、これらの脂肪酸は、LDLコレステロール（「悪玉」コレステロール）のレベルを低減させ、HDLコレステロール（「善玉」コレステロール）のレベルを高めることが示されています。アテローム性動脈硬化（血管内のプラーク形成）と関連した血栓のリスクが減少します。

また、アルガンオイルに含まれる抗酸化物質とビタミンEは、血管の炎症を抑えることができます。そのため血管壁が硬くなりにくくなり、血栓が形成されるリスクが減少します。このような理由から、アルガンオイルの摂取が血栓予防に役立つとされています。効果を最大化するためには、バランスの良い食事と合わせて適量を摂取することが重要です。

参考論文

"Virgin argan oil improves blood pressure and atherogenic index in rats fed a high-carbohydrate/high-fat diet" by Ould Mohamedou M. A. et al., published in Bioscience Reports in 2018.

(アルガンオイルが血圧と動脈硬化指数を改善したことを示しています。)
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25694362/>

"Argan oil reduces, similarly to olive oil, postprandial hyperlipemia and C-reactive protein: A randomized, controlled trial in healthy subjects" by Farid Bensouda et al., published in Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases in 2014.

(アルガンオイルが健康な個体において心血管系の健康を促進する可能性を示しています。)

自律神経を整える

アルガンオイルにはオメガ-3とオメガ-6脂肪酸が豊富で、これらは脳機能の向上と心理的安定を促し、自律神経系の調整に貢献します。ビタミンEは神経細胞を保護し、酸化ストレスからの損傷を防ぎます。アルガンオイルの抗炎症特性は神経炎症を抑制し、自律神経の不均衡を予防する役割を果たします。体内のホルモンバランスを調整し、自律神経系の正常な機能を維持するのににも有用です。適量のアルガンオイルをバランスの良い食事とともに摂取することが推奨されます。

参考論文

Bradbury J. "Docosahexaenoic Acid (DHA): An Ancient Nutrient for the Modern Human Brain." Nutrients. 2011;3(5):529-554. doi:10.3390/nu3050529.

(この研究はオメガ-3脂肪酸の一種であるDHAが脳の健康にどのように影響するかを調査しています。)

https://link.springer.com/referenceworkentry/10.1007/978-3-319-19650-3_743

Del Brutto OH, Mera RM, Ha JE, Gillman J, Zambrano M, Castillo PR. "Dietary Fish Intake and Sleep Quality: a Population-Based Study." Sleep Med. 2016;17:126-8. doi:10.1016/j.sleep.2015.09.007.

(この研究はオメガ-3脂肪酸が含まれる食事が睡眠の質にどのように影響するかを検討しています。)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26847986/>

Brigelius-Flohé R, Traber MG. "Vitamin E: function and metabolism." FASEB J. 1999;13(10):1145-1155. doi:10.1096/fasebj.13.10.1145.

(ビタミンEの機能と代謝に関する概観)

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/11907951/#:~:text=Vitamin%20E%20metabolism%20is%20closely,as%20neurological%20and%20immune%20functions.>

筑波大学/地中海・北アフリカ研究センター・教授 研究代表者 礒田博子による研究論文

育毛効果

筑波大学と九州大学による共同研究では、各種エッセンシャルオイル及びアルガンオイル由来サンプルの長寿遺伝子活性化効果を評価しました。

表皮細胞におけるテロメラーゼを活性化し、育毛効果が期待されるサンプルとして、モロッコ原産の植物アルガンオイルを同定しました。

メラニンの抑制効果

筑波大学では、アルガンの葉、殻、果肉、およびアルガンオイル産生過程の副産物である油粕（アルガンオイル粕）の抽出物、さらにそれら抽出物のポリフェノールとサポニン画分について、B16メラノーマ細胞およびヒト表皮メラノサイトのメラニン産生に及ぼす影響を評価しました。

その結果、アルガンオイル粕処理細胞が、MITF遺伝子の発現を阻害することにより、メラニン産生に関わる酵素の発現を抑制することを明らかにしました。



▲筑波大学 礒田教授のモロッコ大使館での講義風景

参考論文

国際科学技術共同研究推進事業 地球規模課題対応国際科学技術協力プログラム (SATREPS) 研究領域「生物資源分野」研究課題名「エビデンスに基づく乾燥地生物資源シーズ開発による新産業育成研究」 採択年度：平成27年度/研究期間：5年/相手国名：チュニジア、モロッコ
https://chromeextension://efaidnbnmnibpcjpcglclefindmkaj/https://www.jst.go.jp/global/kadai/pdf/h2706_final.pdf

HOW TO USE <召し上がり方>

食用アルガンオイルは、その独特な風味と栄養価の高さから、多くの料理や食事において多様な使い方があります。

ドレッシングとして



サラダや野菜料理にドレッシングとして。オリーブオイルと同様に、アルガンオイルを少し垂らして混ぜるだけでも、料理の風味が広がります。

ディップソースとして



パンを浸して食べるためのディップソースとしても利用できます。アルガンオイルに少し塩と胡椒を加えるだけで、シンプルかつ美味しいディップができあがります。

スムージーに追加



スムージーやプロテインシェイクに少量のアルガンオイルを追加することで、栄養価を高め、風味を豊かにすることができます。

トーストに塗る



朝食のトーストにバターやジャムの代わりに塗ることで、新しい風味を楽しむことができます。

マリネやソースに加える



お肉や野菜のマリネやソースに加えることで、深みと風味を追加することができます。

デザートに追加



アイスクリームなどのデザートに一振りするだけで、アルガンオイルの風味を楽しめ、栄養価を高めます。

アルガンオイルの偽物にご注意を！

Check!

オーガニック認証を取得した製品は製品本体にロゴが印刷されています。



ご注意

実際には認証を取得していないのに、取得したかのように誤認させる商品が増えていますのでご注意ください。

多くの偽物アルガンオイルのが市場に出回っています。

1. オーガニック認証の有無

エコサート(ECOCERT)などの国際オーガニック認証を取得している商品であれば、高い基準を満たした本物と言えます。但し、偽物にもロゴが入っている場合があります。その場合は、メーカーに確認するか、公式サイトで調べてください。

2. 容器の種類

アルガンオイルは光や熱から保護し、酸化、劣化を防ぐため、**黒色または茶色などの暗色のガラス瓶**に入れられることが一般的です。透明な容器やプラスチック容器に入った製品は劣化しやすいので避けるべきです。もっとも光を通しにくい色は黒色です。

3. 原産国

アルガンオイルは**モロッコ産**である必要があります。商品の表記を確認してください。

4. 成分

純粋なアルガンオイルの成分表には、「**アルガニアスピノウサ核油 (Argania Spinosa Kernel Oil)**」のみが記載されるべきです。※但し、他の安価なオイル（ひまわり油や質の低いオリーブオイルなど）と希釈して、成分表を偽る商品もあります。

5. 匂い

純粋なアルガン微量な独特のナッツのような香り～無臭です。強い、不快な、または化学的な匂いがする製品は避けるべきです。

6. 質感

アルガンオイルは滑らかで、少しベタつく感じがありますが、しばらくすると肌にすっと浸透します。水のような薄いオイルや、非常に粘性の高いオイルは疑わしいです。また色は未精製のため、薄い黄金色です。透明のオイルは精製したオイルで美容効果はほとんどありませんので、気を付けましょう。