

資料 香料となる植物（汎用性の高いもの）

科	原料植物名
アヤメ科	オリス
イネ科	シトロネラ、ペチパー、レモングラス
エゴノキ科	ベンゾイン（安息香）
オミナエシ科	バレリアン
カンラン科	フランキンセンス（乳香）、ミルラ（没薬）
キク科	カモミール
クスノキ科	カンファー、シナモン（カシア）
コシヨウ科	ブラックペッパー
サルオガセ科	オータモス
シソ科	クラーリセージ、スアーマーミント、バチュリ、ペパーミント、ラベンダー、ローズマリー
シヨウガ科	カルダモン、ジンジャー
セリ科	アニス、ガルバナナム、コリアンダー、フェンネル
ツツジ科	ウイנטアーグリーン
ハンニチバナ科	ラタナム
バラ科	ダズスクローズ、キャベンジローズ
パンシイシ科	イラソイラン
ヒノキ科	サイプレス、シダーウッド
ヒガンバナ科	チュベローズ
ヒヤクタン科	サンダルウッド
フトモモ科	オールスパイス、ユーカリ
アメ科	ミモザ
ミカン科	スイートオレンジ、ビターオレンジ、グレープフルーツ、ベルガモット、マンダリン、レモン、ライム
モクセイ科	ジャスミン、オスマンサス（キンモクセイ）
ラン科	バニラ