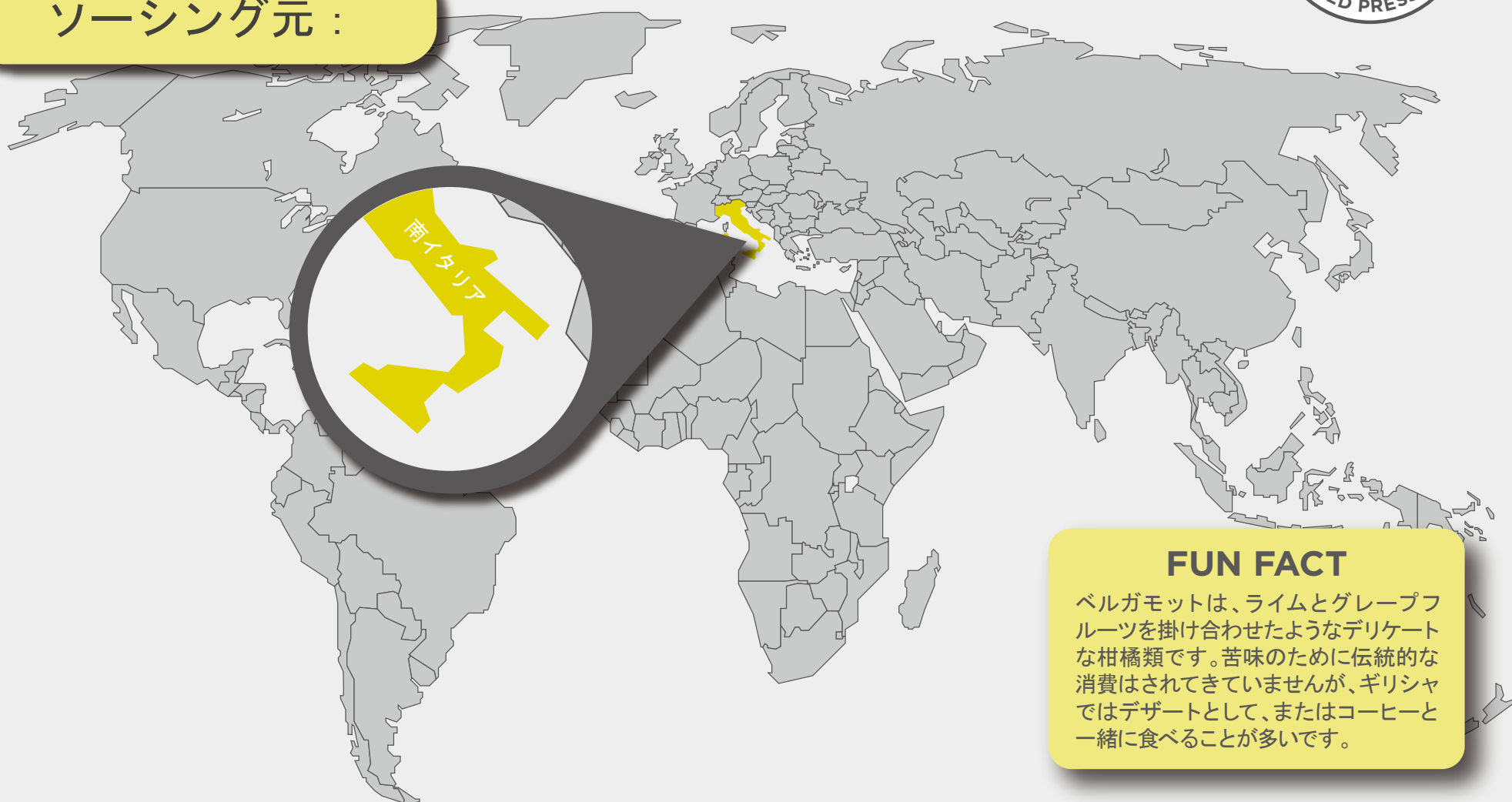


ベルガモット



ソーシング元：



FUN FACT

ベルガモットは、ライムとグレープフルーツを掛け合わせたようなデリケートな柑橘類です。苦味のために伝統的な消費はされてきていませんが、ギリシャではデザートとして、またはコーヒーと一緒に食べる人が多いです。

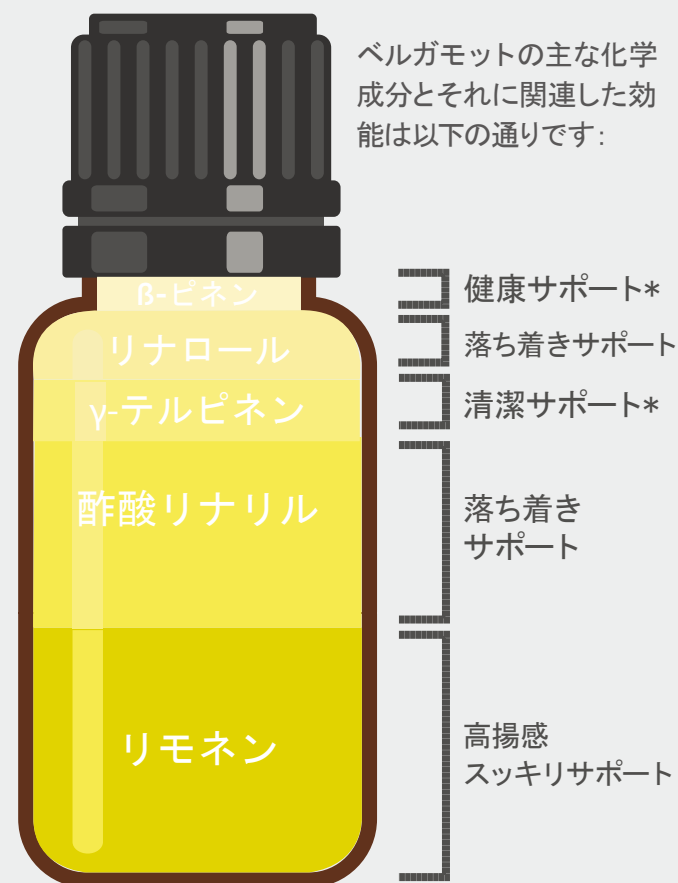
ボトルを作るのに必要なもの：



ベルガモットオイル15mLを作るのにベルガモットの皮約6ポンド(約2.7kg)が必要です。

化学：

ベルガモットの主な化学成分とそれに関連した効能は以下の通りです：



グラフは、このオイルに最も多く含まれる化学成分を表しています。その他の成分が見られる場合があります。

研究：

121

ベルガモットについての研究発表

2017年12月現在のPubMedによる数値

FUN FACT

アールグレイティーは、紅茶にベルガモットオイルを加えているのが特徴です。

相性が良い：



dōTERRA®

※季節、地域、年などにより異なります。

※本製品は、いかなる疾患の診断、治療、予防を目的としたものではありません。