日本粉末薬品株式会社

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

2025年版

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 42品目

プレミックス品 6品目

※2025年4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。

レモン（広島県）

キャベツ（熊本県）

紫イモ（宮崎県）

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。

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 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、
トレーサビリティーを確保することで、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
- JFS-B規格に適合の工場で加工
  ※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

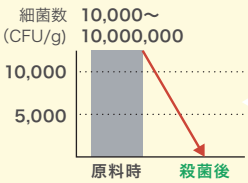
品質検査
- 自社品質管理部門で試験・分析

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

栽培記録書

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 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**

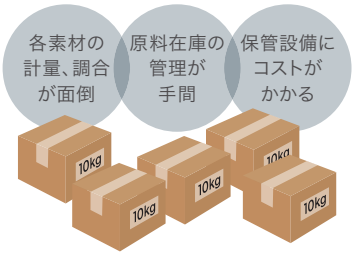
国産
レッドビート末

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

国産の雑穀米をバランスよく配合

P.44

国産二十一穀米粉末

生野菜換算値がプレミックス品中で最大

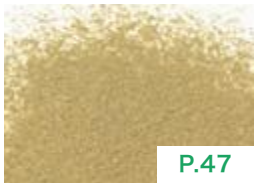
P.45

国産野菜プレミックス-7

緑黄色野菜のみを10種類配合

P.46

国産野菜プレミックス-10



22種類の緑黄色野菜、根菜、果実を使用

P.47

国産野菜プレミックス-22

配合品目数がプレミックス品中で最多

P.48

国産野菜プレミックス-35

九州産の野菜を抜粋して使用

P.49

九州産野菜プレミックス

オリジナルプレミックス品にも対応

ご要望に応じた素材、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
お得意先様へ安定供給し、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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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JFS-B規格に
適合。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

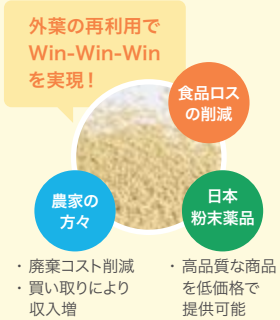
原料の産地踏査や農薬の使用状況確認、
残留農薬の一斉分析、製品製造後の試験など
を実施し、品質管理を徹底しています。

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。

セロリ収穫の模様

以前は捨てられていた外葉



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ください。

単品素材一覧

国産アシタバ末 …… 1
国産小豆末 …… 2
国産アスパラガス末 …… 3
国産アマチャ末 …… 4
国産ウコン末 …… 5
国産枝豆末 …… 6
国産エンドウ豆末 …… 7
国産大麦若葉末 …… 8
国産オクラ末 …… 9
国産カボチャ末 …… 10
国産キダチアロエ末 …… 11
国産キャベツ末 …… 12
国産キャロット末 …… 13
国産クーガ芋末 …… 14
国産クマザサ末 …… 15
国産桑の葉末 …… 16
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
国産サツマイモ末 …… 21
国産サトイモ末 …… 22
国産椎茸末 …… 23
国産ショウガ末 …… 24
国産スダチ末 …… 25
国産セロリ末 …… 26
国産ダイコン末 …… 27
国産ダイコン葉末 …… 28
国産特殊発芽大豆末 …… 29
国産タマネギ末 …… 30
国産チンピ末 …… 31
国産ニンニク末 …… 32
国産ハクサイ末 …… 33
国産パセリ末 …… 34
国産ブロッコリー末 …… 35
国産ホウレンソウ末 …… 36
国産紫イモ末 …… 37
国産ヤマイモ末 …… 38
国産ゆず末 …… 39
国産ヨモギ末 …… 40
国産レッドビート末 …… 41
国産レモン末-K …… 42
国産レンコン末 …… 43

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-7 …… 45
国産野菜プレミックス-10 …… 46
国産野菜プレミックス-22 …… 47
国産野菜プレミックス-35 …… 48
九州産野菜プレミックス …… 49

成分比較

野菜粉末の成分比較 …… 50

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

国産桑の葉末

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-K

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

国産スダチ末

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、お気軽にご相談ください。

商品名 国産アシタバ末

素材名	アシタバ
学名	*Angelica keiskei* Koidz.
英名	Ashitaba
使用部位	葉 及び 茎

産地
東京都
三重県
徳島県
鹿児島県 等

包装形態
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
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	植付	植付									
			収穫	収穫	収穫	収穫					

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	278 kcal	糖質	32.6 g
水分	5.1 g	食物繊維	38.6 g
たんぱく質	10.1 g	灰分	10.3 g
脂質	3.3 g	ナトリウム	120 mg
炭水化物	71.2 g	食塩相当量	0.3 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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
学名	*Vigna angularis*
英名	azuki bean
使用部位	種子

産地

広島県 等

包装形態

包装単位 10kg
外装 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

80 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	339 kcal	糖質	50.8 g
水分	6.8 g	食物繊維	13.1 g
たんぱく質	24.9 g	灰分	3.3 g
脂質	1.1 g	ナトリウム	0 mg
炭水化物	63.9 g	食塩相当量	0.0 g

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	

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* L. var. *altilis* L.
英名	Asparagus
使用部位	茎

産地

北海道
長崎県
熊本県
大分県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

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	植付	植付									
			収穫	収穫	収穫						

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	323 kcal	糖質	21.4 g
水分	3.2 g	食物繊維	49.7 g
たんぱく質	17.9 g	灰分	4.8 g
脂質	3.0 g	ナトリウム	78 mg
炭水化物	71.1 g	食塩相当量	0.2 g

▶ 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

使用部位 葉 及び 枝先

産地

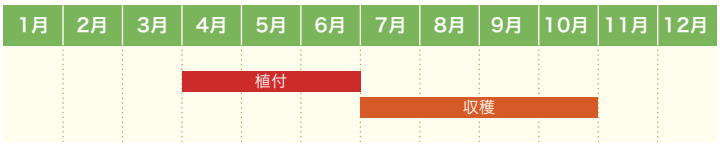
長野県
鳥取県
高知県 等

包装形態

包装単位 10kg
内装 ポリエチレン袋（2重）
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ

200 メッシュ



▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	384 kcal	糖質	29.1 g
水分	5.8 g	食物繊維	36.0 g
たんぱく質	12.5 g	灰分	8.4 g
脂質	8.2 g	ナトリウム	9 mg
炭水化物	65.1 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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きました。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* L.
英名	Turmeric
使用部位	根 茎

産地

沖縄県 等

包装形態

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 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									収穫

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	307 kcal	糖質	48.5 g
水分	4.4 g	食物繊維	22.9 g
たんぱく質	12.7 g	灰分	9.7 g
脂質	1.8 g	ナトリウム	16 mg
炭水化物	71.4 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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* (Linne) Merr.
英名	Edamame
使用部位	種子

産地

宮崎県 等

包装形態

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 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	461 kcal	糖質	16.6 g
水分	3.5 g	食物繊維	12.7 g
たんぱく質	40.7 g	灰分	3.6 g
脂質	22.9 g	ナトリウム	49 mg
炭水化物	29.3 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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（莢なし）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* L.
英名	Pea
使用部位	種子

産地
北海道 等

包装形態
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
60 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／代表ロット分析値】

エネルギー	328 kcal	糖質	46.1 g
水分	9.7 g	食物繊維	14.7 g
たんぱく質	23.8 g	灰分	3.6 g
脂質	2.1 g	ナトリウム	1 mg
炭水化物	60.8 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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 vulgare* L.
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　大分県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

200
メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	401 kcal	糖質	13.2 g
水分	0.8 g	食物繊維	44.6 g
たんぱく質	26.4 g	灰分	7.9 g
脂質	7.1 g	ナトリウム	220 mg
炭水化物	57.8 g	食塩相当量	0.6 g

▶ 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* Moench

英名 Okra

使用部位 果実

産地

徳島県
高知県
長崎県
熊本県
鹿児島県 等

包装形態

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

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	307 kcal	糖質	27.1 g
水分	4.0 g	食物繊維	40.9 g
たんぱく質	16.6 g	灰分	8.6 g
脂質	2.8 g	ナトリウム	13 mg
炭水化物	68.0 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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 moschata* Duchesne *Cucurbita maxima* Duchesne
英名	Pumpkin
使用部位	果実

産地

北海道
愛知県
熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	378 kcal	糖質	64.9 g
水分	4.6 g	食物繊維	17.2 g
たんぱく質	6.6 g	灰分	3.3 g
脂質	3.4 g	ナトリウム	25 mg
炭水化物	82.1 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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* Mill.
英名	Candelabra aloe
使用部位	葉

産地
静岡県 等

包装形態
包装単位 10kg
内装 ポリエチレン袋（2重）
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ
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
収穫時期不問、リードタイムについては営業員までご相談ください											

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	270 kcal	糖質	38.8 g
水分	2.8 g	食物繊維	26.5 g
たんぱく質	7.3 g	灰分	21.0 g
脂質	3.6 g	ナトリウム	708 mg
炭水化物	65.3 g	食塩相当量	1.8 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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。俗称として「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* L. var. *capitata* L.
英名	Cabbage
使用部位	葉

産地

愛知県
熊本県 等

包装形態

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

100
メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	290 kcal	糖質	40.1 g
水分	8.2 g	食物繊維	32.8 g
たんぱく質	11.8 g	灰分	5.2 g
脂質	1.9 g	ナトリウム	40 mg
炭水化物	72.9 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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* L.
英名	Carrot
使用部位	根

産地

北海道
岐阜県
愛知県
長崎県
熊本県 等

包装形態

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

80/200
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
収穫	収穫					植付	植付				収穫

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	360 kcal	糖質	44.4 g
水分	2.1 g	食物繊維	38.1 g
たんぱく質	7.7 g	灰分	5.1 g
脂質	2.6 g	ナトリウム	275 mg
炭水化物	82.5 g	食塩相当量	0.7 g

▶ 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* (Lour.) Burkill
英名	Lesser Yam
使用部位	塊根

産地

沖縄県 等

包装形態

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
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ

100 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	340 kcal	糖質	72.4 g
水分	7.4 g	食物繊維	8.3 g
たんぱく質	7.1 g	灰分	4.2 g
脂質	0.6 g	ナトリウム	44 mg
炭水化物	80.7 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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 Bamboo grass

使用部位 葉

産地

北海道
青森県
長野県
兵庫県 等

包装形態

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
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ

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／代表ロット分析値】

エネルギー	215 kcal	糖質	4.1 g
水分	4.0 g	食物繊維	72.6 g
たんぱく質	6.6 g	灰分	9.7 g
脂質	3.0 g	ナトリウム	21 mg
炭水化物	76.7 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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

学名 *Morus* spp.

英名 Mulberry leaf

使用部位 葉

産地

山梨県
滋賀県
島根県
徳島県
大分県 等

包装形態

包装単位 10kg
[100メッシュ]
内装 ポリエチレン袋(2重)
外装 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
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ

100/200
メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	266 kcal	糖質	14.3 g
水分	4.6 g	食物繊維	49.8 g
たんぱく質	14.6 g	灰分	11.1 g
脂質	5.6 g	ナトリウム	5 mg
炭水化物	64.1 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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* L. var. *acephala* DC.
英名	Kale
使用部位	葉

産地

三重県
高知県
熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

100/200
メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	252 kcal	糖質	12.2 g
水分	4.2 g	食物繊維	37.9 g
たんぱく質	24.5 g	灰分	17.9 g
脂質	3.3 g	ナトリウム	140 mg
炭水化物	50.1 g	食塩相当量	0.4 g

▶ 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* L.
英名	Bitter melon
使用部位	果実

産地

高知県
熊本県
宮崎県
鹿児島県
沖縄県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	302 kcal	糖質	30.3 g
水分	4.7 g	食物繊維	39.2 g
たんぱく質	14.1 g	灰分	9.4 g
脂質	2.3 g	ナトリウム	35 mg
炭水化物	69.5 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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ます。

商品名 国産ゴボウ末

素材名	ゴボウ
学名	*Arctium lappa* L.
英名	Burdock
使用部位	根

産地
熊本県
大分県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態
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
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／代表ロット分析値】

エネルギー	348 kcal	糖質	50.3 g
水分	5.3 g	食物繊維	29.8 g
たんぱく質	9.0 g	灰分	3.8 g
脂質	1.8 g	ナトリウム	27 mg
炭水化物	80.1 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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* L. var. *perviridis* Bailey
英名	Komatsuna
使用部位	茎 及び 葉

産地

愛知県
熊本県
鹿児島県 等

包装形態

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

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	309 kcal	糖質	17.8 g
水分	3.9 g	食物繊維	38.0 g
たんぱく質	21.6 g	灰分	11.9 g
脂質	6.8 g	ナトリウム	94 mg
炭水化物	55.8 g	食塩相当量	0.2 g

▶ 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* (L.) Lam.
英名	Sweet potato
使用部位	塊根

産地

熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

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／代表ロット分析値】

エネルギー	368 kcal	糖質	80.3 g
水分	6.4 g	食物繊維	8.2 g
たんぱく質	2.7 g	灰分	1.9 g
脂質	0.5 g	ナトリウム	15 mg
炭水化物	88.5 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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* (L.) Schott
英名	Taro
使用部位	塊茎

産地

熊本県 等

包装形態

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

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	341 kcal	糖質	57.5 g
水分	5.2 g	食物繊維	16.9 g
たんぱく質	11.1 g	灰分	8.1 g
脂質	1.2 g	ナトリウム	5 mg
炭水化物	74.4 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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
	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タ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* (Berk.) Pegler
英名	Shiitake mushroom
使用部位	子実体

産地
兵庫県
鳥取県
岡山県
高知県 等

包装形態
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
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／代表ロット分析値】

エネルギー	188 kcal	糖質	30.6 g
水分	4.7 g	食物繊維	46.4 g
たんぱく質	12.5 g	灰分	3.9 g
脂質	1.9 g	ナトリウム	23 mg
炭水化物	77.0 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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
干したものの方が高い
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D_2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* Rosc.

英名 Ginger

使用部位 根茎

産地

高知県
熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

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／代表ロット分析値】

エネルギー	329 kcal	糖質	52.2 g
水分	7.1 g	食物繊維	21.0 g
たんぱく質	6.9 g	灰分	7.2 g
脂質	5.6 g	ナトリウム	23 mg
炭水化物	73.2 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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	

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 国産スダチ末

素材名	スダチ
学名	*Citrus sudachi hort.* ex Shirai
英名	Sudachi
使用部位	果実

産地

徳島県 等

包装形態

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

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／代表ロット分析値】

エネルギー	333 kcal	糖質	29.2 g
水分	6.2 g	食物繊維	48.8 g
たんぱく質	7.4 g	灰分	5.1 g
脂質	3.3 g	ナトリウム	5 mg
炭水化物	78.0 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 水分換算値 … 粉末1gでスダチ 約6.1gに相当

スダチ2玉 ＝ 粉末小さじ1.6杯

※スダチ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	加工後未開封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* L.
英名	Celery
使用部位	茎 及び 葉

産地

長野県
静岡県
愛知県
熊本県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

100 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	285 kcal	糖質	30.8 g
水分	1.6 g	食物繊維	38.4 g
たんぱく質	15.3 g	灰分	13.8 g
脂質	0.1 g	ナトリウム	454 mg
炭水化物	69.2 g	食塩相当量	1.2 g

▶ 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* L.
英名	Japanese radish
使用部位	根

産地
熊本県 等

包装形態
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
80 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	321 kcal	糖質	46.5 g
水分	2.6 g	食物繊維	25.2 g
たんぱく質	12.5 g	灰分	11.9 g
脂質	1.3 g	ナトリウム	152 mg
炭水化物	71.7 g	食塩相当量	0.4 g

▶ 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* L.
英名	Japanese radish leaf
使用部位	葉

産地

愛知県
熊本県 等

包装形態

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

100
メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	287 kcal	糖質	13.4 g
水分	2.9 g	食物繊維	35.9 g
たんぱく質	27.5 g	灰分	15.0 g
脂質	5.3 g	ナトリウム	224 mg
炭水化物	49.3 g	食塩相当量	0.6 g

▶ 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
「すずしろ」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	大豆
学名	*Glycine max* (Linne) Merr.
英名	Soybean
使用部位	種子

産地
北海道 等

包装形態
包装単位 10kg
内装 アルミラミネート袋
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ
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ください											

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	424 kcal	糖質	16.8 g
水分	6.0 g	食物繊維	16.4 g
たんぱく質	34.8 g	灰分	5.5 g
脂質	20.5 g	ナトリウム	8 mg
炭水化物	33.2 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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* L.
英名	Onion
使用部位	鱗茎

産地
北海道
佐賀県 等

包装形態
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

メッシュサイズ
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
			植付				収穫				

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	354 kcal	糖質	67.6 g
水分	3.6 g	食物繊維	15.8 g
たんぱく質	7.1 g	灰分	4.2 g
脂質	1.7 g	ナトリウム	12 mg
炭水化物	83.4 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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
古代エジプトの壁画に描かれており、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。
（粉砕・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 ミカン

学名 *Citrus unshiu* Marcow.
Citrus reticulata Blanco

英名 Unshiu orange peel

使用部位 果皮

産地

静岡県　三重県
滋賀県　京都府
大阪府　兵庫県
奈良県　和歌山県
徳島県　香川県
愛媛県　高知県 等

包装形態

包装単位 10kg
内装 ポリエチレン袋(2重)
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ

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										収穫	

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	387 kcal	糖質	50.5 g
水分	2.7 g	食物繊維	36.7 g
たんぱく質	5.6 g	灰分	2.7 g
脂質	1.8 g	ナトリウム	15 mg
炭水化物	87.2 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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* L.
英名	Garlic
使用部位	鱗茎

産地

青森県
愛知県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

100 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	341 kcal	糖質	65.3 g
水分	4.6 g	食物繊維	12.8 g
たんぱく質	13.5 g	灰分	3.4 g
脂質	0.4 g	ナトリウム	5 mg
炭水化物	78.1 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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
	大腸菌群	陰性
賞味期限	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B_1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* spp. *pekinensis*
英名	Chinese cabbage
使用部位	地上部

産地

静岡県
愛知県
長崎県
熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	301 kcal	糖質	32.1 g
水分	3.4 g	食物繊維	32.2 g
たんぱく質	21.3 g	灰分	8.4 g
脂質	2.6 g	ナトリウム	64 mg
炭水化物	64.3 g	食塩相当量	0.2 g

▶ 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* (Mill.) Fuss *Petroselinum crispum* (Mill.) A.W.Hill
英名	Parsley
使用部位	葉 及び 茎

産地

愛知県
香川県
熊本県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	294 kcal	糖質	30.3 g
水分	3.3 g	食物繊維	29.6 g
たんぱく質	16.5 g	灰分	15.5 g
脂質	4.8 g	ナトリウム	41 mg
炭水化物	59.9 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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* L. var. *italica* Plencke

英名 Broccoli

使用部位 地上部

産地

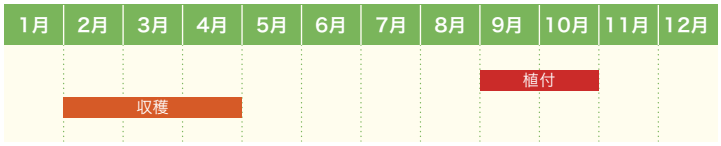
愛知県
熊本県
宮崎県
鹿児島県 等

包装形態

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

100 メッシュ



▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	305 kcal	糖質	18.9 g
水分	2.7 g	食物繊維	40.0 g
たんぱく質	22.5 g	灰分	11.2 g
脂質	4.7 g	ナトリウム	52 mg
炭水化物	58.9 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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	

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
産まれました。
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。

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* L.
英名	Spinach
使用部位	茎 及び 葉

産地

熊本県
宮崎県 等

包装形態

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

100
メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	296 kcal	糖質	16.0 g
水分	2.7 g	食物繊維	27.4 g
たんぱく質	35.0 g	灰分	12.3 g
脂質	6.6 g	ナトリウム	25 mg
炭水化物	43.4 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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

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* spp.
英名	Sweet potato
使用部位	塊根

産地
熊本県
宮崎県 等

包装形態
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
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／代表ロット分析値】

エネルギー	367 kcal	糖質	78.3 g
水分	6.0 g	食物繊維	10.0 g
たんぱく質	3.3 g	灰分	2.2 g
脂質	0.2 g	ナトリウム	16 mg
炭水化物	88.3 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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	

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。

商品名

国産ヤマイモ末

素材名	ヤマイモ
学名	*Dioscorea batatas* Decne. *Dioscorea japonica* Thunb.
英名	Yam
使用部位	根茎

産地

青森県 等

包装形態

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

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／代表ロット分析値】

エネルギー	348 kcal	糖質	71.8 g
水分	6.8 g	食物繊維	6.8 g
たんぱく質	9.6 g	灰分	4.5 g
脂質	0.5 g	ナトリウム	32 mg
炭水化物	78.6 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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

※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

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* Sieb. ex Tanaka
英名	Yuzu
使用部位	果実

産地
徳島県
高知県 等

包装形態
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

メッシュサイズ
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／代表ロット分析値】

エネルギー	302 kcal	糖質	35.8 g
水分	9.2 g	食物繊維	38.3 g
たんぱく質	6.8 g	灰分	3.8 g
脂質	6.1 g	ナトリウム	3 mg
炭水化物	74.1 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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	加工後未開封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
凍結粉砕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* Pamp.
英名	Japanese mugwort
使用部位	地上部

産地

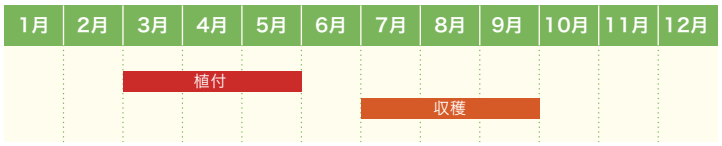
長野県
徳島県
愛媛県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

100メッシュ



▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	234 kcal	糖質	15.2 g
水分	3.6 g	食物繊維	66.8 g
たんぱく質	7.6 g	灰分	5.8 g
脂質	1.0 g	ナトリウム	5 mg
炭水化物	82.0 g	食塩相当量	0.0 g

▶ 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* L.
英名	Red beet
使用部位	根

産地

北海道
愛知県
熊本県 等

包装形態

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

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	植付										
					収穫	収穫	収穫				

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	307 kcal	糖質	38.7 g
水分	3.0 g	食物繊維	31.2 g
たんぱく質	14.9 g	灰分	8.9 g
脂質	3.3 g	ナトリウム	756 mg
炭水化物	69.9 g	食塩相当量	1.9 g

▶ 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-K

素材名	レモン
学名	*Citrus limon* (Linne) Osbeck
英名	Lemon
使用部位	果実

産地

広島県 等

包装形態

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

100 メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	291 kcal	糖質	41.5 g
水分	3.4 g	食物繊維	44.2 g
たんぱく質	6.6 g	灰分	3.2 g
脂質	1.1 g	ナトリウム	18 mg
炭水化物	85.7 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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* Gaertn.
英名	Indion lotus root
使用部位	地下茎

産地

山口県
熊本県 等

包装形態

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

メッシュサイズ

100メッシュ

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	340 kcal	糖質	69.1 g
水分	7.2 g	食物繊維	12.8 g
たんぱく質	7.2 g	灰分	3.1 g
脂質	0.6 g	ナトリウム	28 mg
炭水化物	81.9 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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B_{12}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

＊処方は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

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

60
メッシュ

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。

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	360 kcal	糖質	68.0 g
水分	10.0 g	食物繊維	6.7 g
たんぱく質	10.2 g	灰分	1.4 g
脂質	3.7 g	ナトリウム	2 mg
炭水化物	74.7 g	食塩相当量	0.0 g

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

＊処方は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

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

お問い合わせください

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22.9g。不足しがちな野菜を効率よく補えます。

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	302 kcal	糖質	30.8 g
水分	2.1 g	食物繊維	37.6 g
たんぱく質	18.1 g	灰分	7.9 g
脂質	3.5 g	ナトリウム	145 mg
炭水化物	68.4 g	食塩相当量	0.4 g

▶ 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	

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、
ホウレンソウ、ヨモギ

＊処方は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

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

お問い合わせください

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	303 kcal	糖質	23.7 g
水分	1.7 g	食物繊維	39.7 g
たんぱく質	20.9 g	灰分	9.0 g
脂質	5.0 g	ナトリウム	56 mg
炭水化物	63.4 g	食塩相当量	0.1 g

▶ 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	

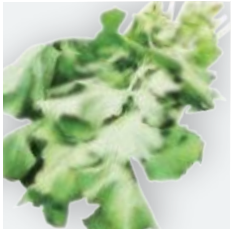
風味

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。



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、
ホウレンソウ、紫イモ、レモン、レンコン

＊処方は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

包装単位 10kg
内装 ポリエチレン袋(2重)
外装 ダンボール箱

メッシュサイズ

お問い合わせください

風味

バランスの取れた風味です。

特徴

概要

22種類の緑黄色野菜、根菜、果実を使用。
青汁、スムージー、タブレットなどに配合可能な素材です。

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	312 kcal	糖質	38.7 g
水分	3.7 g	食物繊維	30.5 g
たんぱく質	16.2 g	灰分	7.4 g
脂質	3.5 g	ナトリウム	101 mg
炭水化物	69.2 g	食塩相当量	0.3 g

▶ 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	

商品名

国産野菜プレミックス-35

処方

アシタバ、アスパラガス、アマチャ、エンドウ豆、大麦若葉、オクラ、カボチャ、キャベツ、キャロット、クマザサ、桑の葉、ゴーヤ、ケール、ゴボウ、コマツナ、サツマイモ、サトイモ、椎茸、ショウガ、スダチ、セロリ、ダイコン、ダイコン葉、タマネギ、チンピ、ハクサイ、パセリ、ブロッコリー、ホウレンソウ、紫イモ、ゆず、ヨモギ、レッドビート、レモン、レンコン

＊処方は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

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

お問い合わせください

風味

クセが少なく
バランスのよい風味です。

特徴

概要

ミックスパウダーシリーズ最多の35品目を配合。
青汁、スムージーなどに配合可能な素材です。

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	303 kcal	糖質	37.1 g
水分	3.6 g	食物繊維	34.1 g
たんぱく質	14.6 g	灰分	7.5 g
脂質	3.1 g	ナトリウム	92 mg
炭水化物	71.2 g	食塩相当量	0.2 g

▶ 水分換算値 … 粉末1gで約12.0ｇ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 九州産野菜プレミックス

処方　アスパラガス、カボチャ、キャベツ、キャロット、ゴボウ、コマツナ、ゴーヤ、サツマイモ、サトイモ、セロリ、ダイコン、ダイコン葉、ハクサイ、パセリ、ブロッコリー、ホウレンソウ、紫イモ

＊処方は採用決定後に開示します。

産地

九州産のみ
お問い合わせください

包装形態

包装単位　10kg
内装　ポリエチレン袋(2重)
外装　ダンボール箱

メッシュサイズ

お問い合わせください

風味

ほのかな甘みと
青物野菜から来る香りが
後味を引き立てます。

特徴

概要

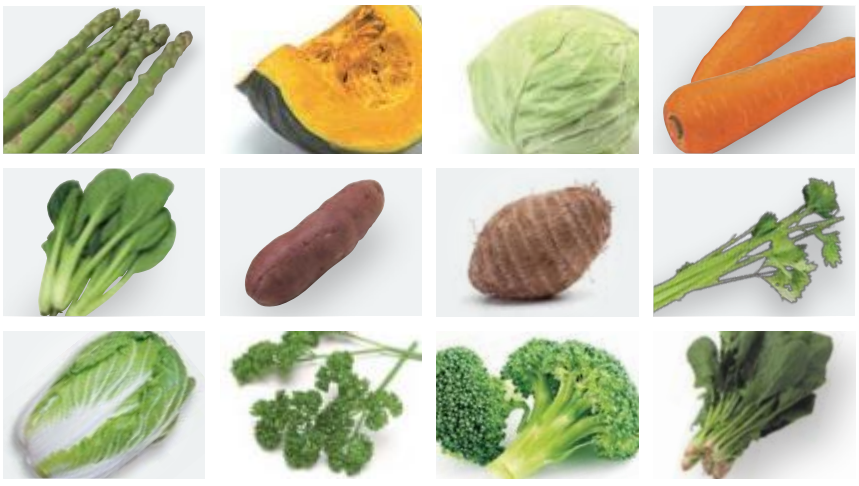
九州産野菜を17品目配合。
産地訴求可能な素材として
オススメです。

▶ 成分分析データ【100gあたり／代表ロット分析値】

エネルギー	303 kcal	糖質	36.9 g
水分	3.1 g	食物繊維	33.3 g
たんぱく質	16.5 g	灰分	7.7 g
脂質	2.5 g	ナトリウム	130 mg
炭水化物	70.2 g	食塩相当量	0.3 g

▶ 水分換算値 … 粉末1gで約16.0ｇ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	



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)	糖質 (g)	食物繊維 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	食塩相当量 (g)
1	アシタバ	278	5.1	10.1	3.3	71.2	32.6	38.6	10.3	120	0.3
2	小豆	339	6.8	24.9	1.1	63.9	50.8	13.1	3.3	0	0.0
3	アスパラガス	323	3.2	17.9	3.0	71.1	21.4	49.7	4.8	78	0.2
4	アマチャ	384	5.8	12.5	8.2	65.1	29.1	36.0	8.4	9	0.0
5	ウコン	307	4.4	12.7	1.8	71.4	48.5	22.9	9.7	16	0.0
6	枝豆	461	3.5	40.7	22.9	29.3	16.6	12.7	3.6	49	0.1
7	エンドウ豆	328	9.7	23.8	2.1	60.8	46.1	14.7	3.6	1	0.0
8	大麦若葉	401	0.8	26.4	7.1	57.8	13.2	44.6	7.9	220	0.6
9	オクラ	307	4.0	16.6	2.8	68.0	27.1	40.9	8.6	13	0.0
10	カボチャ	378	4.6	6.6	3.4	82.1	64.9	17.2	3.3	25	0.1
11	キダチアロエ	270	2.8	7.3	3.6	65.3	38.8	26.5	21.0	708	1.8
12	キャベツ	290	8.2	11.8	1.9	72.9	40.1	32.8	5.2	40	0.1
13	キャロット	360	2.1	7.7	2.6	82.5	44.4	38.1	5.1	275	0.7
14	クーガ芋	340	7.4	7.1	0.6	80.7	72.4	8.3	4.2	44	0.1
15	クマザサ	215	4.0	6.6	3.0	76.7	4.1	72.6	9.7	21	0.1
16	桑の葉	266	4.6	14.6	5.6	64.1	14.3	49.8	11.1	5	0.0
17	ケール	252	4.2	24.5	3.3	50.1	12.2	37.9	17.9	140	0.4
18	ゴーヤ	302	4.7	14.1	2.3	69.5	30.3	39.2	9.4	35	0.1
19	ゴボウ	348	5.3	9.0	1.8	80.1	50.3	29.8	3.8	27	0.1
20	コマツナ	309	3.9	21.6	6.8	55.8	17.8	38.0	11.9	94	0.2
21	サツマイモ	368	6.4	2.7	0.5	88.5	80.3	8.2	1.9	15	0.0
22	サトイモ	341	5.2	11.1	1.2	74.4	57.5	16.9	8.1	5	0.0
23	椎茸	188	4.7	12.5	1.9	77.0	30.6	46.4	3.9	23	0.1
24	ショウガ	329	7.1	6.9	5.6	73.2	52.2	21.0	7.2	23	0.1
25	スダチ	333	6.2	7.4	3.3	78.0	29.2	48.8	5.1	5	0.0
26	セロリ	285	1.6	15.3	0.1	69.2	30.8	38.4	13.8	454	1.2
27	ダイコン	321	2.6	12.5	1.3	71.7	46.5	25.2	11.9	152	0.4
28	ダイコン葉	287	2.9	27.5	5.3	49.3	13.4	35.9	15.0	224	0.6
29	特殊発芽大豆	424	6.0	34.8	20.5	33.2	16.8	16.4	5.5	8	0.0
30	タマネギ	354	3.6	7.1	1.7	83.4	67.6	15.8	4.2	12	0.0
31	チンピ	387	2.7	5.6	1.8	87.2	50.5	36.7	2.7	15	0.0
32	ニンニク	341	4.6	13.5	0.4	78.1	65.3	12.8	3.4	5	0.0
33	ハクサイ	301	3.4	21.3	2.6	64.3	32.1	32.2	8.4	64	0.2
34	パセリ	294	3.3	16.5	4.8	59.9	30.3	29.6	15.5	41	0.1
35	ブロッコリー	305	2.7	22.5	4.7	58.9	18.9	40.0	11.2	52	0.1
36	ホウレンソウ	296	2.7	35.0	6.6	43.4	16.0	27.4	12.3	25	0.1
37	紫イモ	367	6.0	3.3	0.2	88.3	78.3	10.0	2.2	16	0.0
38	ヤマイモ	348	6.8	9.6	0.5	78.6	71.8	6.8	4.5	32	0.1
39	ゆず	302	9.2	6.8	6.1	74.1	35.8	38.3	3.8	3	0.0
40	ヨモギ	234	3.6	7.6	1.0	82.0	15.2	66.8	5.8	5	0.0
41	レッドビート	307	3.0	14.9	3.3	69.9	38.7	31.2	8.9	756	1.9
42	レモン	291	3.4	6.6	1.1	85.7	41.5	44.2	3.2	18	0.1
43	レンコン	340	7.2	7.2	0.6	81.9	69.1	12.8	3.1	28	0.1
44	二十一穀米	360	10.0	10.2	3.7	74.7	68.0	6.7	1.4	2	0.0
45	野菜プレミックス-7	302	2.1	18.1	3.5	68.4	30.8	37.6	7.9	145	0.4
46	野菜プレミックス-10	303	1.7	20.9	5.0	63.4	23.7	39.7	9.0	56	0.1
47	野菜プレミックス-22	312	3.7	16.2	3.5	69.2	38.7	30.5	7.4	101	0.3
48	野菜プレミックス-35	303	3.6	14.6	3.1	71.2	37.1	34.1	7.5	92	0.2
49	九州産野菜プレミックス	303	3.1	16.5	2.5	70.2	36.9	33.3	7.7	130	0.3

※100gあたり／代表ロット当社調べ

memo

memo

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
最新情報が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。

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

2025.05