

パパイヤには魅力がいっぱい！



実

サラダにしても、
煮ても、炒めても
おいしい！

実パウダー

お肉をやわらかくし
てくれる！
どんな料理に入れて
も酵素がとれる！



茎・軸など

他の部位にも
酵素がたっぷり！



岡山県でパパイヤ
を作っています。

パパイヤ

パウダー

ティー

Papaya Powder Tea

目にも、おなかにも、心にも満足をめざす
自家栽培レストランテより

ご家族が健やかでいられるために



パ
パ
イ
ヤ
粉
末
葉
茶

Padella (パデッラ) について

神戸での料理長経験を活かし、古里の井原市に飲食店を
開業。パパイヤと、病気で体調を崩していた際に出会う。
周りが驚くほど元気を取り戻せた実体験から、パパイヤを
もっと多くの人に広めたいと栽培や加工に取り組んでいる。

住所 岡山県井原市芳井町吉井590
TEL: 0866-72-0660 / E-mail: padella@ibara.ne.jp



Webサイト

 Padella



2億年も前から厳しい熱帯に生息し、海外ではメディカルフルーツと呼ばれているパパイヤ。その特徴から、完熟前の実や葉はスーパーフードとして美容や健康面で注目されています。

青パパイヤ・パパイヤ葉



美容や健康をサポートする豊富な栄養素

- ✓ ポリフェノール
- ✓ ビタミンC
- ✓ β クリプトキサンチン・ β カロチン
(体内でビタミンAに変換される成分)

などなど



最も特徴的なのは、含まれる様々な酵素

- ✓ 炭水化物の分解酵素
- ✓ タンパク質の分解酵素
- ✓ 脂質の分解酵素

などなど

パパイヤは「酵素の王様」と呼ばれています

豆知識 消化と代謝に不可欠な酵素

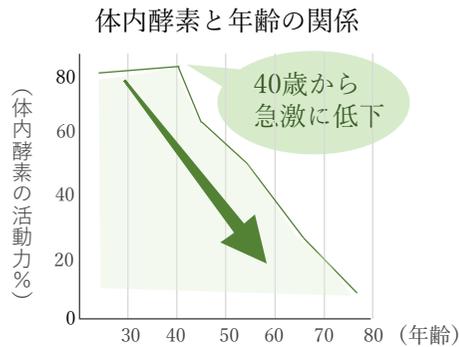
体内酵素

消化酵素

食べ物の消化・吸収

代謝酵素

代謝やエネルギー産生



体内酵素の総量は決まっており、消化酵素に多く使われると代謝酵素が減るという仕組みになっています。また、年齢と共に体内酵素の量は減少するといわれています。

パパイヤは、熱に強い

一般的な食物酵素は、加熱に弱いので生のままで食べる必要があります。一方、パパイヤは100℃の熱でも働く酵素を含んでいます。



岡山産パパイヤ葉100%

パデッラでは、自社農園で春から秋にかけて苗から栽培収穫を行っています。日本では冬越しができないパパイヤですが、産地や顔が見える国産にこだわっています。

独特の苦みを抑えて、飲みやすく

栄養たっぷりのパパイヤ葉の弱点は、薬のような苦みです。パデッラでは添加物を加えない方法で苦みを抑え、葉100%なのに飲みやすいのが特徴です。



粉末だから、残さずカラダへ

500mLの水またはお湯に1gが飲みやすさの目安です(ティースプーン半分)。成分抽出サプリと異なり、体調やお好みで量を調節できます。粉末だから飲み方は自由!

毎日の生活の中へ

ご自身・ご家族の生活スタイルに合わせて、日々の美容・健康づくりにパパイヤ葉茶を取り入れてみてください。

