

世界初!

Pistacia Vera Seed Oil

ワイルドピスタチオバネオイル

化粧品表示名称
[ピスタチオ種子油]

秘境の地で育つパワフルな野生のピスタチオ

■一般的なピスタチオと野生ピスタチオの違い



農薬を散布して人工的に栽培



[一般的なピスタチオ(品質改良)]



[野生ピスタチオ]

標高2,500mの過酷な自然環境で自生。自然の雨水飲みで育ち、生命力に満ち溢れた「野生」のピスタチオの木から手摘み。

■野生ピスタチオの収穫方法



イランの野生ピスタチオは、樹齢500~1,000年



標高2,500mに自生



収穫は全て手摘み



オーナー本人が母国イランの現地で品質を確認



ロバで途中まで急斜面を登り、ロバでも登れなくなったら徒歩で上がり、最後は木に登り手摘みします。このピスタチオから抽出したオイルはペルシャ時代から、砂漠や山奥に住んでいる人々が食用や美容オイルとして愛用していました。現地の人々のみ収穫の権利が与えられている大変希少価値の高いオイルです。

■村人の住居とピスタチオの選別



[選別したピスタチオ]



■野生ピスタチオオイルの成分

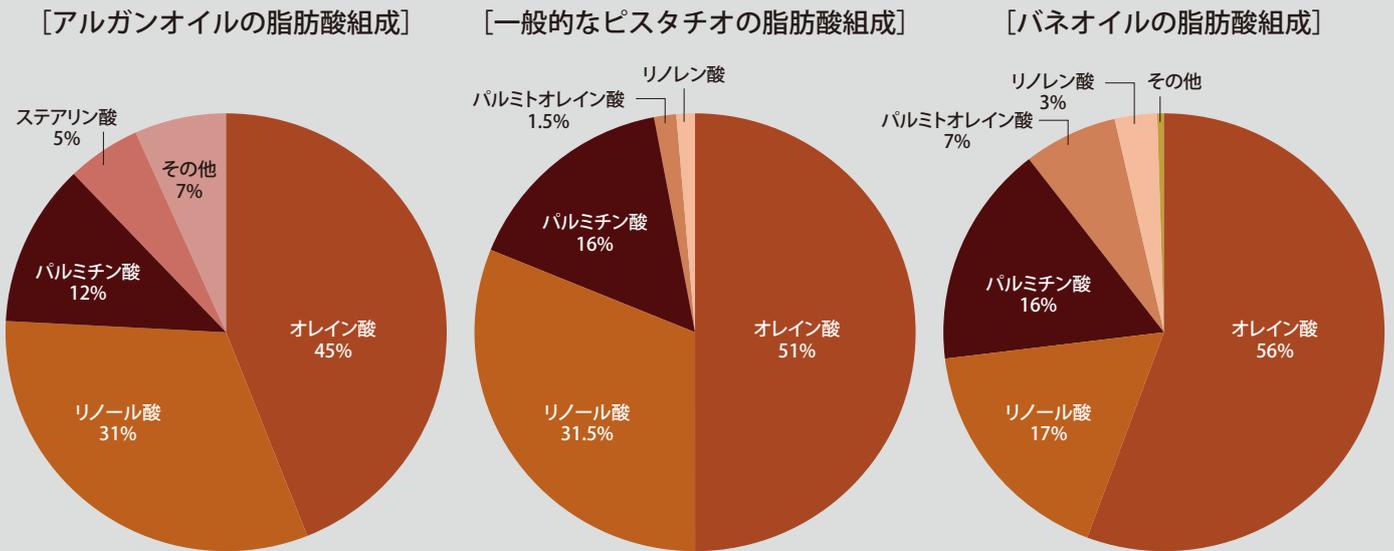
<p>オメガ3</p> <p>α・リノレン酸 エイコサペンタエン酸 ドコサヘキサエン酸</p> <ul style="list-style-type: none"> ●がん予防 ●糖尿病リスクを下げる ●血圧を下げる ●脳梗塞や心筋梗塞を防ぐ ●美肌 ●アンチエイジング 	<p>オメガ6</p> <p>リノール酸</p> <ul style="list-style-type: none"> ●総コレステロール値を下げる ●中性脂肪値を下げる ●心筋梗塞の予防 ●美肌 ●髪のパツつきや抜け毛予防 	<p>オメガ7</p> <p>パルミトレイン酸</p> <ul style="list-style-type: none"> ●抗炎症作用 ●ダイエット・食欲を抑える ●糖尿病予防 ●美肌 	<p>オメガ9</p> <p>オレイン酸</p> <ul style="list-style-type: none"> ●体の細胞や脳を健康にする ●血液をサラサラにする ●動脈硬化の予防 ●心筋梗塞の予防 ●便秘予防 ●胃酸過多や胃潰瘍を予防
--	--	---	---

※美容と健康に必須のオメガに加え**ビタミンE**も含有されています!

■野生ピスタチオオイルになるまでの工程



■アルガンオイルと一般的なピスタチオとバネオイル(ワイルドピスタチオ)の成分比較



オレイン酸: 肌馴染みがいい
 パルミトオレイン酸: 乾燥した肌に潤いを

※1 オレイン酸(C18-1 オメガ9)
 ※2 リノール酸(C18-2 オメガ6)
 ※3 パルミトオレイン酸(C16-1 オメガ7)
 ※4 リノレン酸(C18-3 オメガ3)