

北海道産原料100%



アレルギーフリーで注目のたんぱく源

エンドウ豆

高たんぱく

低GI

食物繊維豊富

植物由来プロテインとしてアメリカ、ヨーロッパではすでに大活躍！



アレルギーを含まないエンドウ豆は、大豆に代わる植物由来プロテインの新たな主役として、アメリカやヨーロッパでは**代替肉**や**プロテイン系商品**に活用されています。そんなエンドウ豆の粉末を取り扱うのは、日本では弊社だけ。いち早く商品に取り入れることで、他社と差別化を図りませんか？



サプリメントやスムージー、菓子類と用途はさまざま！



トレンドワード

☑ 低GI

GIは食品に含まれる糖質の吸収度合いを示しており、値が55以下の低GIとされる食品は、肥満や糖尿病の発症リスクを低減させる可能性があるといわれます。

☑ 植物由来プロテイン

肉・魚・卵・牛乳などに由来する動物性のプロテインに対し、大豆などの植物に由来するプロテイン。吸収が緩やかで満腹感が続きやすいため、ダイエットしたい方などに人気です。

品質規格

概要

商品名 (食品原料用)国産エンドウ豆末
素材名 エンドウ豆
英名 Pea
学名 *Pisum sativum*
使用部位 種子
産地 日本(北海道)
包装形態 包装単位：10kg
外装：ダンボール箱
内袋：ポリ袋
メッシュサイズ 60メッシュ

成分分析データ【100gあたり/代表ロット当社調べ】

エネルギー	328 kcal
水分	9.7 g
たんぱく質	23.8 g
脂質	2.1 g
炭水化物 (食物繊維)	60.8 g 14.7 g
灰分	3.6 g
ナトリウム	1.4 mg
(食塩相当量)	0.01 g
β-カロテン	40 μg

生野菜換算

粉末1gで約1.3gに相当

微生物規格

細菌	3,000 (CFU/g) 以下
真菌	300 (CFU/g) 以下
大腸菌群	陰性



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

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