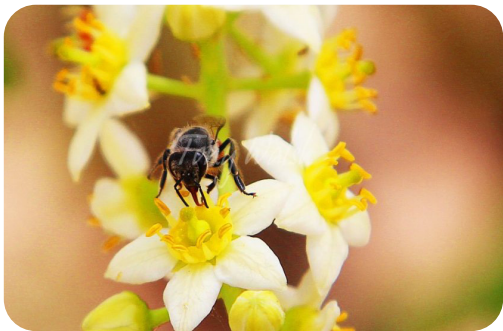




O[wa][®]

Luxury Frankincense Candy



甘美な WA の精神

調和の美は、異なる2つの伝統が絶妙に出会うところに佇む



本商品は、日本とオマーンの外立樹立
50周年を記念して、世界の宝である
オマーン産のフランキンセンス
(乳香)、日本とオマーンの
伝統の融合の結晶である
フランキンセンスキャンディー、
そして希少なフランキンセンス
有機蜂蜜を含め、3つの
異なるフランキンセンスの
調和を体験できる豪華な
祝賀記念の限定品と
なっております。

フランキンセンスプレミアム有機蜂蜜

世界で最も希少な有機蜂蜜の1つで、オマーン南部のドファール地区のフランキンセンス峡谷でのみ入手可能です。



このフランキンセンスハニーは単糖が非常に豊富で、常に結晶化する傾向があり、これは純度が高く独創性に優れている証でもあります。

またこの蜂蜜はマヌカハニーと同じ特徴を有しており、その中でも特に興味深い事実は、フランキンセンスの花がマヌカの花ととても類似していることです。さらに、フランキンセンスハニーはマヌカハニーと同様の特性を持っており、これら2つの間に驚くべき構造の類似性がありますが、フランキンセンスハニーの総生産量は毎年マヌカハニーの2,000倍以下の量しか生産されない希少なものです。



フランキンセンスの木は4月だけの短い開花期間があり、有機蜂蜜が収穫されるのはこの短い期間であるため、タイミングがとても重要となっています。フランキンセンスの蜂蜜は毎年ごく少量しか生産されておらず、わずかに数百キログラムのみの希少なものです。

ミツバチの旅

ミツバチは約1600kmの距離を飛び回り、小さじ1杯の蜂蜜を生産します。これは、オマーン南のドファール地区フランキンセンス渓谷からアラブ首長国連邦のドバイ市までの距離に相当します(蜂蜜小さじ1杯は約5gです)。1kgのフランキンセンス蜂蜜を生産するために、ミツバチは地球を約8回周回するのに相当する距離を横断します。



効能

フランキンセンスハニーには、フランキンセンスの特徴であるボスウェル酸も含まれています。ボスウェル酸は、抗炎症剤として使用できる抗炎症分子であり、肝保護作用があるため、喘息、変形性関節症、大腸炎、関節リウマチの治療に使用されます。

- 🍯 抗菌作用 炎症抑制
- 🍯 免疫力の向上
- 🍯 抗うつ作用
- 🍯 傷を癒やす
- 🍯 喉の痛みの緩和
- 🍯 消化器系の向上
- 🍯 がん細胞抑制作用

フランキンセンスハニーは、消化前に胃で分解するのに時間がかかるショ糖とは異なり、消化しやすい単糖であるブドウ糖や果糖などが非常に豊富です。次に示されている証明書のよう、フランキンセンス蜂蜜のショ糖は0%です。



Test Report/Certificate No.:2021-09-71633

TR Issued Date : 16.09.2021

Page:01 Of 01

Sample Identification	Frankinsence Honey
Client's Name & Address	O[wa] Luxury Frankinsence Candy (Purewells Trad LLC) (Oman & Japan)
Sample Quantity	100g x 01 No's
Sampling Date & Time	Not given
Date of Received & Time	13.09.2021 & 10:15
Sample condition & Temperature	Satisfactory
Sampling Done by	Client
Sampling Method	Not given
Sample Device	Glass Bottle
Labeling details	Frankinsence Honey
Date of analysis Started	13.09.2021
Date of analysis Completion	16.09.2021
Origin of sample	Sultanate of Oman
AFT Ref/Job#	AFT/CHM/MCT_OAC/71633, ATC/ /2021

Parameters	Unit	Method	GSO 147:2008 Hone Limit	Results
Chemical Analysis				
Moisture content ^(a)	%	AOAC 969.38 B	20.00 Max.	16.40
Free Acidity	Meq/kg	AOAC 13 th Edition	50 meq/kg Max.	29.53
Glucose Total	%	Lane & Eynon's Method		39.70
Fructose Total	%	Lane & Eynon's Method		43.00
Fructose & Glucose Total	%	Lane & Eynon's Method	60.0 Min.	82.70
Sucrose content	%	Lane & Eynon's Method	5.00 % Max.	Not detected
Hydroxymethyl furfural	mg/kg	AOAC 980.23 LOD: 5.00	80.00 max.	Not detected

(a) - ISO/IEC 17025 Accredited parameters; LOD- Limit of detection;

Note:- Submitted sample is complying to GSO# 147:2008 with respect to above tested parameters. And above tested parameters requested by customer.

*****End of Report*****

Authorized by Abdul Kadar Wasesa

Lab r to & M n e r

*****This report is electronically generated



ciac
 Accredited by the Ministry of Health
 for the purpose of testing services
 LB-TEST-070



Issued by Hamed Al Wahaibi
 Business O ration

no then no signature required*****

O[wa] 乳香キャンディー

厳選された素材にシンプルさを追求し、世界最高級であるオマーン産のロイヤルホジャリフランキンセンスと、ミネラルが豊富でナトリウムが少ないヒマラヤ産のピンク岩塩、そして高品質の砂糖を原材料とし、日本伝統の飴職人の技術の調和により生まれた世界で唯一無二の乳香キャンディーです。



成分：ロイヤルホジャリフランキンセンス、ヒマラヤ産ピンククリスタル岩塩、有機砂糖、シロップ

人工着色料、香料、防腐剤は使用していません。



技法

O[wa] 乳香キャンディーは300年以上に渡って受け継がれてきた京都の伝統的な製菓技術“京飴製法”を用いて専門知識を備えた職人によって手作りされています。京飴や京都のお菓子は、古くからの伝統的な製法を用いて、名工が手作りするものと知られています。この小さな真珠のような飴に甘美な2つの異なる日本とオマーンの伝統が込められています。



プレミアム有機フランキンセンス

フランキンセンスは主に香として使用され(実際、英語のフランキンセンスは、高品質の香を指す古フランス語の表現「フランセンセン」の短縮形です)。フランキンセンスは伝統医学でも広く使用されており、次のような多くの利点があると言われています。

* (BBCトラベル、オマーンの古代聖書の香り。2019年8月14日)

オマーンで最高品質のフランキンセンスは「ロイヤルホジャリ」です。
これは、治療効果があると考えられているとても希少な高級品です。

効能

- 🌿 変形性関節症などの炎症の緩和
- 🌿 癌細胞の削減
- 🌿 免疫力の向上
- 🌿 感染症の予防
- 🌿 不安の軽減、精神安定
- 🌿 うつ病緩和
- 🌿 虫歯予防



伝統的なフランキンセンスの使用方法

- フランキンセンスをお水に24時間浸し飲む。喉の不快感を鎮静、
抗菌作用
- フランキンセンスを直接噛む 虫歯、口臭予防

O[wa] 本商品の外箱であるプレミアムな工芸品は、地元の熟練した職人によって外交樹立50周年の特別な機会に合わせて、オマーンの繁華な伝統とラグジュアリー感を添えたデザインとして表現されています。



こちらの各商品は特別価格でガラス瓶毎に補充することができます。詳細につきましては、+968 9600 6638 までお気軽にお問い合わせください。