

# 日本薬局方 ケイヒ油

C i n n a m o n O i l

強い辛みと  
青みのある  
香りです。

夏のアジアの寺院、  
あるいは懐かしい  
お菓子屋さんの  
ようなイメージです。

心に刺激を与え、  
気分をリフレッシュ  
します。



イラストはイメージです。



## ケイヒ豆知識

別名シナモンとも呼ばれるケイヒは、クスノキ科 (Lauraceae) に属する常緑高木で、原産地は東南アジアです。日本には約250年ほど前に中国から輸入されました。このケイヒは、食品をはじめ、化粧品、医薬品など広範囲にわたって利用されています。なかでも、飲料においてケイヒの特性をうまくアレンジした傑作がコーラ系炭酸飲料といえるでしょう。

ケイヒはその形態別にそれぞれの特徴を生かした食品に用いられます。例えば原体は薬味・調味料、畜肉製品、焼菓子など。エキストラクトは飲料、オイルはチューインガム、キャンディー、なかでもリーフオイルはチューインガムをはじめ、ピクルスやプディングなどにも広く用いられます。

ちなみにケイヒは、寺院の熏香としても使用されてきた植物で、フェニックス(不死鳥)は、ミルラ(没薬)とシナモンを燃やした魔法の火の中から蘇ったとされています。

*Cinnamomum cassia* Blumeの葉と小枝もしくは樹皮又は  
*Cinnamomum zeylanicum* Nees (Lauraceae) の樹皮を  
水蒸気蒸留して得た精油。

**成分名** ケイヒ油  
**英名** Cinnamon Oil  
**ラテン名** OLEUM CINNAMOMI  
**性状** 黄色～褐色の液で、特異な芳香があり、味は甘くやくようである。エタノール(95)又はジエチルエーテルと混和する。水にほとんど溶けない。弱酸性で、長く保存するか又は空気中に長くさらすと色が濃くなり、粘性を増す。

総アルデヒド含量 60vol%以上

重金属 40ppm以下

比重  $d_{20}^{20}$  1.010~1.065

成分コード 002123

規格コード 01

主成分のシナムアルデヒドが大部分を占め、  
そのほかシナミルアセテートなどを含む。