

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, ベチバー, 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)
コショウ科	ブラックペッパー
サルオガセ科	オークモス
シソ科	クラリーセージ, スペアーマント, パチュリ, ペパーミント, ラベンダー, ローズマリー
ショウガ科	カルダモン, ジンジャー
セリ科	アニス, ガルバナム, コリアンダー, フェンネル
ツツジ科	ウインターグリーン
ハンニチバナ科	ラブダナム
バラ科	ダマスクローズ, キャベジローズ
バンレイシ科	イランイラン
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
ビャクダン科	サンダルウッド
フトモモ科	オールスパイス, ユーカリ
マメ科	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