

(株)自然愛 Japan は、
南アフリカのローカルな人々を応援し、
丹精込めて作った
“美味しいルイボスティー”を
直輸入しています。

ルイボスティーの品質は、南アフリカにある P.P.E.C.B
(生鮮食品輸出管理委員会)と南アフリカ政府が全ての
輸出用ルイボス製品に厳しい植物検疫検査を課しており、
バクテリアと不純物が無い事を認定しています。
自然愛 Japan では残留農薬検査を検査機関に依頼し、
全て不検出のデータを確認しております。

「シンプルでユニークな生活を。」

自然愛ルイボスティーはパッケージにもこだわり、ぱっと見て思わず人をひきつける、絵本のように
親しみやすいオリジナルパッケージを作りました。

描かれている木は「Kokerboom」
(クッカブーム)という木で、ルイボスティーの産地、南アフリカの象徴的な木です。シンプルながらもユニークな形で厳しい土地に強くたくましく生きています。



ルイボスティーは、
自然なほろ甘い香りと味です。
ルイボスティーを飲みながら
ひと時を楽しんで下さい。



代表 木村仁美



SHIZEN-AI
Japan

輸入・卸・販売

mission

人々が健康で心豊かな生活を感じられるお手伝いをする
主婦(主夫)の優れたスキルをもっと活用、活躍できる世の中を目指す
私たちのサービスや商品を通して、南アフリカのローカルな人々の生活レベル向上に役立つ



SHIZEN-AI
Japan



(株)自然愛 Japan

〒252-1114 神奈川県綾瀬市上土曜南3丁目2番2-2205
☎0467-70-7206 受付時間/10:00～16:00(平日)

商品のお問合せ、さらに詳しい情報はこちらから

www.shizenai-japan.com

✉ info@shizenai-japan.com



南アフリカ原産

ルイボスティー

Rooibos Tea



体の中から
健康で美しく、
アフリカ原住民
不老長寿のお茶。

奇跡のお茶 ルイボスティー

体の老化を防ぐ…アンチエイジング

ルイボスティーに含まれている抗酸化物質（SOD）は、病気の原因となる活性酸素を除去する作用があります。抗酸化物質が含まれているルイボスティーにはアレルギー症状、高血圧、便秘防止、免疫不全、神経の緊張緩和、快眠促進作用、食欲増進、消化不良などにも効果があると言われていています。

豊富な種類のミネラル

「ミネラル」は健康と美容に欠かせない成分です。ルイボスティーには、細胞を活性化し免疫力を高めてくれるのに必要となる豊富なミネラルの種類（ナトリウム、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄分、銅、マグネシウム、マンガン）がバランスよく含まれています。

いつでも、どこでも、どなたでも飲める

ルイボスティーはノンカフェイン、低タンニン、低カロリーで乳幼児からご高齢の方、健康、美容意識の高い方、誰もが味わえる飲み物です。スポーツ時の水分補給にはもちろん、お食事やデザートと共に飲みいただけます。また、リラックス、リフレッシュ、体を温めたい時、就寝時に心地よい眠りにつきたい時など時間を問わずに楽しめます。

SHIZEN-AI

大自然を思い浮かべる
日々の忙しい毎日の中で
自然を感じる



ルイボスミルクティー

ルイボスティーに温めたミルクを注ぎます。
お好みで、蜂蜜や砂糖、シナモンを入れても美味しく飲めます。



アイスルイボスティー

1ℓのやかんにルイボスティー 2.5g
(濃いめが好きな方は 5g)を入れ沸騰させます。
沸騰したら火を止め、冷めたら茶葉
(ティーバッグ)を取り出します。
そのまま麦茶のようにごくごくとお飲み下さい。
お好みでミルク、シロップをたしても美味しく飲めます。



ルイボス&フルーツティー

アイスルイボスティーにフルーツジュースを3：7くらいの割合で作ります。
オレンジ、ゆず、マンゴー、レモンなどが合います。
その他も自身の好みでアレンジしてみてください。

ジンジャー・ルイボスティー

特に体を温めたい時、少し風邪気味の時にとても良い飲み方です。
1かけらのしょうがを細かく刻み、暖かいルイボスティーに加えます。
冷めても美味しいです。

ルイボス&アルコール

アルコールにルイボスティーを合わせると、
味が一層まろやかになると共に二日酔い予防にもなります。
焼酎、ウォッカ、ジン、ウイスキー、ブランデーなどに
ルイボス1：アルコール4くらいの割合で作ります。

ルイボスごはん

煮出したルイボスティーをご飯を炊くお水代わりに入れます。
ピンクとオレンジが混ざった綺麗な色で
ミネラル成分たっぷりのご飯が出来上がります。

ルイボスブレッド

パンを作るときに使う水の代わりに煮出したルイボスティーを
入れてください。
パンをこねる時に通常よりも生地がモチリとします。
出来上がりはモチモチとして美味しいパンになります。
お好みで、茶葉を入れても見栄えがよいです。



その他、煮込み料理（お肉、カレー、シチューなど）、
スープのお水代わりやお菓子作りにルイボスティーを
使うと繊細な味を加える調味料にもなります。

ご自身でも様々なお料理にルイボスティーを使って新たな味の発見をしてみてください。