



沖縄県産 美ら恋紅 100%

紅芋ポリフェノールパウダー

紅芋美人®

沖縄の恵みたっぷり素材シリーズ

紅芋アントシアニンの機能性と良好なイメージの付加へ

自然豊かな琉球の大地からお届けします

サンサンと降り注ぐ強い太陽の光を一身に浴びて育つ沖縄素材は、他の地域とは違う独特の強い色、香り、それに由来する特徴的な成分を持っています。

この強い色、香りなどは照りつける陽射し（紫外線）から自身を守るための防御成分の1つとして知られるポリフェノールなどのフィトケミカルであり、素材自身を守る以外に、それを食するヒトや動物の健康を維持、増進する上でも欠かせない成分であるとして、県内でもさかんに研究が勧められています。

これらは日本で唯一の亜熱帯気候を持つ沖縄で育つ植物ならではの特徴であり、長寿文化の源として、島で生きる人々の健康に寄与しています。

中でも、紅芋は特に強い色を持つ素材のひとつとして知られており、伝承的島野菜として、伝統的郷土料理の食材として、島の人々の食生活には欠かせない一品です。外皮だけでなく、中身までも鮮やかなこのきれいな紅色は、抗酸化作用の高いポリフェノールの一種であるアントシアニン由来の色素です。沖縄は紫外線が強い地域にも関わらず、眼病罹患率が低いこともよく知られている事実です※。（※平成20年厚生労働省患者調査・総務省統計局データより）



原料販売の他、

紅芋を使用した製品 OEM も承ります。
現地収穫や農家さんへの取材対応実績もあり、
トレーサビリティに優れた素材です。

お気軽にお問い合わせください。

※紅芋美人はマリンバイオ株式会社の登録商標です。



【沖縄土産の定番・紅芋タルト】 【暑い中でも丁寧に作業】

【販売元】

マリンバイオ株式会社

〒101-0046 東京都千代田区神田多町 2-7 翔和多町ビル 8F

TEL 03-3252-6351 FAX 03-3252-6355

オフィシャルサイト

<http://www.marine-bio.co.jp>

※カタログ内に掲載の全ての文章、写真等の無断転載、転用を禁止します。



【鮮やかな紅色の断面】

紅芋美人[®] (品種：美ら恋紅)

沖縄県産紅芋 100%微粉末パウダー



【特徴】

沖縄県産紅芋「美ら恋紅」(県推奨品種)を使いやすい微粉末に加工した沖縄素材です。

琉美な自然を誇る豊かな土壌で大切に育てられた紅芋には、ビタミン、ミネラル、食物繊維、ポリフェノール等、栄養素が豊富に含まれています。中でも、紅芋の特徴的な赤い色素で、高い抗酸化活性を示すポリフェノールである“アントシアニン”が多く、相乗効果を示すビタミンA、C、カリウムなども豊富なことから、沖縄発のスーパーフードとしても注目されており、裏付けとなる研究データも蓄積されています。(抗酸化、血圧上昇抑制、肝機能改善作用など多数報告)

また、紅芋由来アントシアニンはベリー類アントシアニンに比較して、耐熱性が高く加工損失が少ない点も大きな特徴であり、加熱により、さらに濃く色鮮やかな紅紫色になりますので、ナチュラル志向製品の自然着色材としても最適です。

沖縄を代表する良好なイメージ素材で、製菓製パンなどの一般食品に、美容、整腸、アイケア等のサプリメント、青汁、スムージー等のあらゆる食品の付加価値向上に、製品差別化用に、お勧めいたします。

【紅芋とは】

科名：ヒルガオ科
 属名：サツマイモ属
 原産地：メキシコ他、中南米
 沖縄の方言名：ウム

1550年代以降、中国から宮古島にもたらされたのが日本で最初と言われ、その後、薩摩や長崎などを経て、サツマイモとして全国に普及しました。江戸時代の「甘藷百珍」(1789年：当時のサツマイモ料理 123例が掲載)など、庶民の食生活に定着している様子が伺えます。

沖縄では「宮農 36号」や「備瀬」などの品種の他、色がより鮮やかな紅色の「沖夢紫」「ちゅら恋紅」など多数の品種が栽培されています。尚、紅芋は植物防疫法により、未加工での県外への持ち出しが禁止されている食材で本土では貴重な存在です。



【収穫したての紅芋】



【紅芋に咲く花】



【広大な紅芋畑】



【手作業で丁寧に】



【濃い色、香り、甘み】

【紅芋と紫芋の違い】

厳密に言うと、アントシアニン色素を含む紫色をしたダイジョ(ヤマノイモ科ヤマノイモ属：ヤムイモとも呼ばれる)が広い意味では紅芋と呼ばれ、果肉が紫の甘藷(ヒルガオ科サツマイモ属)は紫芋とされていますが、正式な決まり事はなく、かなり混同された形で呼称されています。現実には、甘藷の品種は果肉が黄色と紫色の2種に分かれますが、沖縄で栽培され収穫される果肉が紫色の甘藷は全て「紅芋」、沖縄以外で栽培収穫されたものは「紫芋」と呼ばれています。

同じ紫芋でも品種は多岐に渡り、沖縄で栽培されている品種は「備瀬、沖夢紫、美ら恋紅」などが多く、皮の色は薄めで肉色が鮮やかであり食味が良いとされ、九州地方では主に「アヤマラサキ」品種が栽培されています。

植物検疫のお知らせ

紅いモの持ち出しにご注意ください

沖縄などの内閣府管轄には紅いモなどに植物検疫を受ける必要が規定されています。これらへの持ち出しを厳格に実施するため、一部の植物は検疫により県外への持ち出しが制限されています。

県外へ持ち出せない植物

紅いモ(アヤマラサキ)、ウチムシバ(アヤマラサキ)、アヤマラサキ、モモシバ(アヤマラサキ)

その他のサツマイモ類、アヤマラサキ類、ヒルガオ科の植物

これらの植物は土壌や種子に検疫の対象となります。検疫を受ける必要はありません。

発生している害虫

アヤマラサキゾウムシ、イモシロムシ、サツマイモノメイ虫

農林水産省 植物検疫課 03-3508-1679 平塚検疫所 0662-72-5433 那覇検疫所 098-887-0054 石垣検疫所 098-82-3313 <http://www.maff.go.jp/qa>

←紅芋と呼ばれるダイジョは、ヤマノイモ科ヤマノイモ属

沖縄産は紅芋、九州産は紫芋と呼ばれる甘藷は、ヒルガオ科サツマイモ属

【品名】紅芋美人[®]【原材料名】紅芋【原産地】沖縄県産【包装】10kg
 【賞味期限】製造より2年間【アレルギー表】無【遺伝子組み換え】対象外

※着色目的のみでご使用の場合は、「着色料(アントシアニン)」、「着色料(ムラサキイモ)」として添加物表示が必要となります。

【製品規格】

外観・性状	赤紫色で紅芋独特の香りを有す
水分値	10%以下

【衛生規格】

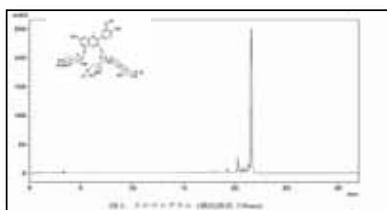
一般細菌数	5,000個/g以下
大腸菌群	陰性

【栄養成分(100g当り)】 (分析値)

エネルギー	358kcal
たん白質	3.1g
脂質	1.0g
炭水化物	84.1g
ナトリウム	130mg
灰分	3.0g

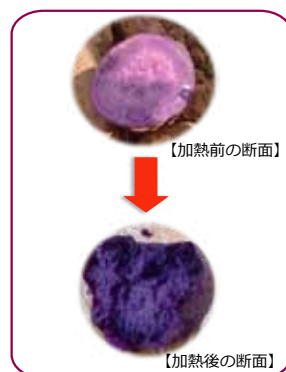
【参考値】

総アントシアニン 617mg/100g (dry wt.)



※乾燥重量当たりのアジオン-3-β-D-グルコシド相当量
 ※試験機関：一般社団法人トピカテックアラ

【加熱により鮮やかな紅紫色へ】



【製造工程】

- 収穫
- ↓
- 洗浄
- ↓
- 蒸し(α化)・殺菌
- ↓
- 乾燥(1次・2次)
- ↓
- 粉碎
- ↓
- 金属検査
- ↓
- 篩い
- ↓
- 充填包装

※工程中で澱粉をα化している為そのままで食べられます。
 ※食品のpHにより色素反応があります。アルカリ性食品との組み合わせ時は青緑色になる場合がございます。