

—植物学者が贈る、イタリアのオーガニックブランド「DR.TAFFI」—

太陽の国・南米チリで“若返りの秘薬”として有名なローズヒップ100%が新登場！

オリベジタリ コンポスティ モスカータローズオイル

2016年9月15日（木）新発売



脂肪酸が多く含まれたモスカータローズ（ローズヒップ）オイルには、皮膚細胞の再生を促し、お肌に弾力、柔らかさを取り戻させる効果があるとされています。またお肌の皮脂の分泌バランスを整える作用も促します。天然ビタミンCの宝庫ともいわれるこのローズヒップは、外皮には植物で最も多くのビタミンCが、また赤い果肉にはβカロテンが豊富に含まれているところから、お肌を美しく健康に保つ効果があるとされています。その為チリでは『若返りの秘薬』と呼ばれるほど、美肌効果が高いとされています。

<成分構成>

モスカータローズオイルには、皮膚膜と皮膚組織の再生を促すプロスタグランジン（※）の合成に必要な不飽和脂肪酸が多く含まれています。

リノール酸44%

リノレン酸34%

オレイン酸15%

パルミチン酸4%

ステアリン酸2%

これらの必須脂肪酸はお肌のトラブルを改善させ、再生を促す効果のあるビタミンAの誘導体であるトランス型レチノイン酸を含んでいます。

※プロスタグランジン：筋肉の収縮と緩和、血管の拡張と収縮、血圧のコントロールや炎症の調整など、体内機能の広範囲にわたり存在するホルモンのような物質。アラキドン酸（免疫機能を調整、高血圧を予防しコレステロール値を下げる効果を持つ必須脂肪酸）から生成されるホルモンが、プロスタグランジンです。

オリベジタリ コンポスティ モスカータローズオイル
30ml ¥4,900（税抜）

配合成分

ロサ・モスカータ（ローズヒップ）種子オイル

イタリアのオーガニック認証取得製品



ICEA（イチェア）

イタリア有機農業協会（AIAB）を母体とする、有機認証機関。イタリア国内の他、欧州やEUでも多くの実績を持つ、国際的な認証機関。各原料の自然界での生分解性の調査など、環境まで配慮された厳しい基準があります。

bioagricert（バイオアグリサート）

1984年に設立された、イタリアの国際有機認証機関。オーガニック製品としての品質認証を受けるには厳しい基準があり、オーガニック製品の生産者からも信頼があるとされる機関です。



モスカータローズオイルの使い方

- ◆頭皮マッサージに
- ◆ばさついた髪に
- ◆目の周りに
- ◆首に
- ◆手に
- ◆妊娠線のケアに
- ◆足やかかとに

読者お問い合わせ先

DR.TAFFI 自由が丘店
〒152-0035
東京都目黒区自由が丘1-8-20
自由が丘第1ビル1階
TEL：03-6421-1121
営業時間：11:00～21:00

プレスお問い合わせ先

（株）バンチャーバンク 経営企画室 PR戦略グループ
〒107-0061 東京都港区北青山1-2-3 青山ビル11F
TEL：03-6386-3381 FAX：03-3470-3423

オリ ベジタリ コンポスティ モスカータローズオイルの産地 “南米チリ”



ロサ・モスカータ（ローズヒップ）オイルの原産国は南米チリ。大西洋からの海風と一年中降りそそぐ元気いっぱいの太陽を浴び、南米ではビタミンを多く含む植物や、抗酸化力が強い植物が育ちます。ローズヒップは南米やヨーロッパに多く生息している野バラの一種で南半球・南米では真っ赤な実をつけます。

ロサ・モスカータ（ローズヒップ）オイルは南米のチリに自生する「野バラの実」を原料としています。元々は、南米チリのピオピオ地方、アラカウノ族の間で不老長寿の植物として大切にされてきました。DR.TAFFIのロサ・モスカータ（ローズヒップ）オイルは、南米チリの広大なアンデス山脈の麓の大自然で、農薬を使わずに育ったロサ・モスカータ（ローズヒップ）を使用しています。また、もっとも実が熟し、栄養成分が豊富に含まれている4月～5月の間に収穫した原料を使用しています。そして 収穫した実は乾燥させ、種と果肉に分けます。この乾燥した種をコールドプレスしたものがローズヒップオイルで、果肉はローズヒップティーとして生産されます。

ローズヒップが最高品質に育つ 3つの特徴

その①：一年中降りそそぐ太陽

南米の太陽は一年中降りそそぐのでビタミンを多く含むローズヒップが育ちます。チリのロサ・モスカータは何世紀も亘り野生生育しているので、他の国よりも有益な成分（ポリ不飽和脂肪酸やビタミンCなど）が多く含まれています。

その②：化学薬品は一切使いません

化学薬品は、毎年収穫でき大量生産可能ですが、「いい実」をつくりません。また化学薬品を使わないことで、土内の虫が活発に活動し、土を豊かにして栄養分を増やします。

その③：チリの中央部「ピオピオ州」で有機栽培されている最高品質のローズヒップ

チリの中央部は季節がはっきりとしており、地中海性気候の恩恵を受けています。気温は夏の間は16度から35度、冬の間は0度から13度になる気候です。このような気候の為、最高品質のローズヒップオイルが育ちます。



読者お問い合わせ先
DR.TAFFI 自由が丘店
〒152-0035
東京都目黒区自由が丘1-8-20
自由が丘第1ビル1階
TEL：03-6421-1121
営業時間：11:00～21:00

プレスお問い合わせ先
（株）ベンチャーバンク 経営企画室 PR戦略グループ
〒107-0061東京都港区北青山1-2-3青山ビル11F
TEL：03-6386-3381 FAX：03-3470-3423