

コロッケなどの惣菜原料として。和洋菓子の色付けに。



紅芋パウダー(皮つき)

(沖縄県産紅芋^{こいべに}ちゅら恋紅100%)

Purple Sweet Potato Powder

パウダータイプなので、常温保管可能。
配合商品のpHにより、ポリフェノールが
紅紫～青紫と多様に表現するのが特徴。



収穫時期：通年

アイデア次第でいろいろ使える素材

1. 沖縄色の一つ。紅紫。

数多くある沖縄県産紅芋品種の中でも「**ちゅら恋紅**」を使用。他品種と比べ、自然な紅紫色で芋臭さが少ないのが特徴。

2. お土産品「紅芋タルト」で有名

沖縄のお土産で有名な「紅芋タルト」のあんに使われていることで有名。配合割合を調節することで優しい紅紫色から強めの紫色まで表現します。

3. 和菓子やコロッケ惣菜へ。

日本文化の一つである和菓子の生地やあんに混ぜたり、まぶしたり。コロッケやパン、麺など用途はアイデア次第。

《栄養成分(100gあたり)》

(財)日本食品分析センター調べ

エネルギー	350kcal	マンガン	1.55mg
たんぱく質	2.3g	ビタミンB1	0.3mg
脂質	1.1g	ビタミンB2	0.1mg
炭水化物	89.4g	ビタミンB6	0.7mg
食物繊維	13.6g	糖質	75.8g
ナトリウム	112mg	ビタミンA	1 μ g
鉄	5.27mg	β -カロテン	10 μ g
カルシウム	268mg	総アスコルビン酸	10mg
カリウム	1.25g	クロロゲン酸	0.24g
マグネシウム	70.5mg	アントシアニン	0.31g
亜鉛	0.56mg	ポリフェノール (※クロロゲン酸換算)	2.28g



ジャガイモコロケに
混ぜて。



オリジナルモンブランに。



紅芋アイス(^^) /



ベーグルに
紅芋パウダーを少々
混ぜ込んで。



野菜・果物スムージーに
紅芋パウダーをプラス



ドーナツに紅芋パウダーを
かけるだけ。



(業務用)



原材料:かんしょ(紅芋)

賞味期限:製造日より1年

※弊社では、厚生労働省選定
のアレルギー物質27品目を含
む原材料は乾燥粉末加工して
おりません。

①沖縄県産紅芋パウダー(皮つき)粗いタイプ 1kg
ケース入数:1kg×10

②沖縄県産紅芋パウダー(皮つき)粗いタイプ10kg
ケース入数:10kg×1

オキナワパウダーフーズ

検索

クリック



facebook

オキナワパウダーフーズ



クリック



島野菜の粉屋

オキナワパウダーフーズ 株式会社

〒901-0321

沖縄県糸満市字豊原307番地

TEL 098-987-0442 FAX 098-987-4914