

国産野菜粉末シリーズの 最新情報&無償サンプルはHPへ

弊社Webサイトより、シリーズ各商品の最新情報をご確認いただけます。
また、専用フォームからは無償サンプルのお申し込みも承っています。
お気軽にお試しください。



日本粉末薬品

検索



スマートフォン、
タブレットからもご覧いただけます。

健康を安心・安全とともに
お届けします

国産野菜 粉末シリーズ

2022年版

ご注意

※写真はイメージです。粉末の色などは、実際の色と異なる場合がございます。
※供給量を安定させるため、掲載した産地と異なる産地のものを使用する場合がございます。



天然素材の品質向上と安定供給を目指すパイオニア
日本粉末薬品株式会社
<https://www.nfy.co.jp>

本 社：〒541-0045 大阪市中央区道修町2-5-11
TEL: 06-6201-3801 FAX: 06-6222-4031
東 京：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-24-1
大一東京ビル5階
TEL: 03-5294-2151 FAX: 03-5294-2150

厳選した国産野菜の パワーとおいしさをギュッと凝縮。

2010年より販売を開始した国産野菜粉末シリーズ。

全国各地の農家の方々と連携しながら、健康を安心・安全とともにお届けしてきました。

選ばれる理由

1

国内トップクラスのラインアップ

健康とおいしさを求める消費者ニーズに応じてラインアップを拡充し、飲料や食品、健康食品などに広くご採用いただいています。

単品素材 **43**品目

プレミックス品 **5**品目

※2022年6月現在

原料はすべて国内農家から仕入れており産地訴求も可能です。

※商品によっては産地が指定できない場合や、産地が追加になる場合があります。弊社営業員へご確認ください。



選ばれる理由

3

安心・安全な商品を安定的に供給

野菜の産地から生産、加工、流通まで協力会社を通じて管理し、トレーサビリティを確保することで、安心・安全、安定供給を実現しています。

原料

- 国産野菜だけを100%使用
- 定期的に産地踏査を実施
- 残留農薬試験を年1回以上実施

粉末加工

- FSSC22000取得の工場加工
※一部品目
- 着色料・保存料などの添加物不使用
- 微生物・菌規格へも対応

品質検査

- 自社品質管理部門で試験・分析

出荷

- 複数年分の在庫、複数産地の確保により安定供給を実現

各農場の栽培記録の開示や見学、取材にも対応※しています。 ※要相談



素材の風味・特徴は保持しながら
確実な殺菌を実現しています。



約9割以上の殺菌が可能

選ばれる理由

2

粉末だから手軽に野菜を摂取可能

乾燥させた野菜を粉末化しているため、配合量は少量でも、生野菜に換算すると多量の野菜を摂取できることになります。

例 国産オクラ末の場合

オクラ 7本 // // // // // = 粉末小さじ1.0杯

※オクラ7本を49gとして。 ※詳しくは各商品ページをご確認ください。

野菜が不足しがちな現代の食生活にぴったり

乾燥粉末だから保存性にも優れています
賞味期限 製造後未開封 **3年**※

※一部商品は賞味期限が異なります。詳しくは各商品ページをご確認ください。

選ばれる理由

4

ニーズに応じた商品提案にも対応

下記の開発例のように、お客様のご要望に沿った商品提案も可能です。本パンフレットで適した商品が見つからない場合でも、お気軽にご相談ください。

例 たんぱく質が豊富に摂れて、なおかつアレルギー食品でない素材が欲しい



国産 エンドウ豆末

例 グリーンスムージーと差別化するために、緑色以外の色鮮やかな素材を使いたい



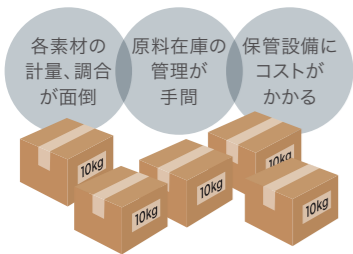
国産 レッドビート末

TOPIC

調合や在庫管理の手間を省ける
“プレミックス品”もご用意。

国産野菜粉末シリーズでは、数種類の素材をあらかじめ調合した状態でお届けするプレミックス品もご用意しています。調合の手間が省ける上、原料在庫や保管設備への投資・管理にかかるコストを抑えられるため、スムージーやサプリメントなどの複数素材を使用する飲料、食品におすすめです。

お客様にて調合し、使用する場合



プレミックス品を使用する場合



用途に応じた豊富なラインアップ

 P.44	国産の雑穀米をバランスよく配合 国産二十一穀米粉末	 P.45	青汁、スムージー用途にぴったり 国産野菜プレミックス-6	 P.46	生野菜換算値がプレミックス品中で最大 国産野菜プレミックス-7
 P.47	緑黄色野菜のみを10種類配合 国産野菜プレミックス-10	 P.48	配合品目数がプレミックス品中で最多 国産野菜プレミックス-22		

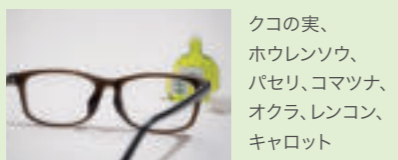
オリジナルプレミックス品にも対応

ご希望に応じた素材、配合量で製作することも可能です。 ※オリジナル品は最小ロット200kgから対応いたします。

弊社の生薬、ハーブ、スパイス素材を加えたオリジナル品にも対応



例 アイケアに着目した和漢プレミックス



クコの実、ホウレンソウ、パセリ、コマツナ、オクラ、レンコン、キャロット

例 ダイエット特化型プレミックス

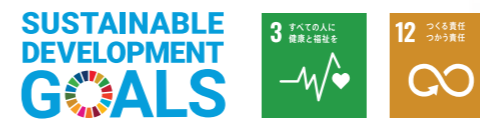


ガジュツ、ヨモギ、プランタゴ・オバタ、ギムネマシルベスタ

TOPIC

国産野菜粉末シリーズを通じてSDGsにも取り組んでいます。

日本粉末薬品はSDGs(持続可能な開発目標)への取り組みにおける最重点目標を「3.すべての人に健康と福祉を」と定め、「天然物原料を、厳しく品質管理した上でお客様へ安定供給し、消費者の方々に健康で快適な生活を送っていただく」ことを目指しています。その目標を達成するために、国産野菜粉末シリーズにおいては、特に「12.つくる責任 つかう責任」の視点で取り組みを実施しています。



目標達成に向けた3つの取り組み

食品ロスの削減



一部の原料において、可食部でありながら廃棄される素材を活用することで、食品ロスの削減に貢献しています。

適切な製造管理



食品マネジメントの規格である FSSC22000 を加納工場にて取得。安心してご使用いただける商品の供給に努めています。

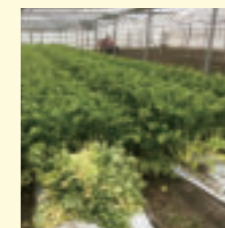
品質管理の徹底



原料の産地踏査や農薬の使用状況確認、残留農薬の一斉分析、製品製造後の試験などを実施し、品質管理を徹底しています。

例 国産セロリ末

原料の一部に、静岡県産セロリの外葉を使用しています。この外葉は可食部でありながら、出荷前の重量調整により捨てざるをえず、農家の方々はこれまで費用をかけて廃棄していました。日本粉末薬品では、それらの外葉を買い取って粉末化することで、食品原料として再利用しています。



セロリ収穫の様様



以前は捨てられていた外葉

外葉の再利用で Win-Win-Win を実現!



国産野菜粉末シリーズ

※商品によって産地の県指定不可の場合や産地追加の可能性がございます。詳しくは弊社営業員までお問い合わせ下さい。

単品素材一覧

国産アシタバ末	1	国産ダイコン葉末	28
国産小豆末	2	国産特殊発芽大豆末	29
国産アスパラガス末	3	国産タマネギ末	30
国産アマチャ末	4	国産チンピ末	31
国産ウコン末	5	国産ニンニク末	32
国産枝豆末	6	国産ハクサイ末	33
国産エンドウ豆末	7	国産パセリ末	34
国産大麦若葉末	8	国産ブロッコリー末	35
国産オクラ末	9	国産ホウレンソウ末	36
国産カボチャ末	10	国産紫イモ末	37
国産キダチアロエ末	11	国産ヤマイモ末	38
国産キャベツ末	12	国産ゆず末	39
国産キャロット末	13	国産ヨモギ末	40
国産クーガ芋末	14	国産レッドビート末	41
国産クマザサ末	15	国産レモン末	42
国産桑の葉末	16	国産レンコン末	43
国産ケール末	17		
国産ゴーヤ末	18		
国産ゴボウ末	19		
国産コマツナ末	20	国産二十一穀米粉末	44
国産サツマイモ末	21	国産野菜プレミックス-6	45
国産サトイモ末	22	国産野菜プレミックス-7	46
国産椎茸末	23	国産野菜プレミックス-10	47
国産ショウガ末	24	国産野菜プレミックス-22	48
国産Wスチームジンジャーパウダー	24		
国産スタヂ末	25		
国産セロリ末	26		
国産ダイコン末	27		

プレミックス品一覧

国産二十一穀米粉末	44
国産野菜プレミックス-6	45
国産野菜プレミックス-7	46
国産野菜プレミックス-10	47
国産野菜プレミックス-22	48

成分比較

野菜粉末の成分比較	49
-----------	----

用途別おすすめ素材

青汁/スムージー

青汁用途として一般的な大麦若葉、ケール、桑の葉、クマザサなどを国産原料で取り揃えています。スムージーには、あらかじめミックスしたプレミックス品がおすすめです。



国産大麦若葉末



国産ケール末



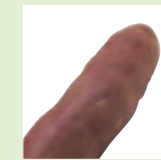
国産野菜プレミックス-6

お菓子

野菜のヘルシーさと国産ならではの安心感が、健康志向の消費者ニーズにぴったりです。スナック菓子や揚げ菓子などの風味付け素材としての採用実績もございます。



国産アスパラガス末



国産サツマイモ末



国産レモン末

麺練り込み

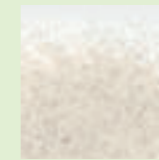
食物繊維の添加にご使用いただけます。また、色鮮やかな翡翠麺などへの活用もおすすめです。



国産ゴボウ末



国産ヨモギ末



国産二十一穀米粉末

プロテイン

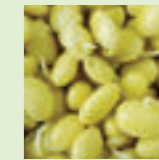
近年需要が急増しているプロテイン市場。植物性たんぱく質を手軽に摂取できる、国産野菜粉末にも注目が集まっています。



国産エンドウ豆末



国産枝豆末



国産特殊発芽大豆末

スープ/顆粒だし

乾燥させることで野菜の香ばしさや甘味が活きるため、風味豊かなスープやだしの開発が可能になります。



国産タマネギ末



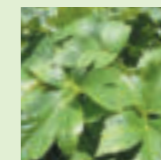
国産セロリ末



国産ハクサイ末

サプリメント

現代人の栄養不足には、手軽に摂取できるサプリメントが最適です。顆粒・打錠品などで多数の採用実績がございます。



国産アシタバ末



国産コマツナ末



国産野菜プレミックス-22

調味料/シーズニング

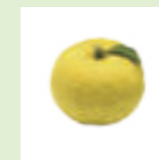
独特の風味がくせになる素材が多数あり、用途に応じてご提案可能です。また、柑橘素材の酸味はシーズニングにおすすめです。



国産ニンニク末



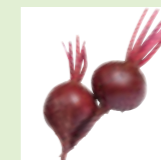
国産スタヂ末



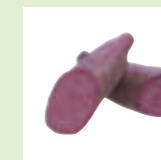
国産ゆず末

着色用途

着色に使用できる色彩豊かな素材も数多くラインアップ。長年培ったノウハウを駆使し、短時間で殺菌を行うことで色調劣化を防いでいます。



国産レッドビート末



国産紫イモ末



国産ホウレンソウ末

上記は一例です。お客様の用途に応じてご提案しますので、お気軽にご相談下さい。

商品名 国産アシタバ末

素材名 アシタバ

学名 *Angelica keiskei*

英名 Ashitaba

使用部位 葉及び茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

東京都 三重県 徳島県 鹿児島県 等
 包装単位 10kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外装 ダンボール箱
 100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
植付			収穫								

▶ 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	308 kcal	カルシウム	1400 mg
水分	3.3 g	マグネシウム	152 mg
たんぱく質	15.3 g	鉄	18.8 mg
脂質	4.5 g	亜鉛	3.9 mg
炭水化物	65.2 g	銅	0.81 mg
(食物繊維)	35.8 g	β-カロテン	6550 μg
灰分	11.7 g	ビタミンK	1800 μg
ナトリウム	211 mg	葉酸	140 μg
(食塩相当量)	0.53 g	糖質	29.4 g
カリウム	3390 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでアシタバ 約10gに相当

アシタバ1本 = 粉末小さじ0.8杯

※アシタバ1本(葉・茎)を40gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
		製造後未開封3年



風味

アシタバらしい青臭さと苦みが特徴です。

特徴

分類

日本原産のセリ科シシウド属の野菜。

概要

発育の早さは葉を摘んでも明日には芽が出る程であるといわれており、明日葉という名の由来となっています。

主な栄養素

ビタミン、ミネラルの他、カルコン類などの栄養成分を含んでいるとされています。

商品名 国産小豆末

素材名 小豆(品種:丹波大納言)

学名 *Vigna angularis*

英名 azuki bean

使用部位 種子

産地 包装形態 メッシュサイズ

広島県
 包装単位 お問い合わせください
 内袋 お問い合わせください
 外装 ダンボール箱
 お問い合わせください

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
植付						収穫					

▶ 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	304 kcal	カルシウム	- mg
水分	14.1 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	20.7 g	鉄	4.7 mg
脂質	1.5 g	亜鉛	- mg
炭水化物	60.5 g	銅	- mg
(食物繊維)	17.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.2 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	2.1 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.00 g	糖質	- g
カリウム	1350 mg		

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
		製造後未開封3年



特徴

分類

マメ科ササゲ属の1年草の種子。

概要

国産小豆発祥の地とされる広島県産の大納言小豆を使用。

主な栄養素

低脂質・高タンパクで食物繊維や鉄分が豊富とされています。

商品名 国産アスパラガス末

素材名 アスパラガス

学名 *Asparagus officinalis*

英名 Asparagus

使用部位 茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

北海道 包装単位 5kg 100
 長崎県 外袋 アルミメッシュ
 熊本県 ラミネート袋
 大分県等 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			植付								
				収穫							

▶ 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	323 kcal	カルシウム	90 mg
水分	3.2 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	17.9 g	鉄	- mg
脂質	3.0 g	亜鉛	- mg
炭水化物	71.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	49.7 g	β-カロテン	- μg
灰分	4.8 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	78 mg	葉酸	660 μg
(食塩相当量)	0.19 g	糖質	21.4 g
カリウム	2300 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでアスパラガス 約25gに相当

アスパラガス1束 = 粉末小さじ0.4杯

※アスパラガス1束(4本)を52gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

比較的あっさりとした風味で食べやすくなっています。

特徴

分類

ヨーロッパ原産のユリ科アスパラガス属の野菜。

概要

含有するアスパラギン酸は、体内の老廃物の排出、疲労回復に有用だといわれています。尿の出にくい方におすすめです。

主な栄養素

ビタミン、ミネラル、ルチンなどによる抗酸化力も高く、健康食品として優れています。

商品名 国産アマチャ末

素材名 アマチャ

学名 *Hydrangea macrophylla* Seringe var. *thunbergii* Makino

英名 Sweet hydrangea leaf

使用部位 葉 及び 枝先

産地 包装形態 メッシュサイズ

長野県 包装単位 10kg 200
 鳥取県 内袋 ポリエチレン袋(2重) メッシュ
 高知県等 外袋 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				植付							
						収穫					

▶ 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	384 kcal	カルシウム	- mg
水分	5.8 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	12.5 g	鉄	- mg
脂質	8.2 g	亜鉛	- mg
炭水化物	65.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	36.0 g	β-カロテン	- μg
灰分	8.4 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	9 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.02 g	糖質	29.1 g
カリウム	- mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでアマチャ 約4.9gに相当

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

非常に特徴的な甘みがあり、後からさらに甘味が強くなります。

特徴

分類

ユキノシタ科アジサイ属の植物。

概要

甘味を有することからこの名前がつけました。葉を揉み、乾燥させ、煎じて飲用します。4月8日の灌仏会(釈迦の誕生日)にも用いられています。ノンカフェインで抗アレルギー、抗菌作用も報告されています。

主な栄養素

ショ糖の約400倍の甘味成分であるフィロズルチンを含んでいます。

商品名 国産ウコン末

素材名 ウコン

学名 *Curcuma longa*

英名 Turmeric

使用部位 根茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

沖縄県等
包装単位 10kg
内装 Kコート
ナイロン
ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱
メッシュサイズ 80

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付									
収穫											収穫

▶ 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	378 kcal	カルシウム	110 mg
水分	2.5 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	7.9 g	鉄	- mg
脂質	4.0 g	亜鉛	- mg
炭水化物	77.6 g	銅	- mg
(食物繊維)	18.6 g	β-カロテン	- μg
灰分	8.0 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	26.9 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.06 g	糖質	59.0 g
カリウム	3750 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでウコン 約7.7gに相当

ウコン1個 = 粉末小さじ3.9杯

※ウコン1個(種芋)を150gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

苦みとえぐみを含んだ
独特なスパイスの
香りがあります。

特徴

分類

ショウガ科ウコン属の
植物。

概要

インドなどの熱帯アジアを
原産とし、
カレーには欠かせない
香辛料です。

主な栄養素

主成分はクルクミンで、
健胃などに良いと
いわれています。

商品名 国産枝豆末

素材名 枝豆

学名 *Glycine max*

英名 Soybean

使用部位 種子

産地 包装形態 メッシュサイズ

宮崎県等
包装単位 10kg
外袋 アルミ
ラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱
メッシュサイズ 40

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付									
					収穫						

▶ 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	463 kcal	カルシウム	230 mg
水分	3.6 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	37.2 g	鉄	- mg
脂質	20.7 g	亜鉛	- mg
炭水化物	34.2 g	銅	- mg
(食物繊維)	11.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	4.3 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	12.0 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	23.0 g
カリウム	1520 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gで枝豆 約3gに相当

枝豆45粒 = 粉末小さじ2.0杯

※枝豆45粒(英なし)を30gとして。

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
賞味期限	加工後未開封3年	



風味

枝豆特有の風味を
感じられます。

特徴

分類

マメ科ダイズ属の
一年草の種子。

概要

大豆を未熟なうちに
収穫した種子です。

主な栄養素

大豆イソフラボン、
たんぱく質を多く含み、
また、ビタミンCも
含んでいます。

商品名 国産エンドウ豆末

素材名 エンドウ豆

学名 *Pisum sativum*

英名 Pea

使用部位 種子

 産地 北海道 等

 包装形態 10kg

 メッシュサイズ 60

包装単位 10kg
外袋 アルミラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付						収穫			

▶ 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	カルシウム	- mg
水分	9.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	23.8 g	鉄	- mg
脂質	2.1 g	亜鉛	- mg
炭水化物	60.8 g	銅	- mg
(食物繊維)	14.7 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.6 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	1.4 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.00 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでエンドウ豆 約1.3gに相当

エンドウ豆20粒 = 粉末小さじ2.5杯 

※エンドウ豆20粒(莢なし)を16gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

エンドウ豆の風味はありますがくせは控えめで、他の素材の味を邪魔しません。

特徴

分類

マメ科エンドウ属の一・二年草の種子。

概要

日本では北海道での栽培が盛んです。日本では古くから、煎り豆、煮豆等に加工され、ヨーロッパでは煮込んでスープなどとして親しまれてきました。

主な栄養素

ミネラル類、食物繊維、タンパク質が豊富です。

商品名 国産大麦若葉末

素材名 大麦若葉

学名 *Hordeum distichum, Hordeum vulgare*

英名 Barley

使用部位 葉

 産地 北海道 三重県 兵庫県 徳島県 福岡県 宮崎県 鹿児島県 等

 包装形態 10kg

 メッシュサイズ 200

包装単位 10kg
外袋 アルミラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
											植付
収穫											

▶ 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	401 kcal	カルシウム	400 mg
水分	0.8 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	26.4 g	鉄	- mg
脂質	7.1 g	亜鉛	- mg
炭水化物	57.8 g	銅	- mg
(食物繊維)	44.6 g	β-カロテン	7300 μg
灰分	7.9 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	220.0 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.55 g	糖質	13.2 g
カリウム	2730 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gで大麦若葉 約12.5gに相当

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
賞味期限	製造後未開封3年	

風味

青味、苦みはありますが口当たりが良く、青汁に使用しても飲みやすくなっています。

特徴

分類

イネ科オオムギ属の植物。

概要

匂いや味にくせがない為、飲みやすく、青汁の原料として多く用いられています。

主な栄養素

ミネラル、ビタミン、葉緑素、食物繊維を含んでいます。

商品名 国産オクラ末

素材名 オクラ
 学名 *Abelmoschus esculentus*
 英名 Okra
 使用部位 果実

産地	包装形態	メッシュサイズ
徳島県 高知県 長崎県 熊本県 鹿児島県 等	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付					収穫				

▶ 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	307 kcal	カルシウム	840 mg
水分	4 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	16.6 g	鉄	- mg
脂質	2.8 g	亜鉛	- mg
炭水化物	68.0 g	銅	- mg
(食物繊維)	40.9 g	β-カロテン	- μg
灰分	8.6 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	13 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	27.1 g
カリウム	2780 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでオクラ 約9.8gに相当

オクラ7本 = 粉末小さじ1.0杯 

※オクラ7本を49gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

粘りがあり、
とろみ付けにも
使用できます。

特徴

分類

アオイ科トロロアオイ属の野菜。

概要

刻むと粘り気があり、
整腸作用があると
いわれています。

主な栄養素

粘り気のある
ペクチンなどの
食物繊維を含んでいます。

商品名 国産カボチャ末

素材名 カボチャ
 学名 *Cucurbita maxima*
 英名 Pumpkin, Squash
 使用部位 果実

産地	包装形態	メッシュサイズ
熊本県 宮崎県 鹿児島県 等	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付					収穫				植付

▶ 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	378 kcal	カルシウム	76 mg
水分	4.6 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	6.6 g	鉄	- mg
脂質	3.4 g	亜鉛	- mg
炭水化物	82.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	17.2 g	β-カロテン	6250 μg
灰分	3.3 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	25 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.06 g	糖質	64.9 g
カリウム	1480 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでカボチャ 約7gに相当

カボチャ1/8個 = 粉末小さじ3.6杯 

※カボチャ1/8個を125gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

カボチャの風味が
残っており、甘味を
感じられます。

特徴

分類

中南米原産の
ウリ科カボチャ属の野菜。

概要

カボチャは栄養があり、
昔から冬至の時期に食べると
身体に良いといわれています。
パンやクッキーなどの
お菓子作りにも
ご利用頂けます。

主な栄養素

カロテンを豊富に
含んでいます。

商品名 国産キダチアロエ末

素材名 キダチアロエ

学名 *Aloe arborescens*

英名 Aloe

使用部位 葉

産地 静岡県等
包装形態 10kg
メッシュサイズ 100メッシュ

包装単位 10kg
内装 ポリエチレン袋(2重)
外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫時期不問、リードタイムについては営業員までご相談下さい											

▶ 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	334 kcal	カルシウム	4460 mg
水分	4.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	7.3 g	鉄	- mg
脂質	5 g	亜鉛	- mg
炭水化物	65 g	銅	- mg
(食物繊維)	26.5 g	β-カロテン	- μg
灰分	18 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	712 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	1.80 g	糖質	- g
カリウム	2100 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでキダチアロエ 約25gに相当

キダチアロエ1枚 = 粉末小さじ0.8杯

※キダチアロエ1枚(葉)を100gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
	製造後未開封3年	



風味

酸味と強い苦みが特徴的です。

特徴

分類

南アフリカ原産のユリ科アロエ属の植物。

概要

キダチアロエは、江戸時代には日本に渡来したといわれており、観賞用、薬用として広く利用されています。俗名として「医者いらず」とも呼ばれます。

主な栄養素

アロエニンなどの成分を含んでいます。

商品名 国産キャベツ末

素材名 キャベツ

学名 *Brassica oleracea var. capitata*

英名 Cabbage

使用部位 葉

産地 愛知県 熊本市等
包装形態 10kg
メッシュサイズ 100メッシュ

包装単位 10kg
外袋 アルミラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫									植付		

▶ 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	294 kcal	カルシウム	880 mg
水分	5.8 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	21.1 g	鉄	- mg
脂質	1.9 g	亜鉛	- mg
炭水化物	63.5 g	銅	- mg
(食物繊維)	27.1 g	β-カロテン	- μg
灰分	7.7 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	58 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.14 g	糖質	36.4 g
カリウム	2300 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでキャベツ 約12.5gに相当

キャベツ1/4個 = 粉末小さじ3.2杯

※キャベツ1/4個を200gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
	製造後未開封3年	



風味

ほのかな甘みを感じられます。

特徴

分類

ヨーロッパ原産のアブラナ科アブラナ属の野菜。

概要

ケールをもとに栽培されたものが広まったとされています。日本では江戸時代末期から明治に入って栽培が開始されました。青汁などの素材としてもご利用頂けます。

主な栄養素

栄養価が高く、ビタミンを豊富に含んでいます。

商品名 国産キャロット末

素材名 ニンジン

学名 *Daucus carota*

英名 Carrot

使用部位 根

産地 包装形態 メッシュサイズ

北海道 愛知県 長崎県 熊本県 等
 包装単位 10kg
 内装 Kコート ナイロン ポリエチレン袋
 外装 ダンボール箱
 80/200
 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						植付					
収穫											収穫

▶ 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	360 kcal	カルシウム	360 mg
水分	2.1 g	マグネシウム	121 mg
たんぱく質	7.7 g	鉄	2.2 mg
脂質	2.6 g	亜鉛	1.4 mg
炭水化物	82.5 g	銅	0.96 mg
(食物繊維)	38.1 g	β-カロテン	12200 μg
灰分	5.1 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	275 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.69 g	糖質	44.4 g
カリウム	1840 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでキャロット 約14gに相当

キャロット1本 = 粉末小さじ1.3杯 

※キャロット1本を90gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

ニンジンの風味があり、甘みを感じられます。

特徴

分類

中央アジア原産のセリ科ニンジン属の野菜。

概要

甘味があり、クッキーやパンなどの原料としてもご利用頂けます。

主な栄養素

カロテンを豊富に含んでいます。

商品名 国産クーガ芋末

素材名 トゲドコロ(ヤマイモ)

学名 *Dioscorea esculenta*

英名 Lesser Yam

使用部位 塊根

産地 包装形態 メッシュサイズ

沖縄県 等
 包装単位 10kg
 外袋 ポリエチレン袋
 内袋 Kコート ナイロン ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 100
 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					植付						
収穫											

▶ 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	340 kcal	カルシウム	- mg
水分	7.4 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	7.1 g	鉄	- mg
脂質	0.6 g	亜鉛	- mg
炭水化物	80.7 g	銅	- mg
(食物繊維)	8.3 g	β-カロテン	- μg
灰分	4.2 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	43.6 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.11 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでクーガ芋 約20gに相当

クーガ芋1/2本 = 粉末小さじ2.7杯 

※クーガ芋1/2本を270gとして。

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
賞味期限	加工後未開封3年	



風味

香ばしい香りがあります。

特徴

分類

ヤマノイモ科 ヤマイノモ属の野菜。

概要

『畑のウナギ』とも呼ばれ、滋養強壮や筋肉増強などホルモンに関わる様々な作用が期待されます。

主な栄養素

有用成分のジオスゲニンが特に豊富で、国産の自然薯や長芋の約10倍の量を含みます。

商品名 国産クマザサ末

素材名 クマザサ

学名 *Sasa veitchii* Rehd.

英名 Kuma bamboo

使用部位 葉

産地 包装形態 メッシュサイズ

北海道 青森県 兵庫県 等
 包装単位 8kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 200メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			植付				収穫				

▶ 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	212 kcal	カルシウム	115 mg
水分	4.1 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	6.6 g	鉄	- mg
脂質	2.1 g	亜鉛	- mg
炭水化物	77.7 g	銅	- mg
(食物繊維)	72.1 g	β-カロテン	- μg
灰分	9.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	20.4 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.05 g	糖質	- g
カリウム	1160 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでクマザサ 約2.5gに相当

クマザサ10枚 = 粉末小さじ2.7杯 

※クマザサ10枚を34gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

苦みは弱く、
 渋みを感じます。
 また、繊維質を強く感じます。

特徴

分類

イネ科ササ属の植物。

概要

日本各地に自生し、古くから民間薬的に利用されたり、観賞用として庭先に植えられています。乾燥した葉は昔から煎じて健康茶として飲用されてきました。

主な栄養素

葉緑素、多糖類、ミネラル類を含んでいます。

商品名 国産桑の葉末

素材名 桑の葉

英名 Mulberry

使用部位 葉

産地 包装形態 メッシュサイズ

山梨県 滋賀県 徳島県 大分県 等
 包装単位 10kg
 [100メッシュ]
 内袋 ポリエチレン袋(2重)
 外袋 ダンボール箱
 [200メッシュ]
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 100/200メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付				収穫					

▶ 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	266 kcal	カルシウム	2510 mg
水分	4.6 g	マグネシウム	226 mg
たんぱく質	14.6 g	鉄	12.1 mg
脂質	5.6 g	亜鉛	2.36 mg
炭水化物	64.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	49.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	11.1 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	4.7 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.01 g	糖質	- g
カリウム	3060 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gで桑の葉 約3.2gに相当

桑の葉5枚 = 粉末小さじ1.6杯 

※桑の葉5枚(葉)を25gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

苦みは弱く、
 繊維質を強く感じます。

特徴

分類

クワ科クワ属の植物。

概要

桑の葉は、絹糸生産のための蚕の餌として、日本で広く栽培されていました。中国では、古くから薬用として利用されており、中国古来の神農本草経にも「桑葉(ソウヨウ)」として記載されています。

主な栄養素

ミネラルや食物繊維だけでなく、フラボノイド類を多種含んでいます。

商品名 国産ケール末

素材名 ケール
 学名 *Brassica oleracea* var. *acephala*
 英名 Kale
 使用部位 葉

産地	包装形態	メッシュサイズ
三重県 高知県 熊本県 宮崎県 鹿児島県 等	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100/200 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
植付						収穫					植付

▶ 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	301 kcal	カルシウム	2100 mg
水分	5.2 g	マグネシウム	273 mg
たんぱく質	26.4 g	鉄	11.8 mg
脂質	6.2 g	亜鉛	5.9 mg
炭水化物	51.8 g	銅	3.27 mg
(食物繊維)	39.9 g	β-カロテン	9920 μg
灰分	10.4 g	ビタミンK	5200 μg
ナトリウム	61 mg	葉酸	78 μg
(食塩相当量)	0.15 g	糖質	11.9 g
カリウム	2390 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでケール 約16.7gに相当

ケール1枚 = 粉末小さじ1.0杯 

※ケール1枚(葉)を80gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

独特な苦みが特徴的です。

特徴

分類

南ヨーロッパ原産の
アブラナ科アブラナ属の
野菜。

概要

キャベツの原種とも
いわれています。
青汁などの素材としても
ご利用頂けます。

主な栄養素

骨に大切なビタミンKや
カルシウムなどの栄養が
含まれています。

商品名 国産ゴーヤ末

素材名 ニガウリ
 学名 *Momordica charantia*
 英名 Bitter melon
 使用部位 果実

産地	包装形態	メッシュサイズ
熊本県 宮崎県 鹿児島県 沖縄県 等	包装単位 5kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		植付					収穫				

▶ 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	302 kcal	カルシウム	210 mg
水分	4.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	14.1 g	鉄	- mg
脂質	2.3 g	亜鉛	- mg
炭水化物	69.5 g	銅	- mg
(食物繊維)	39.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	9.4 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	35 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.08 g	糖質	30.3 g
カリウム	4130 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでニガウリ 約18gに相当

ゴーヤ1本 = 粉末小さじ1.9杯 

※ゴーヤ1本を170gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

ゴーヤ特有の
香りと強い苦みがあります。

特徴

分類

熱帯アジア原産の
ウリ科ツルレイシ属の野菜。

概要

日本では南西諸島と
南九州での栽培が盛んです。
未熟果実を
野菜として使用します。
果肉が大変苦いためニガウリ
と呼び、夏の暑い時期に
食べる健康野菜として
注目されています。

主な栄養素

健胃効果がある苦味成分、
モモルデシンを含んでいます。

商品名 国産ゴボウ末

素材名 ゴボウ

学名 *Arctium lappa*

英名 Burdock

使用部位 根



産地 熊本県 鹿児島県 大分県 等

包装形態 10kg Kコート ナイロン ポリエチレン袋

メッシュサイズ 100 メッシュ

熊本県
鹿児島県
大分県 等

包装単位 10kg
内袋 Kコート
ナイロン
ポリエチレン袋
外袋 ダンボール箱

100
メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			植付				収穫				

▶ 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	348 kcal	カルシウム	350 mg
水分	5.3 g	マグネシウム	271 mg
たんぱく質	9.0 g	鉄	2.9 mg
脂質	1.8 g	亜鉛	2.5 mg
炭水化物	80.1 g	銅	0.99 mg
(食物繊維)	29.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.8 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	27 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.06 g	糖質	50.3 g
カリウム	1140 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでゴボウ 約10gに相当

ゴボウ1本 = 粉末小さじ2.0杯 

※ゴボウ1本を100gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	

風味

独特のえぐみはありますが、ゴボウの風味を感じられます。

特徴

分類

中国から伝来されたキク科ゴボウ属の野菜。

概要

ゴボウ独特の風味のある味の良い粉末に仕上がっております。健康茶の原料として注目されています。

主な栄養素

独特の歯ごたえがあり、食物繊維が豊富です。

商品名 国産コマツナ末

素材名 コマツナ

学名 *Brassica rapa var. perviridis*

英名 Komatsuna

使用部位 茎及び葉



産地 熊本県 鹿児島県 等

包装形態 10kg アルミ ラミネート袋

メッシュサイズ 100 メッシュ

熊本県
鹿児島県 等

包装単位 10kg
外袋 アルミ
ラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外袋 ダンボール箱

100
メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				収穫					植付		

▶ 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	309 kcal	カルシウム	1400 mg
水分	3.9 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	21.6 g	鉄	9.5 mg
脂質	6.8 g	亜鉛	- mg
炭水化物	55.8 g	銅	- mg
(食物繊維)	38 g	β-カロテン	35000 μg
灰分	11.9 g	ビタミンK	4250 μg
ナトリウム	94 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.23 g	糖質	17.8 g
カリウム	4020 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでコマツナ 約25gに相当

コマツナ1束 = 粉末小さじ1.0杯 

※コマツナ1束(4本)を120gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	

風味

多少の苦みはありますがくせがなく、使いやすくなっています。

特徴

分類

アブラナ科アブラナ属の野菜。

概要

江戸時代に東京の小松川付近で栽培され、この名が付いたといわれています。青汁、パンやお菓子作りにもご利用頂けます。

主な栄養素

冬が旬でビタミンの他、鉄やカルシウムなどのミネラルを含んでいます。

商品名 国産サツマイモ末

素材名 サツマイモ

学名 *Ipomoea batatas*

英名 Sweet potato

使用部位 塊根

産地 包装形態 メッシュサイズ

宮崎県 熊本県 鹿児島県 等
 包装単位 10kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 100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	368 kcal	カルシウム	93 mg
水分	6.4 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	2.7 g	鉄	- mg
脂質	0.5 g	亜鉛	- mg
炭水化物	88.5 g	銅	- mg
(食物繊維)	8.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	1.9 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	15 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	80.3 g
カリウム	826 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでサツマイモ 約3.3gに相当

サツマイモ1/3本 = 粉末小さじ3.0杯

※サツマイモ1/3本を50gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
	加工後未開封3年	



風味

サツマイモの風味と甘味を感じられます。

特徴

分類

中南米原産のヒルガオ科サツマイモ属の野菜。

概要

紀元前から食用として栽培されていました。パンやお菓子作りにもご利用頂けます。

主な栄養素

炭水化物やカリウムが含まれる為、良質なエネルギー源として利用されます。

商品名 国産サトイモ末

素材名 サトイモ

学名 *Colocasia esculenta*

英名 Taro

使用部位 塊茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

熊本県 等
 包装単位 10kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 100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	341 kcal	カルシウム	420 mg
水分	5.2 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	11.1 g	鉄	- mg
脂質	1.2 g	亜鉛	- mg
炭水化物	74.4 g	銅	- mg
(食物繊維)	16.9 g	β-カロテン	- μg
灰分	8.1 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	5.2 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.01 g	糖質	57.5 g
カリウム	3590 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでサトイモ 約10gに相当

サトイモ3個 = 粉末小さじ1.2杯

※サトイモ3個を60gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
	加工後未開封3年	



風味

香ばしい香りと後味に特徴があります。

特徴

分類

マレー地方原産のサトイモ科サトイモ属の植物。

概要

サトイモのぬめりは、水溶性食物繊維であるガラクトサンなどによるものです。

主な栄養素

でんぷんを主成分とし、食物繊維が豊富です。

商品名 国産椎茸末

素材名 椎茸

学名 *Lentinula edodes*

英名 Shiitake

使用部位 子実体

産地 包装形態 メッシュサイズ

兵庫県
鳥取県
岡山県
高知県 等

包装単位 10kg
外袋 アルミラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱

100
メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
菌床栽培のため通年仕入れ可能(リードタイム3~4ヶ月程)											

▶ 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	188 kcal	カルシウム	38 mg
水分	4.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	12.5 g	鉄	- mg
脂質	1.9 g	亜鉛	- mg
炭水化物	77.0 g	銅	- mg
(食物繊維)	46.4 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.9 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	23 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.05 g	糖質	30.6 g
カリウム	1930 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gで椎茸 約10gに相当

椎茸3個 = 粉末小さじ1.3杯

※椎茸3個を63gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
		製造後未開封3年



風味

椎茸の風味が
しっかり残っています。

特徴

分類

キシメジ科シイタケ属のキノコ。

概要

日本で最も生産・消費量が多い食用キノコです。生よりも、太陽に当て干したものが高い栄養価を有しています。

主な栄養素

食物繊維およびビタミンD₂を多く含んでいます。グアニル酸やグルタミン酸は旨味成分として働き、当粉末は、手軽にだしとして料理に利用できます。

商品名 国産ショウガ末

素材名 ショウガ

学名 *Zingiber officinale*

英名 Ginger

使用部位 根茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

高知県 熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装単位 5kg
内装 Kコート
ナイロン
ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱

100/12
メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				植付							収穫

▶ 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	351 kcal	カルシウム	120 mg
水分	6.5 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	5.9 g	鉄	- mg
脂質	5.1 g	亜鉛	- mg
炭水化物	76.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	17.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	6.4 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	15 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	58.3 g
カリウム	2590 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでショウガ 約14gに相当

ショウガ1個 = 粉末小さじ0.7杯

※ショウガ1個を50gとして。

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
賞味期限	【100メッシュ】	加工後未開封3年
	【12メッシュ】	製造後未開封3年

大人気

Wスチームジンジャーの国産原料版
「国産Wスチームジンジャー」新発売

Wスチームジンジャー [検索](#)



風味

ショウガの風味とともに、
辛味、痺れが
口に広がります。

特徴

分類

熱帯アジア原産のショウガ科ショウガ属の植物。

概要

ハーブや漢方薬としても全世界で活用されています。身体を温める効果が注目されています。健康食品やお菓子にもご利用頂けます。

主な栄養素

血行を促進する作用や、体を温める働きがある、辛み成分ジンゲロール、ショウガオール、ジンゲロンを含んでいます。

商品名 国産スタチ末

素材名 スダチ

学名 *Citrus sudachi*

英名 Sudachi

使用部位 果実

産地 包装形態 メッシュサイズ

徳島県等
 包装単位 10kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 80メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				植付			収穫				

▶ 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	333 kcal	カルシウム	840 mg
水分	6.2 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	7.4 g	鉄	- mg
脂質	3.3 g	亜鉛	- mg
炭水化物	78.0 g	銅	- mg
(食物繊維)	48.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	5.1 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	5 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.01 g	糖質	29.2 g
カリウム	1630 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでスタチ 約6.1gに相当

スタチ2玉 = 粉末小さじ1.6杯 

※スタチ2玉(果汁除く)を48gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

グリーンな柑橘らしい酸味と苦みを感じます。

特徴

分類

ミカン科ミカン属の果実。

概要

ゆずの近縁種で日本では古来から馴染みのある柑橘類です。

主な栄養素

ビタミンCを豊富に含んでいます。

商品名 国産セロリ末

素材名 セロリ

学名 *Apium graveolens var. dulce*

英名 Celery

使用部位 茎及び葉

産地 包装形態 メッシュサイズ

長野県
 静岡県
 愛知県
 熊本県等
 包装単位 5kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外袋 ダンボール箱
 100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
							植付				収穫

▶ 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	285 kcal	カルシウム	1300 mg
水分	1.6 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	15.3 g	鉄	- mg
脂質	0.1 g	亜鉛	- mg
炭水化物	69.2 g	銅	- mg
(食物繊維)	38.4 g	β-カロテン	12000 μg
灰分	13.8 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	454 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	1.15 g	糖質	30.8 g
カリウム	4630 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでセロリ 約25gに相当

セロリ1茎 = 粉末小さじ0.7杯 

※セロリ1茎を90gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

セロリ特有の香りや苦みを感じます。

特徴

分類

ヨーロッパ、中近東原産のセリ科オランダミツバ属の植物。

概要

ほぼ全ての部分を食用にでき、独特の強い香りがあります。利尿作用があることでも知られています。

主な栄養素

セロリに含まれるポリアセチレンという有効成分には、抗酸化作用があります。

商品名 国産ダイコン末

素材名 ダイコン

学名 *Raphanus sativus*

英名 Japanese radish

使用部位 根

産地 包装形態 メッシュサイズ

熊本県等
 包装単位 10kg
 外袋 アルミラミネート袋
 内袋 ポリエチレン袋
 外装ダンボール箱
 80メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						植付					
収穫											収穫

▶ 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	321 kcal	カルシウム	490 mg
水分	2.6 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	12.5 g	鉄	- mg
脂質	1.3 g	亜鉛	- mg
炭水化物	71.7 g	銅	- mg
(食物繊維)	25.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	11.9 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	152 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.38 g	糖質	46.5 g
カリウム	5260 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでダイコン 約20gに相当

ダイコン1/4本 = 粉末小さじ1.9杯

※ダイコン1/4本を185gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

ダイコンの風味は残りますがくせがなく、使いやすくなっています。

特徴

分類

地中海地方原産の
アブラナ科ダイコン属の野菜。

概要

古代エジプトから
滋養のある食べ物として
利用されていました。
世界での生産・消費量は
日本が一番で、様々な品種や
形態で親しまれています。

主な栄養素

ミネラルを多く含んでいます。
また、食物繊維も豊富です。

商品名 国産ダイコン葉末

素材名 ダイコン

学名 *Raphanus sativus*

英名 Japanese radish

使用部位 葉

産地 包装形態 メッシュサイズ

愛知県
熊本県等
包装単位 10kg
外袋 アルミラミネート袋
内袋 ポリエチレン袋
外装ダンボール箱
100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						植付					
収穫											収穫

▶ 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	287 kcal	カルシウム	1900 mg
水分	2.9 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	27.5 g	鉄	- mg
脂質	5.3 g	亜鉛	- mg
炭水化物	49.3 g	銅	- mg
(食物繊維)	35.9 g	β-カロテン	18700 μg
灰分	15.0 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	224 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.56 g	糖質	13.4 g
カリウム	4740 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでダイコンの葉 約20gに相当

ダイコン1本分の葉 = 粉末小さじ1.0杯

※ダイコン1本分の葉を100gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

葉物野菜の
香りはありますが、
他の素材の味を
邪魔しません。

特徴

分類

地中海地方原産の
アブラナ科ダイコン属の
野菜。

概要

日本では春の七草のひとつ
「ずずしろ」として、
古くより親しまれています。

主な栄養素

ホウレンソウと同等量の
β-カロテンを含む
緑黄色野菜です。
食物繊維、ビタミンおよび
ミネラルを多種含み、
青汁などの素材としても
ご利用頂けます。

商品名 国産特殊発芽大豆末

素材名 **ダイズ**

学名 *Glycine max*

英名 Soybean

使用部位 **種子**

 **産地**  **包装形態**  **メッシュサイズ**

北海道 等
 包装単位 10kg
 内装 アルミラミネート袋
 外装 ダンボール箱
 40メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
年中収穫可能、リードタイムについては営業員にご相談下さい											

▶ 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	482 kcal	カルシウム	- mg
水分	3.0 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	39.6 g	鉄	- mg
脂質	23.2 g	亜鉛	- mg
炭水化物	28.7 g	銅	- mg
(食物繊維)	- g	β-カロテン	- μg
灰分	5.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	8 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.01 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gで大豆 約1.2gに相当

大豆20粒 = 粉末小さじ1.2杯 

※大豆20粒を7gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
	加工後未開封3年	



風味

大豆の風味が残っており甘味も感じられます。

特徴

分類

マメ科ダイズ属の一年草の種子。

概要

味噌や豆乳などの原料にも用いられる大豆。特殊発芽技術により、従来発芽時に消費されるはずの有効成分を、種子内に閉じこめました。従来の大豆粉のような青臭さがなく、消化不良を起こしにくくなっています。

主な栄養素

たんぱく質、イソフラボンなどを豊富に含んでいます。

商品名 国産タマネギ末

素材名 **タマネギ**

学名 *Allium cepa*

英名 Onion

使用部位 **鱗茎**

 **産地**  **包装形態**  **メッシュサイズ**

北海道 佐賀県 等
 包装単位 5kg
 内装 Kコートナイロンポリエチレン袋
 外装 ダンボール箱
 40メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				播付				収穫			

▶ 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	354 kcal	カルシウム	110 mg
水分	3.6 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	7.1 g	鉄	- mg
脂質	1.7 g	亜鉛	- mg
炭水化物	83.4 g	銅	- mg
(食物繊維)	15.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	4.2 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	12 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	67.6 g
カリウム	1710 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでタマネギ 約15.4gに相当

タマネギ1個 = 粉末小さじ1.4杯 

※タマネギ1個を110gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
	製造後未開封3年	



風味

ローストしたタマネギのような、香りと甘味が特徴です。

特徴

分類

ユリ科ネギ属の野菜。

概要

古代エジプトの壁面に描かれており、ピラミッド建設の労働者に疲労回復素材として食べられていたそうです。本品はタマネギをじっくり炒めたときにできる、独特の強い甘みを持っています。(粉碎・殺菌工程で加熱されているため)

主な栄養素

カルシウム、カリウムなどの栄養分を含んでいます。

商品名 国産チンピ末

素材名 ウンシュウミカン

学名 *Citrus unshiu*

英名 Satsuma

使用部位 果皮

産地 包装形態 メッシュサイズ

静岡県 三重県 包装単位 10kg 100
 滋賀県 京都府 内装 ポリエチレン袋 (2重) メッシュ
 大阪府 兵庫県 外装 ダンボール箱
 奈良県 和歌山県
 徳島県 香川県
 愛媛県 高知県 等

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫											収穫

▶ 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	387 kcal	カルシウム	450 mg
水分	2.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	5.6 g	鉄	- mg
脂質	1.8 g	亜鉛	- mg
炭水化物	87.2 g	銅	- mg
(食物繊維)	36.7 g	β-カロテン	- μg
灰分	2.7 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	15 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	50.5 g
カリウム	835 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでチンピ 約8gに相当

チンピ1玉 = 粉末小さじ1.5杯 

※チンピ1玉(果汁除く)を60gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
		製造後未開封3年



風味

柑橘らしい爽やかな
香りが特徴です。

特徴

分類

日本原産の
ミカン科ミカン属の果実。

概要

日本で最も多く
生産されている柑橘類で、
皮を乾燥させた物を
チンピといいます。

主な栄養素

クリプトキサンチン、
フラボノイド、ビタミンCを
含んでいます。

商品名 国産ニンニク末

素材名 ニンニク

学名 *Allium sativum*

英名 Garlic

使用部位 鱗茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

青森県 包装単位 5kg 100
愛知県 等 内装 Kコート ナイロン
ポリエチレン袋
外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					収穫			植付			

▶ 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	341 kcal	カルシウム	54 mg
水分	4.6 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	13.5 g	鉄	- mg
脂質	0.4 g	亜鉛	- mg
炭水化物	78.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	12.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.4 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	5 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.01 g	糖質	65.3 g
カリウム	1410 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでニンニク 約4gに相当

ニンニク1個 = 粉末小さじ1.8杯 

※ニンニク1個(6片)を36gとして。

微生物規格	生菌数【細菌】	3,000CFU/g以下
	生菌数【真菌】	300CFU/g以下
賞味期限	大腸菌群	陰性
		製造後未開封3年



風味

ニンニクの風味が
凝縮されています。

特徴

分類

中央アジア原産の
ネギ科ネギ属の野菜。

概要

特有の臭いの素である
アリシンは、強力な
殺菌・抗菌作用をはじめ、
ビタミンB₁の吸収率増加
などの様々な効能を
持っています。

主な栄養素

含有成分スコルジニンは、
滋養強壮作用、疲労回復
などに効果的です。

商品名 国産ハクサイ末

素材名 ハクサイ
 学名 *Brassica rapa subsp. pekinensis*
 英名 Chinese cabbage
 使用部位 地上部

産地 包装形態 メッシュサイズ

愛知県 包装単位 10kg 100
 長崎県 内装 アルミ メッシュ
 熊本県 ラミネート袋
 宮崎県 外装 ダンボール箱
 鹿児島県 等

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						植付					
収穫											収穫

▶ 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	301 kcal	カルシウム	730 mg
水分	3.4 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	21.3 g	鉄	- mg
脂質	2.6 g	亜鉛	- mg
炭水化物	64.3 g	銅	- mg
(食物繊維)	32.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	8.4 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	64 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.16 g	糖質	- g
カリウム	3330 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでハクサイ 約40gに相当

ハクサイ1/4個 = 粉末小さじ1.6杯 

※ハクサイ1/4個を315gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

甘味と香りが残っており
 だし用途に最適です。

特徴

分類

アブラナ科アブラナ属の
 野菜。

概要

キャベツ、大根と並んで
 日本各地で
 栽培されています。
 くせのない味で食材として
 多く使用されています。

主な栄養素

カリウム、ビタミン、
 ミネラルなどの栄養分を
 含んでいます。

商品名 国産パセリ末

素材名 パセリ
 学名 *Petroselinum crispum*
 英名 Parsley
 使用部位 葉及び茎

産地 包装形態 メッシュサイズ

香川県 包装単位 5kg 100
 熊本県 等 内装 アルミ メッシュ
 ラミネート袋
 外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
								植付			
				収穫							

▶ 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	294 kcal	カルシウム	1400 mg
水分	3.3 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	16.5 g	鉄	- mg
脂質	4.8 g	亜鉛	- mg
炭水化物	59.9 g	銅	- mg
(食物繊維)	29.6 g	β-カロテン	85300 μg
灰分	15.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	41 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.10 g	糖質	30.3 g
カリウム	6580 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでパセリ 約10gに相当

パセリ25本 = 粉末小さじ1.0杯 

※パセリ25本(茎含む)を50gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

爽やかな口当たりで、
 苦みも感じられます。

特徴

分類

地中海沿岸原産の
 セリ科オランダゼリ属の
 野菜。

概要

紀元前から薬用として使われ、
 日本には江戸時代に渡来し、
 オランダゼリと呼ばれます。

主な栄養素

食欲増進、消臭効果を
 もたらす特有の香り成分
 アピオールを含んでいます。
 また、ビタミンA・B・C、
 カルシウム、カリウム、鉄分
 などが極めて豊富で、
 非常に有用な素材です。

商品名 国産ブロッコリー末

素材名 ブロッコリー
 学名 *Brassica oleracea* var. *italica*
 英名 Broccoli
 使用部位 地上部



産地	包装形態	メッシュサイズ
熊本県 宮崎県 鹿児島県 等	包装単位 10kg 内装 アルミラミネート袋 外装 ダンボール箱	100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫				植付							

▶ 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	305 kcal	カルシウム	1800 mg
水分	2.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	22.5 g	鉄	- mg
脂質	4.7 g	亜鉛	- mg
炭水化物	58.9 g	銅	- mg
(食物繊維)	40.0 g	β-カロテン	5600 μg
灰分	11.2 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	52 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.13 g	糖質	18.9 g
カリウム	2950 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでブロッコリー 約12.5gに相当

ブロッコリー6房 = 粉末小さじ1.0杯

※ブロッコリー6房を60gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	

商品名 国産ホウレンソウ末

素材名 ホウレンソウ
 学名 *Spinacia oleracea*
 英名 Spinach
 使用部位 茎及び葉



産地	包装形態	メッシュサイズ
熊本県 宮崎県 等	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
収穫				植付							

▶ 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	296 kcal	カルシウム	730 mg
水分	2.7 g	マグネシウム	413 mg
たんぱく質	35 g	鉄	11.7 mg
脂質	6.6 g	亜鉛	12.9 mg
炭水化物	43.4 g	銅	0.79 mg
(食物繊維)	27.4 g	β-カロテン	19700 μg
灰分	12.3 g	ビタミンK	3510 μg
ナトリウム	25 mg	葉酸	400 μg
(食塩相当量)	0.06 g	糖質	16.0 g
カリウム	5080 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでホウレンソウ 約16.7gに相当

ホウレンソウ1束 = 粉末小さじ2.4杯

※ホウレンソウ1束を200gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	

風味

ブロッコリーの風味が残り、口当たりが良いです。

特徴

分類

地中海沿岸原産の
アブラナ科アブラナ属の
緑黄色野菜。

概要

キャベツの一変種として
産まりました。
別名を「芽花野菜」「緑花野菜」といいます。

主な栄養素

ビタミンB、ビタミンC、
カロチンや鉄分を
豊富に含んでいます。

風味

苦みが少なく、
抹茶に近い風味で
使いやすくなっています。

特徴

分類

アカザ科ホウレンソウ属の
野菜。

概要

ペルシア地方で栽培され、
日本には17世紀に
渡来しました。
鮮やかなグリーンで、
パンやお菓子作りの原料など
にもご利用頂けます。
緑黄色野菜の王様と
いわれています。

主な栄養素

葉酸や鉄などの栄養分を
含んでいます。

商品名 国産紫イモ末

素材名 紫イモ

学名 *Ipomoea batatas*

英名 Sweet potato

使用部位 塊根



産地	包装形態	メッシュサイズ
熊本県 宮崎県 等	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外袋 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					植付				収穫		

▶ 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	367 kcal	カルシウム	230 mg
水分	6.0 g	マグネシウム	mg
たんぱく質	3.3 g	鉄	mg
脂質	0.2 g	亜鉛	mg
炭水化物	88.3 g	銅	mg
(食物繊維)	10 g	β-カロテン	μg
灰分	2.2 g	ビタミンK	μg
ナトリウム	16 mg	葉酸	μg
(食塩相当量)	0.03 g	糖質	78.3 g
カリウム	763 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gで紫イモ 約3.3gに相当

紫イモ1/3本 = 粉末小さじ3.0杯 

※紫イモ1/3本を50gとして。

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
賞味期限	加工後未開封3年	

商品名 国産ヤマイモ末

素材名 ヤマイモ

学名 *Dioscorea batatas*

英名 Japanese yam

使用部位 根茎



産地	包装形態	メッシュサイズ
青森県 等	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外袋 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				植付						収穫	

▶ 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	352 kcal	カルシウム	55 mg
水分	8.3 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	11.5 g	鉄	- mg
脂質	0.6 g	亜鉛	- mg
炭水化物	75.1 g	銅	- mg
(食物繊維)	- g	β-カロテン	- μg
灰分	4.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	238 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.60 g	糖質	75.1 g
カリウム	2270 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでヤマイモ 約4gに相当

ヤマイモ1/5本 = 粉末小さじ5.4杯 

※ヤマイモ1/5本を108gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	

風味

紫イモの風味があり、甘味を感じられます。

特徴

分類

中米原産のヒルガオ科 サツマイモ属の野菜。

概要

含有するアントシアニン色素は加熱や紫外線に対しての劣化が少なく、天然着色に重宝します。(ただし、pH環境を変えることで鮮紅～青色に変化します)
お菓子などにご利用頂けます。

主な栄養素

赤ワインの10倍量のポリフェノールを含有(当社比)。血液さらさら効果を期待できます。

風味

香ばしさが特徴で、さらさらとした食感です。

特徴

分類

中国原産のヤマノイモ科 ヤマノイモ属の野菜。

概要

日本各地で栽培されています。中国、アフリカなどでは古くから薬用にも使われています。

主な栄養素

でんぷん分解酵素 アミラーゼなどを含み、滋養強壮作用があります。

商品名 国産ゆず末

素材名 ゆず

学名 *Citrus junos*

英名 Yuzu

使用部位 果実

産地	包装形態	メッシュサイズ
徳島県 高知県 等	包装単位 10kg 内装 Kコート ナイロン ポリエチレン袋 外袋 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
							植付				収穫

▶ 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	359 kcal	カルシウム	450 mg
水分	6.4 g	マグネシウム	126 mg
たんぱく質	7.6 g	鉄	5.8 mg
脂質	7.7 g	亜鉛	0.7 mg
炭水化物	74.8 g	銅	0.41 mg
(食物繊維)	33.6 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	5 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.01 g	糖質	41.2 g
カリウム	1240 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでゆず 約6gに相当

ゆず1/2玉 = 粉末小さじ2.0杯 

※ゆず1/2玉(果汁除く)を60gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

ゆずの強い香りが残っています。

特徴

分類

中国原産のミカン科ミカン属の果実。

概要

独特のさわやかな香りを凍結粉碎法により残しており、スパイスや浴剤用の素材としてご利用頂けます。

主な栄養素

ビタミン、ミネラル、クエン酸などの栄養分を含んでいます。

商品名 国産ヨモギ末

素材名 ヨモギ

学名 *Artemisia princeps*

英名 Mugwort

使用部位 地上部

産地	包装形態	メッシュサイズ
長野県 徳島県 愛媛県 等	包装単位 5kg 外袋 アルミ ラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外袋 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				植付				収穫			

▶ 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	311 kcal	カルシウム	740 mg
水分	3.2 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	11.9 g	鉄	9.7 mg
脂質	2.7 g	亜鉛	- mg
炭水化物	72.7 g	銅	- mg
(食物繊維)	52.5 g	β-カロテン	- μg
灰分	9.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	3 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.00 g	糖質	20.2 g
カリウム	3880 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでヨモギ 約6gに相当

ヨモギ2束 = 粉末小さじ1.0杯 

※ヨモギ2束を30gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

ヨモギらしい青味と苦みが特徴です。

特徴

分類

キク科ヨモギ属の植物。

概要

日本及び世界各地に自生する、とても繁殖力の強い野草です。古来より、殺菌作用が認められ、漢方では「艾葉(ガイヨウ)」の名で呼ばれ、使用されています。粉末になりにくいヨモギを当社加工技術でより細かい粒度に仕上げております。

主な栄養素

ビタミン、ミネラル、鉄分、食物繊維などの栄養分を含んでいます。

商品名 国産レッドビート末

素材名 レッドビート

学名 *Beta vulgaris*

英名 Red beet

使用
部位 根

産地	包装形態	メッシュ サイズ
北海道 熊本県 等	包装 単位 10kg 外袋 アルミ ラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
植付					収穫						

▶ 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	307 kcal	カルシウム	- mg
水分	3.0 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	14.9 g	鉄	- mg
脂質	3.3 g	亜鉛	- mg
炭水化物	69.9 g	銅	- mg
(食物繊維)	31.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	8.9 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	756 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	1.92 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでレッドビート 約16.7gに相当

レッドビート1個 = 粉末小さじ2.4杯 

※レッドビート1個を200gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

甘味があり色彩も
鮮やかなため、
野菜嫌いの方にも
おすすめです。

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

ロシアの伝統料理、
ボルシチの材料としても
有名です。天然のオリゴ糖や
ベタインを豊富に含むと
され、腸内環境の改善や
肝機能改善が期待できると
いわれています。

主な栄養素

レッドビートに含まれる色素、
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。

商品名 国産レモン末

素材名 レモン

学名 *Citrus limon*

英名 Lemon

使用
部位 果皮

産地	包装形態	メッシュ サイズ
広島県 愛媛県 等	包装 単位 10kg 外袋 アルミ ラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱	100 メッシュ

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				収穫				植付			

▶ 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	346 kcal	カルシウム	470 mg
水分	4.0 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	4.1 g	鉄	- mg
脂質	3.1 g	亜鉛	- mg
炭水化物	85.2 g	銅	- mg
(食物繊維)	40.5 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.6 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	23 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.05 g	糖質	- g
カリウム	1220 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでレモン 約5gに相当

レモン1/2玉 = 粉末小さじ1.8杯 

※レモン1/2玉(果汁除く)を45gとして。

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
賞味期限	製造後未開封3年	



風味

レモンの爽やかさと
苦みが特徴的です。

特徴

分類

インド原産の
ミカン科ミカン属の果実。

概要

レモンの香りの良さを
残しており、香りづけとして
利用できます。

主な栄養素

ビタミンC、クエン酸を
多く含んでいます。

商品名 国産レンコン末

素材名 レンコン
 学名 *Nelumbo nucifera*
 英名 East indian lotus root
 使用部位 地下茎

産地 山口県 熊本県 等
 包装形態 5kg アルミラミネート袋
 メッシュサイズ 100メッシュ
 内袋 ポリエチレン袋
 外装 ダンボール箱

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			植付								
収穫									収穫		

▶ 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	340 kcal	カルシウム	260 mg
水分	7.2 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	7.2 g	鉄	- mg
脂質	0.6 g	亜鉛	- mg
炭水化物	81.9 g	銅	- mg
(食物繊維)	12.8 g	β-カロテン	- μg
灰分	3.1 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	28 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.07 g	糖質	69.1 g
カリウム	1070 mg		

▶ 水分換算値 … 粉末1gでレンコン 約5.1gに相当

レンコン1個 = 粉末小さじ4.3杯 

※レンコン1個(1節)を110gとして。

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
賞味期限	加工後未開封3年



風味

あっさりとした風味です。

特徴

分類

インド原産の
スイレン科ハス属の野菜。

概要

風邪や花粉症に
効果があると
注目されています。

主な栄養素

植物性食品にはめずらしく、
節の部分にビタミンB₁₂を
含んでいます。

商品名 国産二十一穀米粉末

処方 押麦、はだか麦、黒米、もち麦、
青肌玄米、もち玄米、もちきび、
米粒麦、ひえ、赤米、小豆、
アマランサス、黒大豆、とうもろこし、
緑米、もちあわ、青大豆、うるちあわ、
大豆、たかきび、はと麦

*処方採用決定後に開示します。

産地 国産のみ
お問い合わせください
包装形態 10kg Kコートナイロン
ポリエチレン袋
メッシュサイズ 60メッシュ
内装
外装 ダンボール箱

▶ 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	360 kcal	カルシウム	21 mg
水分	10 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	10.2 g	鉄	- mg
脂質	3.7 g	亜鉛	- mg
炭水化物	74.7 g	銅	- mg
(食物繊維)	6.7 g	β-カロテン	- μg
灰分	1.4 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	2 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.00 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

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
賞味期限	製造後未開封3年



風味

穀類の風味を感じ、
他素材との親和性も
高いです。

特徴

概要

厳選された国産の雑穀米21種類
をバランスよく配合。白米や玄米
と比較すると、食物繊維や
カルシウムを豊富に含みます。
サプリメントや青汁、シリアル
などに配合可能な素材です。

商品名 国産野菜プレミックス-6

処方 大麦若葉、桑の葉、ゴーヤ、サツマイモ、ヤマイモ、ヨモギ

*処方採用決定後に開示します。

産地	包装形態	メッシュサイズ
国産のみ お問い合わせください	包装単位 10kg 内装 ポリエチレン袋(2重) 外装 ダンボール箱 お問い合わせください	お問い合わせください

▶ **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	331 kcal	カルシウム	- mg
水分	2.7 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	12 g	鉄	- mg
脂質	3.6 g	亜鉛	- mg
炭水化物	75.2 g	銅	- mg
(食物繊維)	25.2 g	β-カロテン	- μg
灰分	6.5 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	16 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.04 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

▶ **水分換算値** … 粉末1gで約5.9gに相当

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
賞味期限	製造後未開封1年	



風味

青汁らしい風味がより強く感じられます。

特徴

概要

6種類の野菜、根菜のプレミックスパウダー。大麦若葉末、桑の葉末を配合した青汁などにも配合可能な素材です。

商品名 国産野菜プレミックス-7

処方 アスパラガス、大麦若葉、キャベツ、キャロット、コマツナ、セロリ、ハクサイ

*処方採用決定後に開示します。

産地	包装形態	メッシュサイズ
国産のみ お問い合わせください	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱 お問い合わせください	お問い合わせください

▶ **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	302 kcal	カルシウム	- mg
水分	2.1 g	マグネシウム	- mg
たんぱく質	18.1 g	鉄	- mg
脂質	3.5 g	亜鉛	- mg
炭水化物	68.4 g	銅	- mg
(食物繊維)	37.6 g	β-カロテン	- μg
灰分	7.9 g	ビタミンK	- μg
ナトリウム	145 mg	葉酸	- μg
(食塩相当量)	0.36 g	糖質	- g
カリウム	- mg		

▶ **水分換算値** … 粉末1gで約22.9gに相当

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
賞味期限	製造後未開封1年	



風味

ニンジン、キャベツの風味を強く感じます。

特徴

概要

7種類の野菜のプレミックスパウダー。粉末1gの生野菜換算値は野菜プレミックス中、最多の22.7g。不足しがちな野菜を効率よく補えます。

商品名 国産野菜プレミックス-10

処方 アスパラガス、オクラ、カボチャ、ケール、コマツナ、ダイコン葉、パセリ、ブロッコリー、ハウレンソウ、ヨモギ

*処方採用決定後に開示します。

産地	包装形態	メッシュサイズ
国産のみ お問い合わせください	包装単位 10kg 外袋 アルミラミネート袋 内袋 ポリエチレン袋 外装 ダンボール箱 お問い合わせください	お問い合わせください

▶ 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 303 kcal	カルシウム 1130 mg
水分 1.7 g	マグネシウム - mg
たんぱく質 20.9 g	鉄 - mg
脂質 5.0 g	亜鉛 - mg
炭水化物 63.4 g	銅 - mg
(食物繊維) 39.7 g	β-カロテン - μg
灰分 9 g	ビタミンK - μg
ナトリウム 56 mg	葉酸 - μg
(食塩相当量) 0.14 g	糖質 - g
カリウム - mg	

▶ 水分換算値 … 粉末1gで約14.8gに相当

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
賞味期限	製造後未開封1年



商品名 国産野菜プレミックス-22

処方 アシタバ、アスパラガス、枝豆、オクラ、カボチャ、キャベツ、キャロット、ケール、ゴボウ、コマツナ、サトイモ、椎茸、セロリ、ダイコン、ダイコン葉、タマネギ、パセリ、ブロッコリー、ハウレンソウ、紫イモ、レモン、レンコン

*処方採用決定後に開示します。

産地	包装形態	メッシュサイズ
国産のみ お問い合わせください	包装単位 10kg 内袋 ポリエチレン袋(2重) 外装 ダンボール箱 お問い合わせください	お問い合わせください

▶ 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 312 kcal	カルシウム 667 mg
水分 3.7 g	マグネシウム - mg
たんぱく質 16.2 g	鉄 - mg
脂質 3.5 g	亜鉛 - mg
炭水化物 69.2 g	銅 - mg
(食物繊維) 30.5 g	β-カロテン - μg
灰分 7.4 g	ビタミンK - μg
ナトリウム 2750 mg	葉酸 - μg
(食塩相当量) 6.98 g	糖質 - g
カリウム - mg	

▶ 水分換算値 … 粉末1gで約12.3gに相当

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
賞味期限	製造後未開封1年



風味

緑黄色野菜を多く配合しており、より青味を感じます。

特徴

概要
緑黄色野菜のみで構成した10種類の野菜、根菜のミックスパウダー。スムージーや青汁などにも配合可能な素材です。

風味

バランスの取れた風味です。

特徴

概要
ミックスパウダーシリーズの中で最も多い22種類の緑黄色野菜、根菜、果皮などを幅広く使用。青汁、スムージー、タブレットなどに配合可能な素材です。

野菜粉末の成分比較

ページ	項目 (単位)	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	銅 (mg)	β-カロテン (μg)	ビタミンK (μg)	葉酸 (μg)	糖質 (g)
1	アシタバ	308	3.3	15.3	4.5	65.2	35.8	11.7	211	0.53	3390	1400	152	18.8	3.9	0.81	6550	1800	140	29.4
2	小豆	304	14.1	20.7	1.5	60.5	17.2	3.2	2.1	0.00	1350	-	-	4.7	-	-	-	-	-	-
3	アスパラガス	323	3.2	17.9	3.0	71.1	49.7	4.8	78	0.19	2300	90	-	-	-	-	-	-	660	21.4
4	アマチャ	384	5.8	12.5	8.2	65.1	36.0	8.4	9	0.02	-	-	-	-	-	-	-	-	-	29.1
5	ウコン	378	2.5	7.9	4.0	77.6	18.6	8.0	26.9	0.06	3750	110	-	-	-	-	-	-	-	59.0
6	枝豆	463	3.6	37.2	20.7	34.2	11.2	4.3	12.0	0.03	1520	230	-	-	-	-	-	-	-	23.0
7	エンドウ豆	328	9.7	23.8	2.1	60.8	14.7	3.6	1.4	0.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	大麦若葉	401	0.8	26.4	7.1	57.8	44.6	7.9	220.0	0.55	2730	400	-	-	-	-	7300	-	-	13.2
9	オクラ	307	4	16.6	2.8	68.0	40.9	8.6	13	0.03	2780	840	-	-	-	-	-	-	-	27.1
10	カボチャ	378	4.6	6.6	3.4	82.1	17.2	3.3	25	0.06	1480	76	-	-	-	-	6250	-	-	64.9
11	キダチアロエ	334	4.7	7.3	5	65	26.5	18	712	1.80	2100	4460	-	-	-	-	-	-	-	-
12	キャベツ	294	5.8	21.1	1.9	63.5	27.1	7.7	58	0.14	2300	880	-	-	-	-	-	-	-	36.4
13	キャロット	360	2.1	7.7	2.6	82.5	38.1	5.1	275	0.69	1840	360	121	2.2	1.4	0.96	12200	-	-	44.4
14	クーガ芋	340	7.4	7.1	0.6	80.7	8.3	4.2	43.6	0.11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	クマザサ	212	4.1	6.6	2.1	77.7	72.1	9.5	20.4	0.05	1160	115	-	-	-	-	-	-	-	-
16	桑の葉	266	4.6	14.6	5.6	64.1	49.8	11.1	4.7	0.01	3060	2510	226	12.1	2.36	-	-	-	-	-
17	ケール	301	5.2	26.4	6.2	51.8	39.9	10.4	61	0.15	2390	2100	273	11.8	5.9	3.27	9920	5200	78	11.9
18	ゴーヤ	302	4.7	14.1	2.3	69.5	39.2	9.4	35	0.08	4130	210	-	-	-	-	-	-	-	30.3
19	ゴボウ	348	5.3	9.0	1.8	80.1	29.8	3.8	27	0.06	1140	350	271	2.9	2.5	0.99	-	-	-	50.3
20	コマツナ	309	3.9	21.6	6.8	55.8	38	11.9	94	0.23	4020	1400	-	9.5	-	-	35000	4250	-	17.8
21	サツマイモ	368	6.4	2.7	0.5	88.5	8.2	1.9	15	0.03	826	93	-	-	-	-	-	-	-	80.3
22	サトイモ	341	5.2	11.1	1.2	74.4	16.9	8.1	5.2	0.01	3590	420	-	-	-	-	-	-	-	57.5
23	椎茸	188	4.7	12.5	1.9	77.0	46.4	3.9	23	0.05	1930	38	-	-	-	-	-	-	-	30.6
24	ショウガ	351	6.5	5.9	5.1	76.1	17.8	6.4	15	0.03	2590	120	-	-	-	-	-	-	-	58.3
25	スダチ	333	6.2	7.4	3.3	78.0	48.8	5.1	5	0.01	1630	840	-	-	-	-	-	-	-	29.2
26	セロリ	285	1.6	15.3	0.1	69.2	38.4	13.8	454	1.15	4630	1300	-	-	-	-	12000	-	-	30.8
27	ダイコン	321	2.6	12.5	1.3	71.7	25.2	11.9	152	0.38	5260	490	-	-	-	-	-	-	-	46.5
28	ダイコン葉	287	2.9	27.5	5.3	49.3	35.9	15.0	224	0.56	4740	1900	-	-	-	-	18700	-	-	13.4
29	特殊発芽大豆	482	3.0	39.6	23.2	28.7	-	5.5	8	0.01	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30	タマネギ	354	3.6	7.1	1.7	83.4	15.8	4.2	12	0.03	1710	110	-	-	-	-	-	-	-	67.6
31	チンピ	387	2.7	5.6	1.8	87.2	36.7	2.7	15	0.03	835	450	-	-	-	-	-	-	-	50.5
32	ニンニク	341	4.6	13.5	0.4	78.1	12.8	3.4	5	0.01	1410	54	-	-	-	-	-	-	-	65.3
33	ハクサイ	301	3.4	21.3	2.6	64.3	32.2	8.4	64	0.16	3330	730	-	-	-	-	-	-	-	-
34	パセリ	294	3.3	16.5	4.8	59.9	29.6	15.5	41	0.10	6580	1400	-	-	-	-	85300	-	-	30.3
35	ブロッコリー	305	2.7	22.5	4.7	58.9	40.0	11.2	52	0.13	2950	1800	-	-	-	-	5600	-	-	18.9
36	ハウレンソウ	296	2.7	35	6.6	43.4	27.4	12.3	25	0.06	5080	730	413	11.7	12.9	0.79	19700	3510	400	16.0
37	紫イモ	367	6.0	3.3	0.2	88.3	10	2.2	16	0.03	763	230	-	-	-	-	-	-	-	78.3
38	ヤマイモ	352	8.3	11.5	0.6	75.1	-	4.5	238	0.60	2270	55	-	-	-	-	-	-	-	75.1
39	ゆず	359	6.4	7.6	7.7	74.8	33.6	3.5	5	0.01	1240	450	126	5.8	0.7	0.41	-	-	-	41.2
40	ヨモギ	311	3.2	11.9	2.7	72.7	52.5	9.5	3	0.00	3880	740	-	9.7	-	-	-	-	-	20.2
41	レッドビート	307	3.0	14.9	3.3	69.9	31.2	8.9	756	1.92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
42	レモン	346	4.0	4.1	3.1	85.2	40.5	3.6	23	0.05	1220	470	-	-	-	-	-	-	-	-
43	レンコン	340	7.2	7.2	0.6	81.9	12.8	3.1	28	0.07	1070	260	-	-	-	-	-	-	-	69.1
44	二十一穀米	360	10	10.2	3.7	74.7	6.7	1.4	2	0.00	-	21	-	-	-	-	-	-	-	-
45	野菜プレミックス-6	331	2.7	12	3.6	75.2	25.2	6.5	16	0.04	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
46	野菜プレミックス-7	302	2.1	18.1	3.5	68.4	37.6	7.9	145	0.36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
47	野菜プレミックス-10	303	1.7	20.9	5.0	63.4	39.7	9	56	0.14	-	1130	-	-	-	-	-	-	-	-
48	野菜プレミックス-22	312	3.7	16.2	3.5	69.2	30.5	7.4	2750	6.98	-	667	-	-	-	-	-	-	-	-

memo

Lined writing area with horizontal lines for text.

memo

Lined writing area with horizontal lines for text.