

世界で  
蘭越  
紫蘇。  
だけの

Limochiso

# 世界で、 蘭越だけの 紫蘇。

*Limochiso*

## リモチーソ

しも あだち  
【品種名：下阿達】

紫蘇でありながらレモンの香りをもつ、世界で唯一の赤紫蘇です。  
生薬の専門家でもある伊藤美千穂先生が京都大学在籍時に、27年の歳月をかけて生み出したものです。  
一般的な紫蘇の香り成分である「ペリルアルデヒド」が、ある条件ではレモン香の成分「シトラール」に置き換えられると気づいた伊藤先生は毎年、手作業による自家受粉を繰り返し、強いレモン香を持つ苗を選抜してゆきます。

こうして生み出されたレモンの香りを持つ紫蘇は、研究を始めてから27年後に、新品種『下阿達』として登録されました。  
世界でたった1ヶ所、北海道蘭越町でのみ栽培されています。

蘭越町

Rankoshi town



# なぜ

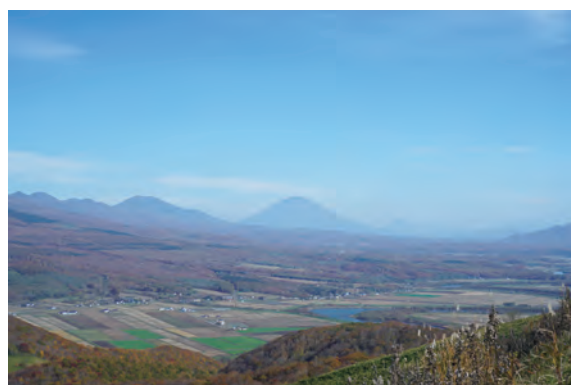
## 貴重なのか？



遺伝子組み換えではなく、選抜を繰り返すことでリモチーソは誕生した。  
シトラールの遺伝子は劣性、発現する確率は1/16。  
翌年の栽培に回す香りの強い苗を選抜すると、さらに100本に1本程度に減ってしまう。  
27年におよぶ地道な作業を繰り返して選び抜かれた1株が、新品種として登録された。  
強いレモン香を持つ苗を選び出すために、一本一本の匂いを人間の鼻で確かめたという。

## 北海道 蘭越町

リモチーソが栽培されているのは世界でたった1ヶ所、北海道蘭越町のみです。  
北海道蘭越町は日本一のお米『らんこし米』を生産する、お米のまち。  
山・川・海と多彩な自然に囲まれ、ニセコ連峰から流れ出す名水が『米-1グランプリ』金賞受賞のお米を育みます。

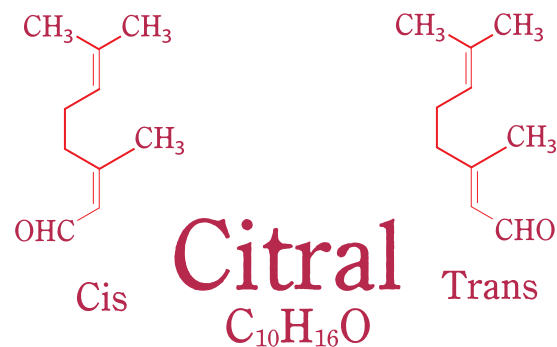


町内を東西に流れる尻別川は、国土交通省による水質調査で『水質が最も良好な河川』に2014～2023年で8回認定されている(4回以上認定されているのは、北海道では3河川のみ)。

## 京都大学 蘭越町 シミックグループの 産学官連携事業

現在、シミックグループでは、蘭越町内でリモチーソの試験栽培を行ない、生産量アップや収穫効率の改善などに取り組んでいます。  
2022年からは町内の契約農家への栽培委託も行い、順調に収穫量を増やしています。

# 世界で唯一の紫蘇、 香りを生かして



リモネーソの特徴は、紫蘇の香り成分がレモンの香り成分「シトラール」に置き換わっていること。シトラール由来のフレッシュなレモンの香りを生かして料理にも、加工品の原料にもご利用いただけます。

用途に合わせたご提案ができますのでぜひお気軽にお問い合わせください。

乾燥葉  
冷凍葉

通年で供給可能

食材

加工原料

Dry/Frozen leaves  
year-round



リモネーソの加工品は、生葉だけでなく乾燥葉や冷凍葉も利用して通年生産しています。

生葉

収穫期：6月下旬～9月上旬

料理（生食）

加工原料

Fresh leaves  
June - September



繊細な香りは魚介と合わせて前菜に、また果物や乳製品と合わせてデザートに。

## 【リモネーソの生葉を料理に使う】

紫蘇の裏には『腺鱗』という香り成分の入った部分があり、つぶれると香り成分が空気中に広がり、芳香として感じられます。

香り成分は油にとけやすいため、オイルと合わせて香りをつかまえると、リモネーソならではのレモン香を存分に楽しめます。

また、紫蘇ならではのピリッとした辛みがあり、薬味や味のアクセントとしてもお使いいただけます。

生葉のレモン香を  
活かした  
パスタとサラダ



山形県鶴岡市 アル・ケッチャーノ  
奥田政行氏



唯一無二の香りを楽しむ。



# 製品ラインナップ

Limochiso Products

爽やかで唯一の香りを活かした加工品のほか、さまざまな料理や加工原料として生葉の提供も行なっています。



## ジン Gin

リモチソ由来の華やかな香りが感じられる、世界で唯一の香りのジン。フローラルな飲み口はロックでも、カクテルの原料にも◎。

A sweet and vibrant aroma derived from Limochiso creates the only one flavor in the world.



## クラフトビール Beer

レモンの香り成分が、発酵によってバラの香りに変化。日本一のお米「らんこし米」を加えたことで、すっきりとした口当たり。上品なピンク色はフルートグラスに注ぐと映えます。

Limochiso has a lemon scent and develops a rose fragrance when fermented. Addition of Japan's premium rice, "Rankoshi-mai", also provides a crisp refreshing taste.



## ドリンクベース Base

リモチソの風味を最もストレートに楽しめるのがこちら。炭酸水やアルコールで割ったドリンクのほか、デザート材料としても使えます。2~3倍に希釈するのがおすすめです。

This is the best way to enjoy the flavor of limochiso in its purest form. Diluting it 2 to 3 times makes it taste better.



## ハーブティー Herbal Tea

リモチソに数種類のハーブを加え、ほんのり甘く仕上げました。鮮やかな色合いはハーブティーとしてだけでなく、カクテルの素材にも。

We have added several types of herbs to the limochiso, finishing it with a hint of sweetness. This blend enhances the refreshing flavor of limochiso.



## バーム Balm

希少なリモチソの精油をブレンドしたバームは、髪や手の保湿に役立ちます。ふんわりと香る紫蘇の香りにはリラックス効果も。

The balm blended with rare limochiso essential oil is great for moisturizing hair and hands. The gentle fragrance of shiso also has a relaxing effect.



※新商品の情報は、ホームページ等でもお知らせいたします。  
Web: [limochiso.com](https://limochiso.com)

シミックホールディングス株式会社 生薬事業部

蘭越オフィス

〒048-1301

北海道磯谷郡蘭越町蘭越町 8-55

Tel: 070-1445-6183（生薬事業部直通）

Email: [info@limochiso.com](mailto:info@limochiso.com)

Fax: 03-6862-4291

Web: [limochiso.com](http://limochiso.com)

