

国産小麦若葉粉末のご紹介



トヨタマ健康食品株式会社

原料へのこだわり

●鹿児島県産小麦若葉を使用

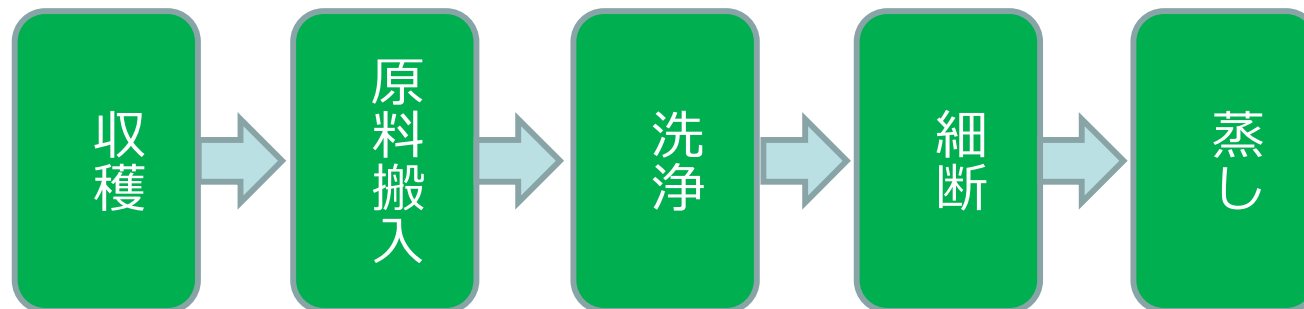
- 鹿児島県の肥沃な土壌で栽培期間中農薬不使用で栽培された小麦若葉を使用。
緑が濃く、味も良好な冬に栽培された小麦若葉を使用しております。
- 鹿児島県は日本でも有数の緑茶の生産地であるため、弊社は緑茶生産農家と契約し、日本で古くから伝承されている日本茶製法で小麦若葉を乾燥させています。
- 日本茶製法で乾燥させた小麦若葉は、他の乾燥方法と比べると、緑色が濃く、甘みと旨味が引き出された味わいとなります。



製法へのこだわり①

●こだわりの日本茶製法を採用

- 日本茶製法の最大の特徴は、収穫して数時間以内に「蒸す」ことで、葉の品質劣化を防ぐところです。
- 小麦若葉は収穫すると、時間経過とともに発酵が進み、鮮やかな緑色が失われてしまいます。
収穫後にすぐに蒸すことで、発酵を止め、鮮やかな緑色が保持され、日本茶製法特有の甘みが引き出されます。



蒸し工程

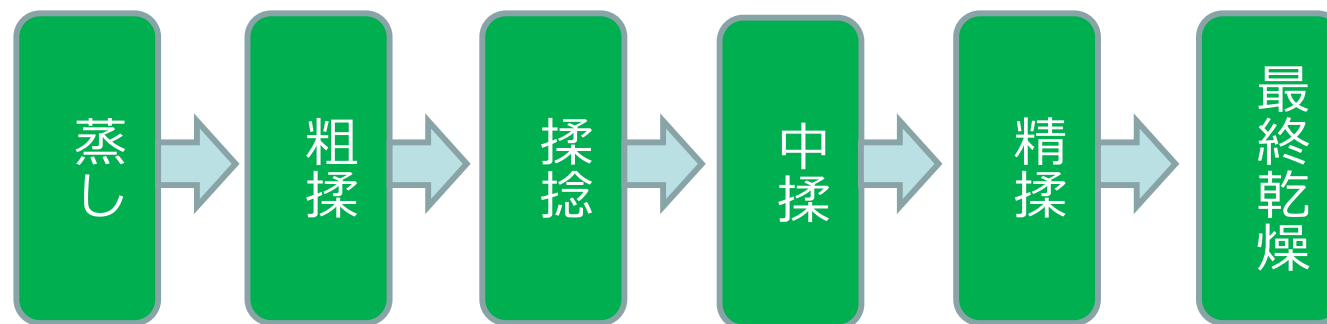


酵素の働きを抑え葉の変色を防ぐ

製法へのこだわり②

●こだわりの日本茶製法を採用

- 日本茶製法の特徴である、「蒸し工程」の後に何度も揉みながら少しずつ乾燥させるという手間暇かけた方法を採用しています。
- 揉みながら葉の水分を均一化し、少しずつ丁寧に乾燥させることで、特有の甘みや旨味を引き出すことが可能となり、さらに品質の安定性にとっても重要な工程となります。



揉捻工程



茶葉に圧力をかけながら揉む。
(水分を均一化させる)

品質へのこだわり

●殺菌・粉碎により、菌規格と粒度を管理

- 乾燥した小麦若葉は、高圧蒸気殺菌機による高温短時間殺菌で、品質を劣化させることなく菌数を低減しております。
- 殺菌した小麦若葉を微粉碎し、のど越し良くお飲み頂けるよう、仕上げております。



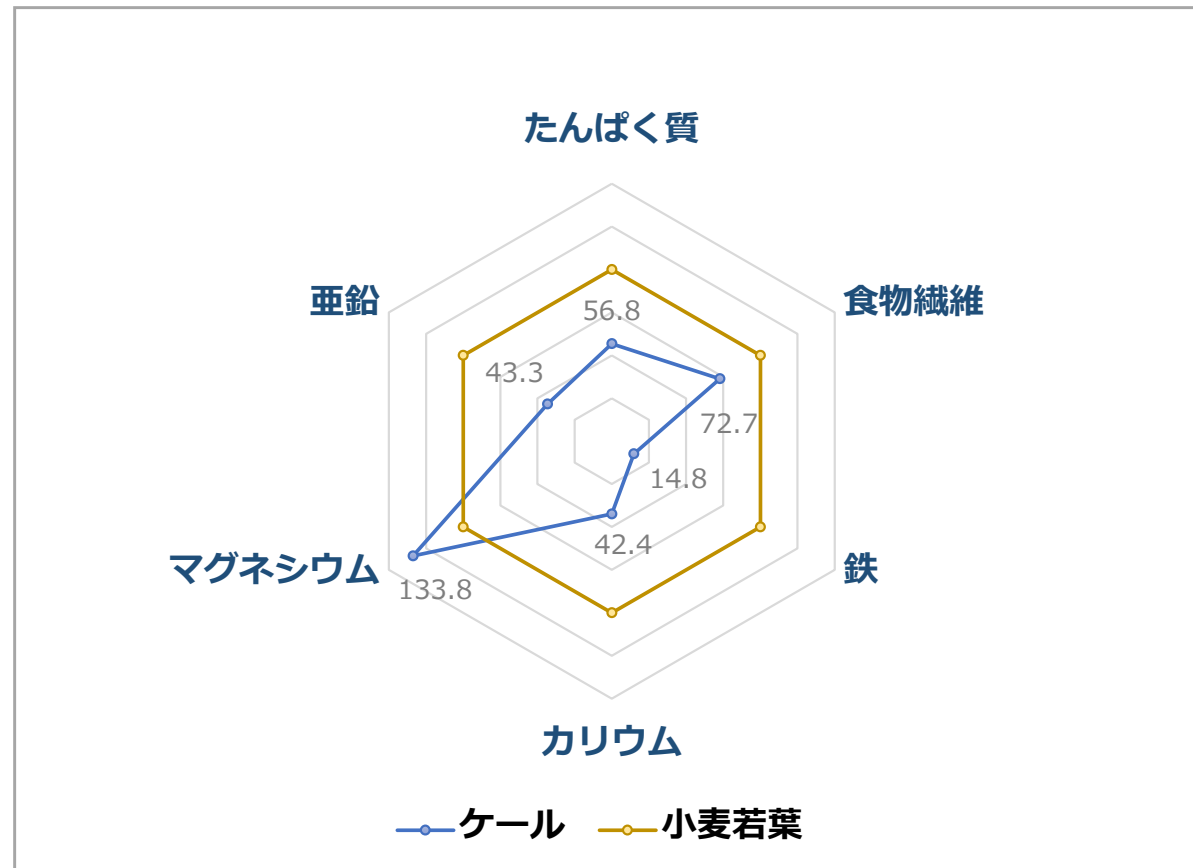
乾燥小麦若葉



小麦若葉粉末

栄養成分比較

小麦若葉粉末の栄養素を100とした場合の相対値

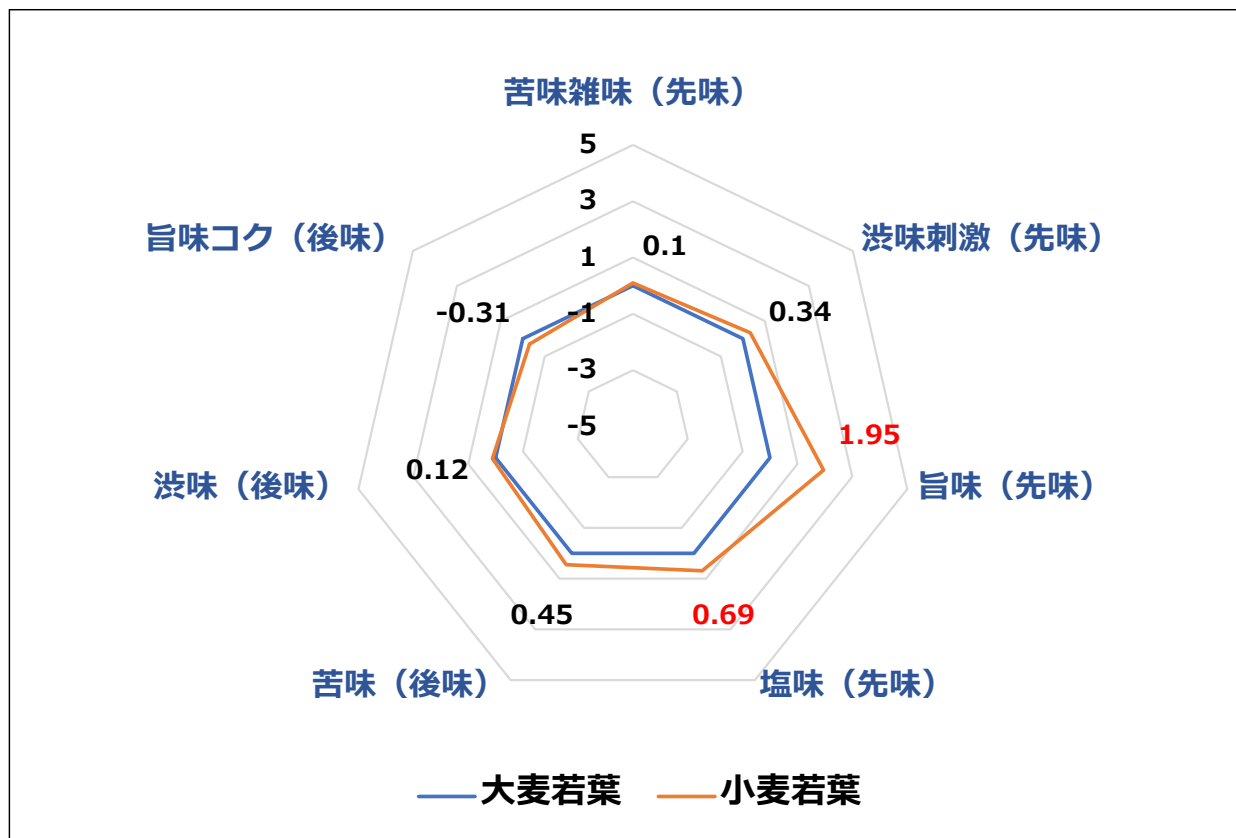


出典：食品成分データベース（青汁／ケール）
日本食品分析センター分析値（小麦若葉）

たんぱく質、食物繊維、鉄などが豊富で、ケールよりもバランスよく摂取できます！

味覚分析装置による味の比較

大麦若葉を基準（0.00）とした味の比較



**小麦若葉は大麦若葉と比較して旨味が強い！
喫食時には、先味の旨味を強く感じる事が推測されます。**

残留農薬（260項目）の確認

検体名： 乾燥小麦若葉(鹿児島県産)Lot.170130

備考：

上記検体につきまして、検査結果を以下のとおり報告いたします。

【検査結果】

分析項目	残留農薬一斉分析(260項目)
分析方法	GC/MS法（厚生労働省通知の試験法に準ずる。）
分析結果	全項目検出されませんでした(詳細は別表参照)
結果欄の表記	ND=「検出されず」:検出時は数値を記載

基原原料にて残留農薬（260項目）を確認しております！

アレルギー物質の確認

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
小麦由来グルテン質のELISA法による 検出	---	---	1	---
小麦グルテン質検出キット1	検出せず	1.0 µg/g	2	ELISA法
小麦グルテン質検出キット2	検出せず	1.0 µg/g	3	ELISA法

注1. アレルギ-物質を含む食品の検査方法について(平成22年9月10日消食表第286号)2. 1定量検査法。

注2. モリカ FASPEK エライフ II 小麦(ケリソン) [株式会社 森永生科学研究所] を用いて測定した。

注3. FASTKIT エライフ Ver. III 小麦 [日本ハム株式会社] を用いて測定した。

小麦由来のアレルギー物質が検出されないことを確認しております！

製品規格

製品名：小麦若葉粉末WG-200（国産）

規格項目	規格値
外観・性状	緑色粉末
香味	小麦若葉特有の香味で異味・異臭の無いこと
水分	7.0%以下
粒度	100メッシュ オールパス ※メディアン径：200メッシュ以下（実測値として）
一般生菌数	3.0×10^3 個 /g 以下
大腸菌群	陰性
真菌数	1.0×10^3 個 /g 以下