

琉球伝承素材 島の野菜MIXパウダー

(カンダバー・紅芋・ウージ・クワンソウ・ゴーヤー・シマグワ・ポタンボウフウ・フーチバー)
沖縄の伝承的食文化には島野菜あり！

亜熱帯沖縄で収穫される野菜には、他地域にはない強い色、味、香りがあります。それらはビタミン、ミネラル、食物繊維、フィトケミカル等の栄養素そのものであり、伝承的な独自の食文化の源として、島の人々の健康長寿を守り続けています。



【素材イメージ写真】

島の野菜Mixパウダーは、栄養豊富な島野菜8種を厳選し、独自ブレンドしたMixパウダーです。
サプリメントから一般食品まで、様々な製品へご活用いただけます。

【特徴】

- ☆自然豊かな琉球伝承のパワーベジタブルとして愛される島野菜8種厳選・ブレンド
- ☆島野菜の栄養価、色、野性味あふれる風味を生かした微粉末加工
- ☆原材料は100%沖縄県産限定
- ☆産地が見える化で、ユーザーへの安心感、特別感のイメージ付与にも貢献
- ☆粉末1g当たり食物繊維量約0.52 g ※ロット差あり
= 食物繊維摂取不足分の1/6量に相当 ※厚生労働省令和元年度国民栄養調査より
= レタス1/6玉分(約50g)の食物繊維量(約0.55g)に相当 ※2020年度版日本食品成分表より
- ☆ミックス化による、製造時の仕入れ在庫のリスクも軽減
- ☆小口対応も承ります

【用途】

- ☆製品への島野菜の栄養素付与、風味付与、イメージ付加へ
- ☆新製品の差別化、既存製品のマンネリ解消へ



【実績・用途例】

- ◎錠剤、チュアブル錠、顆粒、粉末飲料、丸剤などのサプリメント、健康志向食品 等に
(例：青汁、スムージー、プロテイン、美容サプリメント、シリアルバーなど)
- ◎製菓、製パン、一般食品 等に
(例：焼き菓子、ガム、チョコレート、ラムネ、ゼリー、アイスなど)

琉球伝承素材 島の野菜MIXパウダー

(カンダバー・紅芋・ウージ・クワンソウ・ゴーヤー・シマグワ・ボタンボウフウ・フーチバー)



【カンダバー】



【紅芋】



【ウージ】



【クワンソウ】



【ゴーヤー】



【シマグワ】



【ボタンボウフウ】



【フーチバー】



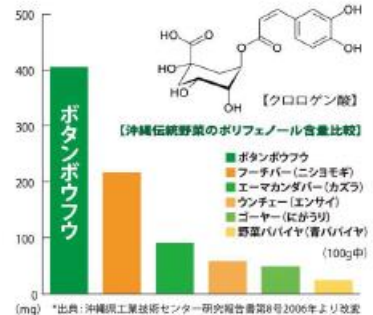
【製品粉末画像】

琉球の野性味あふれる島野菜独特の風味、色はそのままに、食物繊維、ビタミン、ミネラル、ポリフェノールなど健康、美容、疲労予防にも最適な栄養成分が多いことでも注目を浴びています。

ナチュラル、健康志向製品の他、一般食品にも幅広く活用いただける頼もしいマルチ野菜素材です。

使用目安量：製品重量の2～5% ※配合製品によってはこの限りではありません。

【参考】原料1g = 食物繊維含量約0.52g



(分析値)

品名：島の野菜Mixパウダー		
荷姿：10kg	内袋：5kgアルミ×2	外装：段ボール
区分：食品	原産国：日本	原料原産地：沖縄県
賞味期限：3年（未開封）	アレルギー表示：無	遺伝子組換え：対象外
表示例 ：カンダバー（かずら）、紅芋、ウージ（サトウキビ繊維）、クワンソウ（アキノワスレグサ）、ゴーヤー（ニガウリ）、シマグワ（桑の葉）、ボタンボウフウ（長命草）、フーチバー（琉球ヨモギ） ※表示順はご採用時、別途お問い合わせください。		

栄養成分（100g当たり）	
エネルギー	271kcal
たん白質	9.2g
脂質	2.7g
糖質	27.6g
食物繊維	49.9g
灰分	6.3g
ナトリウム	88.2mg

※本原料は天然品という性質上、収穫状況や時期により、製品ロットによる栄養成分、特徴成分量に多少の幅がある可能性があります。また、稀ではございますが状況に応じ、配合素材や割合を変更する可能性があります。

沖縄素材のことなら！

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

オフィシャルサイト: <http://www.marine-bio.co.jp> E-mail: tokyo@marine-bio.co.jp

※食塩相当量（Naより換算）0.22g