

むらさきほまれ

沖縄県産紫芋

MURASAKI HOMARE

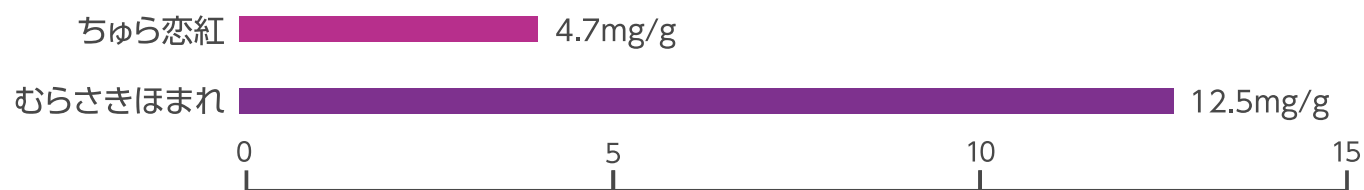
むらさきほまれとは・・・

濃い紫色が特徴のパウダー向け加工用かんしょの新品種です。



燦燦と降り注ぐ南国の太陽のもと、沖縄の豊かな大地で丁寧に育てられた「むらさきほまれ」を100%使用した濃い紫色のパウダーです。

総アントシアニン含量



Okiら (2018)、Sweetpotato Research Front 33、P3に記載の塊根の総アントシアニン含量より作図



ちゅら恋紅



むらさきほまれ

「むらさきほまれ」は「ちゅら恋紅」と比較して
約2.6倍アントシアニンを多く含んでいます。



沖縄県産紫芋(むらさきほまれ)パウダー製品規格



分析項目	規格値
性状	濃い紫色の粉末
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性
水分率	10%以下
粒度	<250 μ m

産地	沖縄県
荷姿	1kg×10袋
賞味期限	2年
保管方法	常温
表示例	紫芋粉末・ 紫いもパウダー

加工例: ケーキ・パン・焼き菓子



チャバッタ



ミルフィーユ



チョコレートムース



むらさきほまれのロールケーキ



ちゅら恋紅とむらさきほまれの
シュークリーム

お問い合わせ先

オキナワパウダーフーズ株式会社
 沖縄県糸満市字豊原307
 TEL098-987-0442 FAX098-987-4914