

知っ得!

# につぷん便り



今回は、業界トップクラスのラインナップを誇る「国産野菜粉末シリーズ」に加わった新素材をご紹介します!裏面では、昨年、販売を開始したeエキスについてお客様からよくいただく質問にまるっとお答えするニャ〜!



安心の  
国産原料  
だけ使用

## 国産野菜粉末シリーズに 新素材が登場!

# レッドビート

(別名・食用ビーツ)

ロシア料理の  
ボルシチでお馴染み!



鮮やかな紅色が  
キレイだニャ〜

につぷん(オス)  
漢方薬・生姜・ハーブ  
などの天然物素材に  
めっぽう詳しい  
ナビゲーター

レッドビートは丸々と大きく育った根っこがカブに似ているため、赤カブと呼ばれることもあります。実はまったく別の野菜。砂糖原料のテンサイの仲間であり、ほのかな甘みが特長です。鮮やかな紅色はポリフェノール的一种であるベタシアニンによるもので、抗酸化作用が期待できます。

### 使用用途例

#### 赤汁

今年トレンドのレッドフルーツとミックスした、青汁ならぬ赤汁はいかが?



#### スープ

ボルシチをはじめ、レッドビートの甘味を生かしたスープもおすすです。



#### サプリメント

抗酸化成分たっぷりなので、女性向けのエイジングケアサプリに。



## 商品名 レッドビート末

### 特徴

#### 分類

地中海沿岸原産のアカザ科  
フダンソウ属の野菜

#### 概要

天然のオリゴ糖やベタインを豊富に含むため、腸内環境の改善や肝機能改善が期待できます。

#### 主な栄養素

レッドビートに主に含まれる色素、ベタシアニン(赤紫色)とベタキサンチン(黄色)には抗酸化作用があるとされています。

素材名 レッドビート  
学名 *Beta vulgaris*  
英名 Red beet  
使用部位 根



原産国

日本(熊本県)



包装形態

包装単位10kg 内袋アルミ袋



メッシュサイズ

80メッシュパス

### 成分分析データ【生のビート100gあたり・参考値】

※「五訂日本食品標準成分表2007」より抜粋

ナトリウム 30mg	鉄 0.4mg
カリウム 460mg	亜鉛 0.3mg
カルシウム 12mg	カロテン 0μg
マグネシウム 18mg	食物繊維 2.7g

©レッドビート末の成分は現在分析中です。

### 水分換算すると

粉末1gで  
レッドビート約16.7gに相当します

### 微生物規格

生菌数【細菌】 3,000cfu/g以下  
生菌数【真菌】 300cfu/g以下  
大腸菌群 陰性

## レッドビート サンプル あります!

こちらをクリック!

お問い合わせページよりお申し込みください





もっと  
知りたい!

# e-エキス

よくいただく質問に  
お答えしますスペシャル

## Q eエキスって、そもそも何?

**A** 天然素材のいいところだけを  
独自の製法でエキス化しました

素材本来の味・香りを最大限に引き出すため、  
「特殊低温抽出製法」をはじめ、様々な抽出法  
で得たエキスを独自に調合。  
本物を超える風味に仕上げました。



## Q どんな剤形なんですか?

**A** サラッとした液体です

炭酸飲料や果汁飲料、  
ゼリーやグミといった  
菓子への添加に適  
しています。



## Q eエキスは どんな特徴が あるの?

**A** より本物感のある  
味わいを実現します

素材の味・香りがしっかり感じられるので、  
少量の添加でも本物感を付加できます。  
また香りの領域や経時変化が香料とは異なるため、  
香料と組み合わせることで幅広い香りを表現できます。



## Q ラインアップが 知りたい

**A** レモンeエキスと  
ショウガeエキスの  
2種類をラインアップ

## Q 採用実績は ありますか?

**A** 食品、飲料品開発者様  
など幅広くお引き合い  
をいただいています

以下に、実際にご採用くださった  
お客様の声を紹介しています。



**ショウガeエキス**  
国産ショウガを使用。  
沈殿しないので清涼飲料水への配合に最適。

**レモンeエキス**  
瀬戸内レモンを使用。  
ジュシーな皮の苦みも再現。



この本物感は試してこそわかります!

**eエキス無償サンプル**

こちらをクリック!



## ご採用企業様に「採用理由」をお聞きしました!

HARUNA株式会社様  
ミキシングナチュラ  
日本のスーパーフード  
しょうが×ゆず  
にショウガeエキス  
をご採用  
いただいたニャ!



ショウガエキスとは思えない透明度の高さと、  
ラストまで伸びる自然な風味が決め手に

従来のショウガエキスは濁度が高く、沈殿を起こしやすいイメージでしたが、eエキスは透明度が高く、ドリンクに添加しても問題ありませんでした。

また、透明度の高さから、味への影響は期待していなかったのですが、添加量を増やすと後味までしっかり自然な風味を感じられるように。今までにない味わいを作り出すことができました。



開発ご担当者様

## 皆様のご要望にお応えして ラインアップ強化中!

お客様のニーズをお聞きし、ご要望の多い素材を使ったeエキスを開発中。新製品は6月開催のドリンク・ジャパンで発表します!



生薬、機能性天然素材の豊富な知見でお応えします



日本粉末薬品株式会社

本社 06-6201-3801  
東京営業所 03-5294-2151

ホームページに素材情報を多数掲載中 /

日本粉末薬品

検索

<http://www.nfy.co.jp>