カチャマイって何？

カチャマイ茶はインカ文明発祥の地、アンデス地方で長い歳月、愛され飲み続けられているヘルシーなブレンドハーブティーです。アルゼンチンのアンデス山麓には世界一と言われるハーブが自然に成育しています。それらの中から良い原料を選択し、それぞれの一番良い時期に採集されます。カチャマイはそれらの天然ハーブを使用しています。

近年、わが国の食生活は肉料理を中心とした洋風化が進み、それに伴う食事中、あるいは食後の飲み物が、 緑茶や紅茶、コーヒーだけでは食生活とマッチしなくなっております。肉食（主にステーキ）の多いアルゼンチンで薬剤師により考案され、50数年間にわたり愛飲されているカチャマイは、カルシウム、鉄分、食物繊維、葉緑素が豊富に含まれ食後の胃もたれ感を無くし、お口の中を爽やかにするハーブティーです。
カフェインがゼロなので、乳幼児からご年配の方までご一緒にお飲みいただける飲み物です。

カチャマイ茶の成分

カチャマイ茶とはケチュア語（ペルー先住民の言葉）で、“ハーブは身体に良い”という意味です。

その名の通り、身体に良い6種類の天然ハーブがブレンドされたカチャマイ茶は、カルシウム・鉄分・食物繊維・葉緑素の成分比がたいへん高いハーブティーです。
またカフェインはゼロ、タンニンは極微量ですので、小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。

	カチャマイ茶	マテ茶	緑茶	紅茶	烏龍茶	コーヒー
鉄分mg	38	50～150	20	17.4	32.4	4.2
カルシウムmg	820	580～800	440	470	310	120
食物繊維%	63.5	12.4	10.6	10.9	12.4	9
葉緑素%	13.5	6.2	2.2	1.8	-	1.3
カフェイン%	0	1～2	2.7	2.3	2.4	1.3
タンニン%	1.6	10～15	13.0	20.0	12.5	8.0

※成分比較表（100gあたり）
※カチャマイ茶：日本食品分析センター　　その他：日本食品分析表より

http//www.cachamai.co.jp

輸入者㈲カチャマイジャパン
静岡県裾野市須山2255-3218
東京営業所　TEL 03-3406-7180
FAX 03-3406-7887

Cachamai
Mezcla de Hierbas

CACHAMAI JAPAN

カチャマイ茶

薬剤師によって考案された
根強い人気の
ロングセラーハーブティー

「カチャマイ茶」とは、アルゼンチンの薬剤師ドン・グレゴリオ氏により考案され、アンデス地方で50年以上も飲み続けられている、ロングセラーのブレンドハーブティーです。
「カチャマイ」とは「ハーブは身体に良い」という意味を持っており、アルゼンチンのアンデス山麓には、世界一といわれるハーブが自生しています。人の手によって荒らされていない土地で足場が悪いため、ハーブを収穫する際に今でもなお、ロバの力を借り、良い原料を一番良い時期に採取しています。

近年、摂取が不足とされているカルシウム、鉄分をはじめ、食物繊維、葉緑素を多く含み、ティータイムやお食事のお茶として、それらを気軽に摂取することができます。
また、カフェインはゼロなので、小さなお子様から妊婦さん、ご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。
リラックスをもたらすカモミールや爽快感をもたらすミントをはじめ、古くから生活に役立てられてきたアンデス独自のハーブのブレンドで、新陳代謝を促し、むくみ予防として愛飲しているモデルさんもいるほど…。
春先のムズムズ感が気になる方にもお勧めです。

※「カチャマイ茶」は自生の天然ハーブを使用しており、農薬、添加物は一切使用しておりません。安心してお召し上がりいただけます。

【原材料】　ポレオ、カモミール、コリアンダー、ペペリナ、ミント、フェンネル

＜おいしい飲み方＞

★ホット　ティーバック1袋をポットまたは、ティーカップに入れ、熱湯を注ぎ、3～5分後にお召し上がりください。
（お好みで濃さを調節ください）

★アイス　熱湯1ℓ当たり2～3袋を入れ、5分ほどおいてから、冷やしてお召し上がりください。
冷蔵庫で保存し、その日のうちにお召し上がりください。

カチャマイおじさん

　ドン・グレゴリオ、彼はセニョール・カチャマイと呼ばれています。
アンデスをこよなく愛した彼は、薬剤師としての知識と経験と技術によって、永年の研究の末、カチャマイ茶を考案しました。
彼はアンデスに自然に生育する自生のハーブを使用し、世界に誇るハーブティーの研究に一生をかけて取り組みました。
　彼は毎日アンデスの山麓に深く入り込み、エネルギーの高いハーブを探し、岩場や足場の悪い山麓の唯一の交通手段であるロバの背中に積んで運び出し、寝食を忘れるほどの研究を重ねました。この研究は彼が生涯を終えるまで続いたのです。

Doctor Gregorio Erman Grinschpun は、人々から親しみを込めて“ドン・グレゴリオ”と呼ばれています。
彼はカチャマイの成功を社会に還元するため、貧しい人々や恵まれない人々のため、病院や学校を造りました。
　そして、常に自然と大地に感謝している彼を人々は尊敬して“ドン”と呼んだのです。
1989年、ドン・グレゴリオは愛するアンデスの見える地でカチャマイ一筋に捧げた生涯に幕を下ろしました。
　彼の願い通り、カチャマイの愛飲者は確実に増え続け、今では南米大陸はもとよりアメリカ、カナダ、中近東、日本において広く愛飲されています。

シンボルマークのロバ

　カチャマイのシンボルはパッケージに記載されているロバです。このマークは、カチャマイの生みの親であるドン・グレゴリオが「ロバの歩みは遅いけれども、確実に目的地に着く」という思いを込め、このお茶がロバの歩みのようにゆっくりと、しかし確実に世界中へ広がって行くことを夢見て、ロバをシンボルマークとしました。また、足場の悪いアンデス山麓では、今でもロバが唯一の交通手段として活躍しています。

カチャマイ・ロサ

毎日をイキイキと！
アンデスハーブが
しっかりサポート

「カチャマイ・ロサ」は、お酒を飲む機会の多い方、食生活が不規則になりがちな方、毎日をイキイキと過ごしたい方にお勧めのケアハーブティー。
アマゾンハーブとして注目を浴びている「ボルド」と「カルケッハ」。
聞きなれない名前ですが、これらは古くから民間療法で用いられてきた伝統的ハーブです。

「ボルド」は、モニミア科の高さ６ｍにもなる常緑樹。ヨーロッパやカナダで人気があり広く栽培されていますが、自生はアンデス地方とモロッコの一部となっています。ベリーの様な実は、スパイスとしても使用され、その他、葉、幹、樹皮までも、余すところなく利用されています。

「カルケッハ」は、アルゼンチンや熱帯雨林に多くみられる、１～２ｍほどのキク科のハーブ。枝の先に白い花をつけ、フラボノイドを多く含み、全草に強い苦みがあります。「カルケッハ」の特性が研究で高く評価され、体のめぐりを促すハーブとして注目を浴びています。まさに「良薬、口に苦し」なのです。
　ハーブとは、もともと昔から語り継がれて、生活に密着してきた身近な植物。
生活や食事が不規則になりがちな方、お酒を飲む機会の多い方、体調が気になる方などを内面からサポートしてくれます。
体が求めている本来の姿にリセットし、目覚めさせてくれる「カチャマイ・ロサ」。すがすがしい香りで飲みやすく、さっぱりとした口当たりのハーブティーです。

※「カチャマイ・ロサ」は自生の天然ハーブを使用しており、農薬、添加物は一切使用しておりません。安心してお召し上がりいただけます。
※低血圧、低血糖の治療中の方、妊娠中の方、授乳中の方はあらかじめ医師などの専門家にご相談の上お召し上がりください。

【原材料】　ボレオ、ミント、インカ茶、ペペリナ、カルケッハ、ボルド、コリアンダー

＜おいしい飲み方＞

★ホット　　ティーバック1袋をポットまたは、ティーカップに入れ、熱湯を注ぎ、3～5分後に　お召し上がりください。
（お好みで濃さを調節ください）

カチャマテ茶

“飲むサラダ！？”
ミネラルやビタミン豊富な
ハーブティー

「カチャマテ茶」は、「カチャマイ茶」と「マテ茶」をブレンドしたハーブティーです。「カチャマイ茶」はアルゼンチンの薬剤師、ドン・グレゴリオが長年にわたり、その知識と経験と技術を駆使して作り上げた究極のブレンドハーブティーです。（カチャマイ茶　参照）

「マテ茶」は南米でゴールデントライアングルと言われる、アルゼンチン、パラグアイ、ブラジルの国境に接するイグアスの滝周辺以外では生育しません。この地はアマゾン川が運んで来た豊かな養分を含んだ肥沃な土壌と、空気が非常に乾燥している気候のために「マテ茶」に寄生する虫の発生がありません。このような環境で成育する「マテ茶」は、農薬や肥料を一切使用せずに良質なお茶を収穫できるのです。
「カチャマテ茶」にブレンドされている、「マテ茶」はコーヒー、紅茶とともに、世界三大ティーとして親しまれています。南米では「飲むサラダ」といわれ、毎日の食事やティータイムには欠かせないお茶となっています。
食事のほとんどが肉料理といわれる南米の人たちは、ミネラルやビタミンの補給として「マテ茶」を頻繁に飲んでいます。私たちよりはるかに多くの肉料理を食べる彼らたちの健康は、この「マテ茶」が担っているといって良いでしょう。

※「カチャマテ茶」は自生の天然ハーブを使用しており、農薬、添加物は一切使用しておりません。安心してお召し上がりいただけます。
※「カチャマテ茶」は葉緑素を多く含んでいるため、時間とともにお茶の色が変化しますが、品質には問題ございません。

【原材料】　グリーンマテ茶、カモミール、フェンネル、ボレオ、メンタピペリタ、コリアンダー、インカ茶

＜おいしい飲み方＞

★ホット　　ティーバック1袋をポットまたはティーカップに入れ、熱湯を注ぎ、3～5分後にお召し上がりください。
（お好みで濃さを調節ください）
★アイス　　水1ℓ当たり2～3袋を入れ、冷蔵庫で2～3時間ほどおいてからお召し上がりください。冷蔵庫で保存し、その日のうちにお召し上がりください。

こだわりのハーブ

カモミール

「大地のリンゴ」と呼ばれるカモミールは、その可憐な花からリンゴのような甘い芳香を放ちます。体を温めリラックスをもたらすハーブとして、日本でも親しまれています。

フェンネル

　花火を思わせる､黄色い小花を放射状に咲かせるフェンネルは､葉は料理､種子はお茶､茎から根はサラダと､全草がくまなく利用できるハーブ。古代ローマでは珍重され､剣闘士の勝者の花冠としても使われ､さらには空腹をしのぐため､種子をいつも携帯していたと言われています。

マテ

　マテ茶は鉄分豊富なハーブティー。コーヒー、紅茶に並ぶ世界三大ティーのひとつ。「飲むサラダ」といわれるほど、吸収の良い鉄分、ビタミン、ミネラルを含み、南米の肉食中心の食生活に欠かせないものとなっています。

インカ茶

　クマツヅラ科の潅木。アルゼンチンの山岳に自生する、地元に根付いた南米の民間薬。
その名の通り、古くからペルーのインカにて使用されてきました。

ボルド

　モニミア科の高さ６ｍにもなる常緑樹。ベリーの様な実は、スパイスとしても使用されます。
ヨーロッパやカナダで人気があり、広く栽培されていますが、自生はアンデス地方とモロッコの一部となっています。

ミント

　清涼感あふれる香りのハーブ。日本でもハッカパイプやハッカ油として、昔から利用されてきました。雑種化が進み、今では数千もの種類があると言われ、原種は貴重とされつつあります。

コリアンダー

　もっとも古くから使用されてきたハーブのひとつ。香菜（シャンツァイ）の名で親しまれるコリアンダーの葉は中華料理やタイ料理には欠かせない材料。若葉のくせのある香りは、好き嫌いが分かれるところですが、これらの料理に使われることから香りづけの他、消化を助けるハーブとしてうなずけます。

ボレオ

　アルゼンチン山岳に自生する、ハッカの一種。インディオが使用し、その後、優れた特性が認められ、アルゼンチンの国立薬局方の商品コードにも登録され、民間医療に非常に良く使用されています。

ペペリナ

　ミントスタキス属のハーブ。芳香性に優れ、主にエッセンシャルオイル（ハーブから抽出される芳香油）として利用されることが多く、自生のものは希少価値となってきています。

カルケッハ

　アルゼンチンや熱帯雨林に多くみられる、１～２ｍほどのキク科のハーブ。枝の先に白い花をつけ、全草に強い苦みがあります。カルケッハの特性が研究で高く評価され、体のめぐりを促すハーブとして注目を浴びています。まさに「良薬、口に苦し」…ですね。