

秋田からの新素材

- ・秋田県の枝豆は日本一※
- ・枝豆は豆と野菜の両方の栄養特徴を持った緑黄色野菜
- ・枝豆には栄養素以外に数種類の機能性成分が含有

※ 秋田県産枝豆の東京都中央卸売市場7～10月の出荷量日本一

製品特徴

豊富な栄養素を含んだ秋田県産の枝豆を原料に、鞘ごと枝豆を乾燥、粉末化した製品です。従来の枝豆より約5倍も濃縮された成分となっています。

- ◎100%秋田県産の枝豆原料だから安心・安全
- ◎鞘ごとの枝豆を粉末化。「まるごと」枝豆粉末
- ◎従来の剥き枝豆と同等のポリフェノール量を含有
- ◎形状が粉末なので長期保存が可能
- ◎形状が粉末なので各多目的用途への加工添加利用が可能



●枝豆粉末の栄養成分 (100g当たり)

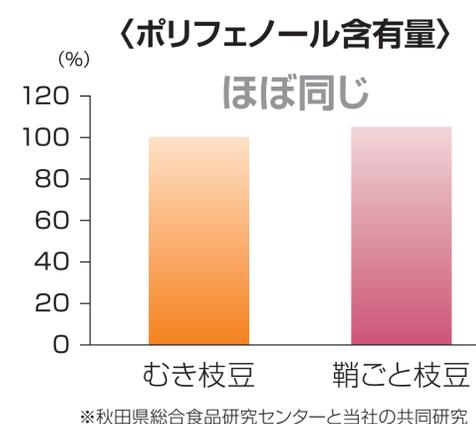
成分分析	枝豆(生)※1	枝豆粉末※2
エネルギー	135.0Kcal	380.0Kcal
水分	71.7g	3.8g
たんぱく質	11.7g	30.8g
脂質	6.2g	16.0g
灰分	1.6g	3.9g
食物繊維(総量)	5.0g	34.8g
糖質	3.8g	10.7g
ナトリウム	1.0mg	24.0mg
大豆イソフラボン	—	160.0mg

※1：7訂日本食品標準成分表 ※2：一般財団法人日本食品検査

製品工程 原料→スライス→殺菌→乾燥→篩過→充填・包装→製品化

ポリフェノール含有量の比較

『むき枝豆』と『鞘ごと枝豆(爛漫枝豆粉末)』におけるポリフェノール含有量の比較検証をしました。尚、各比較サンプルは乾燥処理による粉末化状態のものを使用しました。結果、『むき枝豆』と『鞘ごと枝豆(爛漫枝豆粉末)』のポリフェノール含有量に差が無いことが確認されております。



●食品への応用例

