

試験日	原料名	原料(A) [kg]	蒸留温度 [℃]	精油(B) [ml]	回収率 (B)/(A)
柑橘系					
2012/4/25	グレープフルーツ	2.5	100	42.3	1.69%
2013/2/18	日向夏	5.0	100	130	2.60%
2015/4/17	レモン	5.0	100	187	3.70%
2016/2/6	仏手柑	5.0	100	65.3	1.30%
2016/2/6	仏手柑	5.0	50	30.7	0.60%
2017/10/17	カボス	5.0	100	146	2.92%
2021/12/3	レモン	5.0	100	80	1.60%
2022/1/13	ユズ	5.0	100	65	1.30%
2022/9/22	青ミカン	3.4	100	30	0.88%
2022/9/26	青レモン	4.6	100	105	2.28%
フレーバー系					
2016/7/15	香木	5.0	100	なし	なし
2017/1/27	蠟梅花	0.5	60	なし	なし
2017/4/5	サクラ	2.0	50	なし	なし
2018/9/7	ブドウ	1.7	50	なし	なし
2018/10/5	コーヒー	3.0	100	なし	なし
2019/11/14	カカオ	3.2	60	なし	なし
2020/4/13	パイナップル	5.0	100	なし	なし
2021/11/24	茶葉	5.0	100	なし	なし
2021/11/24	桃	5.0	100	なし	なし
樹木系					
2011/10/15	クロモジ (葉)	4.5	100	19.2	0.42%
2012/2/4	スギ(葉)	5.6	100	69.2	1.23%
2012/2/10	サンショウ	3.1	100	26.9	0.86%
2012/4/13	クスノキ (木)	6.4	100	30.7	0.47%
2012/7/20	マツ(木)	7.5	100	23	0.30%
2012/9/14	ヒバ(枝葉)	5.0	100	61.5	1.23%
2017/10/16	クロモジ (葉)	3.2	100	19.2	0.60%
2018/3/27	ヒノキ (葉)	5.0	100	46.1	0.92%
2018/4/4	ヒノキ (木)	6.3	100	133.8	2.12%
2018/7/24	カヤの実	5.6	100	95.8	1.71%
2021/12/7	ヒノキ (木)	5.0	100	60	1.20%
ハーブ系					
2012/9/24	月桃	4.0	100	15.3	0.38%
2012/12/15	バジル	3.0	100	15.3	0.51%
2013/3/2	パチュリ	5.0	100	57.6	1.15%
2013/10/1	ユーカリ	3.0	100	30.7	1.02%
2014/8/19	レモンマートル	2.8	100	42.3	1.51%
2014/9/25	レモングラス	4.8	100	53.8	1.12%
2018/3/26	ラベンダー	3.5	100	238.6	6.80%
2018/9/10	紫蘇	4.2	100	34.6	0.82%

※弊社内30型蒸留装置にて試験を実施した参考値となります。

※原料は状態・時期等により性状が変動しますので、それに伴い精油の質および量は変動します。予めご了承下さい。