

Integrated
START



南アフリカ共和国
クランウィリアム

★ Clanwilliam
ルイボス生育の中心地
セダーバーグ山脈の北
にある町



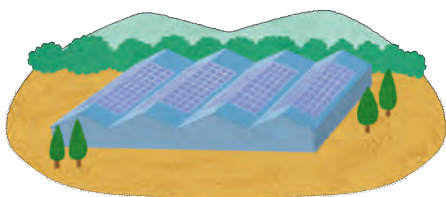
Integrated
9

Solar Power

太陽光発電 システム

ルイボス・リミテッドの工場および施設で使用される電力の83%※は自社の太陽光発電システムで賄われている。

※2023年7月現在



Integrated
8

Complete Cleaning Process & Pasteurizing in South Africa

**選別から殺菌まで
南アフリカで完了**

ルイボスマークの商品は日本向け商品専用ラインにおいて厳しく選別され、水出しでも安心して飲める規格となるように殺菌される。日本国内で再度殺菌を行う必要はなく、加工時に排出されるCO₂も削減できる。



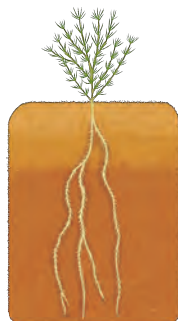
公式ホームページ
<https://rooibosmark.com>

Integrated
1

Rooibos is a Special Plant

痩せた土地でも育つ強い生命力

ルイボスは2m(時に3m)以上に及ぶ長い主根を持っており、この根から地下の水分を吸収する。マメ科の低木であるルイボスの根には、空気中の窒素を固定し自らの栄養分とするためのバクテリアが共生しているため、痩せた土地でも生育する。



Integrated
2

Dry Crop Farming

乾燥した土地でも育つ作物

水やりをほとんど必要とせず、冬の時季の降雨や、砂地に含まれる水分で育つ。

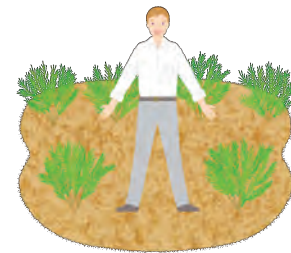


Integrated
3

Limited Agricultural Chemicals

限定的な農薬使用

苗床で少量の農薬を使用するのみ。ルイボスは害虫も少ない作物なので、農薬の使用は少なく済む(非有機栽培でも使用されない場合もあるほど)。



Integrated
4

Harvesting by Hand

人の手によって行われる収穫

ルイボスの刈り取りは、機械を使用せずに手で行われることがほとんど。化石燃料の使用は運搬等に限られる。



Integrated
5

90% Yield

加工の歩留まり90%

ルイボスは種をまいた2年後から毎年(通常3~4年)収穫できて、ほとんどの部分が捨てずに利用される。



畑からお客さままで
ルイボスマークの一貫した取り組み

**INTEGRATED
PRODUCTION**

**環境にやさしいプロセスで
最高品質の製品を**

ルイボスマークは、自然の力と最新のテクノロジーが融合した生産工程を採用しています。これにより、環境負荷を抑えながら、世界で一番厳しいといわれる日本の品質基準を満たす茶葉を製造しています。

茶葉は肥料や農薬をできるだけ使わず栽培され、手作業で収穫されます。太陽の熱を利用した伝統的手法で発酵させた後、最新鋭の日本商品専用製造ラインで精選・殺菌し、その場で真空パックして日本へお届けしています。

製造ラインで使われる電力の8割以上が、製造施設に設置されている太陽光パネルで発電されたもの。

畑での生育からお客さまへお届けするまで、一貫して環境にやさしいプロセスで、最高品質の製品をお届けする取り組みがルイボスマークの“Integrated Production”なのです。

Integrated
7

Drying with Sunshine

天日による乾燥

発酵後は規定の水分量になるまで太陽の下で干されて乾燥される。



Integrated
6

Natural Fermentation Process

常温での発酵 - 自然加工

ルイボスの発酵は人工的な熱源を使用せずに、野外で6~12時間※かけて真夏の常温の中で行われる。

※気象条件や茶葉の性質によって異なります。

