

旬の天然物素材情報をお届け!

知っ得!

につぶん便り



につぶん(オス)
漢方薬・生薬・ハーブなどの
天然物素材にめっぽう
詳しいニャビゲーター



今回のにつぶん便りは、昨年末に出展した『野菜・果物ワールド2019』の
レポート&展示会で初披露した4つの新商品をご紹介しますニャ!
2020年も中身の濃い紙面をお届けしていきますので、ご期待くださいニャ〜🐾

展示会でも
大好評!

国産野菜粉末シリーズ新商品をご紹介します!

エンドウ豆



大豆に代わる 次世代のたんぱく源

次世代の植物由来プロテインとして
注目の高まるエンドウ豆。
アレルゲンフリーでお子様からお年寄り
の方まで安心して召し上がれる上、
ミネラルや食物繊維も同時に摂取
できる一石二鳥の商品です!

こんな
用途に
オススメ



アスリート向けのプロテインフード

スポーツイベントに向けた
商品開発に。女性に人気の
プロテインバーにもオススメ。



ブラックキャロット



抗酸化力で 若々しさをサポート

暗紫色が印象的な美容フード。
一般的なニンジンに比べて臭みがなく、
甘みが強いのも特長です。

ポリフェノールは
紫イモの
約100倍!^{*1}

抗酸化力は
パプリカ(赤)の
約9倍!^{*2}

こんな
用途に
オススメ



エイジングケアできる 焼き菓子、パンケーキ

素材が持つ甘みと特徴的な紫の
色調をそのまま活かせます。



ヤマブシタケ



美味しさと健康の いいとこ取り素材

中国では熊の手やナマコ、フカヒレと
ともに四大山海珍味と称される
高級食材。ヘリセノンやβ-グルカン、
食物繊維などの健康成分が豊富で、
ストレスや季節の変わり目に負けない
強い体づくりをサポートします。

こんな
用途に
オススメ



だし用途にも健食用途にもオススメ

顆粒だしやスープの他、
青汁、サプリメントにも
使用可能。



国産野菜プレミックスファイバー



※画像は一例です。

粉末100g中
食物繊維
47.1g

食物繊維不足に着目し、 18種の野菜を 独自処方ミックス

ゴボウやアスパラガス、クマザサなど
繊維質を豊富に含む野菜を
中心にミックス。不溶性の食物繊維を
効率よく摂取できます。

こんな
用途に
オススメ



青汁のパワーをブースト!

一般的な青汁に含まれる食物繊維の多くが
水溶性であるため、国産野菜プレミックスファイバーを
加えることで、水溶性・不溶性のバランスを調節。

*1 弊社国産紫イモ末と国産ブラックキャロット末の比較。代表ロット当社調べ。

*2 生パプリカ(赤)と弊社国産ブラックキャロット末の比較。生パプリカ(赤)は一般財団法人日本食品分析センター調べ。国産ブラックキャロット末は代表ロット当社調べ。

日本粉末HPで
資料サンプルを
CHECK

もっと詳しく
知りたい方

▶ 資料ダウンロード

サンプルが
欲しい方

▶ 無料サンプル請求

野菜・果物ワールド2019 出展レポート



オリジナルの野菜チョコは「美味しい」と好評でした。

2019年11月に開催された『野菜・果物ワールド2019』に出展し、国産野菜粉末シリーズをご紹介しました。ブース内では野菜粉末を使った青汁、スープ、チョコレートの試飲&試食を実施し、多くの方にご好評いただきました。お越しいただいた皆様、ありがとうございました！



野菜粉末をテーマとしたセミナーも大盛況。



青汁は「意外と飲みやすい！」というお声多数。

展示会場でいただいた
ご質問にまとめてお答え

国産野菜粉末シリーズ Q&A

Q 粉末化するメリットは何ですか？

▶ 野菜の栄養を手軽に摂取可能

水分量が減るため、栄養成分が凝縮され、少量の粉末でたくさんの栄養を摂ることができます。

1/40量でOK



- ▶ 体積が減るため、加工時のハンドリングが容易
- ▶ 多用途に使用可能
- ▶ 生野菜に比べて日持ちが向上

Q 他社の粉末との違いは？

国産野菜100%で、着色料や保存料などの添加物は一切不使用。さらに日本一のラインアップ数を誇り、すべての粉末において厳格な微生物規格「生菌数(細菌・真菌)、大腸菌群」を設けています。詳細な規格値はお問い合わせください。

Q 栄養成分について教えて！

食物繊維やカルシウム、鉄分などの栄養成分が凝縮されやすく、熱に弱い成分や水溶性の成分は凝縮されにくくなっています。

使い方について

Q 水に溶けますか？

乾燥野菜をそのまま粉砕しているため、水に溶けず分散します。メッシュサイズは100meshを中心に品目により異なり、HPから各品目の情報をご確認いただけます。

Q 賞味期限はどれくらい？

製造後未開封で1~3年です。品目により異なるため、HPでご確認いただくか営業員までお問い合わせください。

Q 練込み用途に使える？

練込み用途では、麺や菓子への採用実績があり、野菜粉末の色を活かすことも可能です。



Q 用途例が知りたい！

青汁やサプリメント、スムージーへの採用が多数。その他、パンやピザへの練り込み、調味料へのご検討もいただいています。



展示会で紹介！

こんな使い方もオススメです！



野菜チョコ

ヘルシー志向のギルトフリーチョコは野菜粉末由来の鮮やかな色もウリになります。画像はカボチャとホウレンソウを使用。



カラフルタピオカ

レッドビート、ホウレンソウ、ウコンを配合したカラフルなタピオカ。栄養と彩りが加わることで、新たな商品価値が生まれます。



日本粉末薬品株式会社

本社 06-6201-3801
東京営業所 03-5294-2151

情報満載！HPをチェック！

日本粉末薬品 検索 <https://www.nfy.co.jp>