

TOKI の 圧倒的な 調達力

中国と日本を結ぶ信頼の商社

子会社四川想真を支援し中国での事業展開。
四川想真関連商品の輸入と販売 OEM 提案 販促支援



四川想真企業有限公司

中国四川省成都市に本社を構える有機食品メーカー。
30年以上にわたり、日本品質を基準とした有機食品を製造・輸出。
代表・海東博之氏は四川省初の外国人永久居留証取得者。



当社 WEB はこちらから



〒540-0026
大阪市中央区内本町 2-1-19 内本町松屋ビル
10530 号室
TEL/06-6360-9559 FAX/06-6360-9579
<https://www.touki-trading.com/>



TOKI Co.,Ltd

TOKI の 圧倒的な 調達力

中国と日本を結ぶ信頼の商社

主要取扱商品

- ・有機抹茶・碾茶
- ・冷凍ストレート柚子果汁
- ・わさび原料
- ・花椒・山椒
- ・アサイー・ノニ
- ・海苔・ごま・きのこ類
- ・その他食品原料・健康食品原料



株式会社東輝

中国の優れた有機食品を、日本市場へ。

生産者とお客様をつなぐ架け橋として、品質・誠実・挑戦を大切にし、安全で価値ある食品を世界へ届けることで、豊かな食文化の発展に貢献します。

株式会社東輝

会社名：株式会社東輝（TOKI Co., Ltd.）

代表者：代表取締役 海東 博之

当社は「食を通じて、日本と世界をつなぐ」を使命に、日本市場と中国市場を結ぶ食品専門商社として、安全・安心な食品原料の調達・供給を行っています。

中国のグループ会社 四川想真企業有限公司 と連携し、生産地の選定から品質管理、輸出入、国内販売までを一貫して対応。OEM 商品の企画・開発や原料提案を通じて、食品メーカー、商社、外食・中食産業など幅広いお客様を支えています。

- ・食品原料の輸入・販売
- ・有機農産物・農産加工品の輸出入
- ・OEM 商品の企画・開発
- ・食品メーカー向け原料提案
- ・日中貿易サポート

東輝 × 四川想真

株式会社東輝は、四川想真企業有限公司と連携し、中国で培われた原料・加工技術と、日本市場のニーズをつなぐ食品原料商品を提案しています。原料調達から商品開発、OEM、輸出入まで、日本と中国をつなぐ食品ビジネスをサポートします。

四川想真企業有限公司

四川想真企業有限公司は、中国四川省成都市に本社を置く有機食品メーカーです。2000 年より有機農産物および有機食品の栽培・加工・販売（輸出を含む）に取り組み、有機原料から製品化まで一貫した事業を展開しています。

同社は有機雑穀、穀物パウダー、有機菓子、有機原料など幅広い製品を取り扱い、内モンゴル、青海省、中国東北部などの有機栽培産地と連携しながら、安定した原料供給体制を構築しています。

また、有機雑穀加工工場、有機穀物パウダー製造工場、有機ベーカリー工場などを保有し、食品製造ライセンスを取得した生産体制のもとで品質管理を実施しています。

- ・有機農産物・有機食品の栽培、加工、販売を展開
- ・有機穀物パウダーをはじめとする深加工食品を製造
- ・原料調達から製品開発まで一貫対応
- ・有機食品の OEM・受託製造に対応
- ・中国国内販売および海外輸出実績を保有
- ・多様な有機認証取得実績を有する企業として事業を展開

取り扱う商品

有機抹茶・碾茶、冷凍ストレート柚子果汁をはじめ、農産加工品、機能性食品原料など、日本市場のニーズに応える高品質原料が中心。

生産者との信頼関係を大切にしながら、品質・安全性・安定供給を最優先に、お客様が安心して採用できる製品をお届けしています。



「世界が認める有機茶を、世界へ。」

中国最大級の有機茶園から、国際認証を備えた高品質な有機茶を世界各国へ。

販売ネットワーク

現在、国内の飲料メーカー、タピオカ（バブルティー）チェーン店、ベーカリー・デザートチェーン、輸出業者などに販売しています。また、EU、米国、英国、ロシア、日本などへの輸出実績もあります。浙江大学農業科学院茶業研究所の教授や専門家を招き、茶園から製品に至るまでの全工程において品質管理を徹底しています。

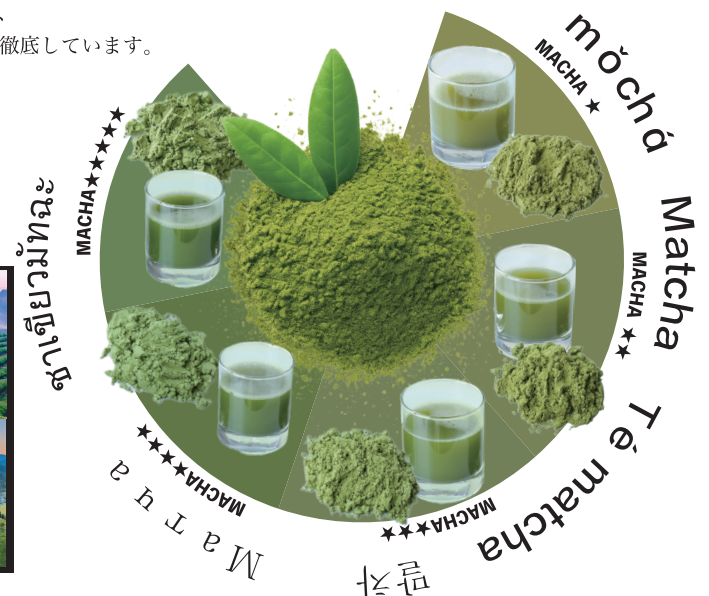


製品の品質・安全性・安定供給を重視しており、国内の各種大会において金賞・銀賞をはじめとする多くの賞を受賞しています。



抹茶カラーチャート グレード別イメージ

（実際の色に似た配色より
実物とは異なる場合がございます。）



有機食品シリーズ

有機食品シリーズは、厳選されたオーガニック原料を使用し、個包装で手軽に利用できる穀物パウダーシリーズです。お湯を加えて混ぜるだけで簡単に摂取でき、朝食やオフィス、旅行や出張時など幅広いシーンで活用できます。全製品とも品質管理体制のもとで製造され、有機認証、FSSC22000、BRC などの認証取得に加え、残留農薬検査やトレーサビリティ管理を実施しています。健康食品市場向け商品としてだけでなく、食品メーカーや外食産業向けの原料提案、OEM 開発にも対応可能です。



岳陽柚のご紹介

- ・柚子ピューレ
- ・柚子ペースト
- ・砂糖漬けユズ皮／無糖ユズ皮
- ・ユズ皮スライス（糸状）

小ロットから大ロットまで対応可能な包装形態を用意しており、業務用・OEM 用途など多様なニーズに柔軟に対応いたします。また、原料は主に中国国内産を使用し、一部輸入原料も組み合わせることで、安定した供給体制と価格競争力を実現しています。



■ 産地概要

湖南省岳陽県は亜熱帯モンスーン気候に属し、四季が明確で降水量が豊富、かつ日照時間にも恵まれた地域です。土壌は赤土・黄土を主体とし、リン・カリウム・セレンなどのミネラルを豊富に含んでおり、柚子の栽培に最適な自然条件を備えています。

これらの環境要因により、安定した品質と収量の確保が可能となっています。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
月間最高気温(℃)	16	22	30	33	37	36	40	35	35	30	26	22
月末最低気温(℃)	-5	3	8	17	20	22	28	25	24	16	12	0

■ 品種特性

本産地では

2007 年に日本高知県からユズ品種を導入し、継木により栽培拡大を行っています。

当該品種は、

- ・搾汁率：約 15%以下
 - ・香りが非常に高く、爽やかな酸味が特徴
- 主に高付加価値調味料や加工用途に適しています。

一方、中国国内品種は、

- ・搾汁率：約 28%
- ・果実が大きく、種が少ない

用途に応じて、これら 2 系統の使い分けが可能です。



	11月	12月	翌年 1月	翌年 2月	翌年 3月	翌年 4月	翌年 5月	翌年 6月	翌年 7月	翌年 8月	翌年 9月	翌年 10月
生長段階	成熟期 収穫期	収穫後回復期	萌芽開花期	結果安定期	果実肥大期	成熟期収穫期						

■ 品質管理体制

国際基準に基づいた品質管理体制を構築しています。

- ・有機認証取得済み栽培基地（3 拠点）
 - ・ISO9001（品質マネジメントシステム）導入
 - ・HACCP（食品安全管理）運用
 - ・栽培から加工までの一貫トレーサビリティ確立
- これにより、安全性・品質の両面で高い信頼性を担保しています。

■ 産業優位性

本事業は地域の重点農業プロジェクトとして位置付けられており、政策・技術・規模の各面で優位性を有しています。

- ・政策支援：省レベルでの産業支援体制
- ・技術力：研究機関と連携した標準化栽培
- ・規模：栽培面積 約 2,000ha（3 万ムー）、年間生産量 約 3 万トン
- ・国際展開：日本・韓国・欧米への輸出実績（輸出量前年比増加）

■ 市場実績

- ・日本・韓国企業との取引実績あり
 - ・ASEAN・欧米など多国籍市場へ輸出
 - ・「企業＋合作社＋農家」モデルにより、2,000 世帯以上の農家所得向上に貢献
- 安定供給と社会的価値の両立を実現しています。

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



有機大棗（ナツメ）の紹介

製品ラインナップ

- ・有機ナツメ（各品種）
- ・種抜きナツメ
- ・ナツメ加工品（ペースト・濃縮液・ドリンク）

※原料から加工品まで幅広く対応可能

企業概要

臻如意（しんにょい）は、2010年に中国・和田市に進出し、クンルン山麓およびタクラマカン砂漠地域にてナツメの栽培を開始しました。

現在では、5,000 ムー（約 330ha）以上の有機栽培基地を有し、年間 1,000 トン以上の有機ナツメを生産しております。

15 年以上にわたる発展を経て、栽培・加工・研究開発・販売を一体化した有機ナツメ専門ブランドとして確立。

また、製品は、中国・EU・アメリカ・日本・カナダなど有機認証を取得しており、国際基準に対応した品質管理体制を構築しております。

主力商品

■ ナツメペースト 加工地：河南省焦作市
(500g＝乾燥ナツメ約 550～650g 使用)

特徴

- ・新疆和田産 有機灰糞 100%使用
- ・無添加・残留農薬なし
- ・自然な甘みと濃厚な風味

用途

- ・パン、ヨーグルト、ドリンク、製菓原料
- 業務用原料としても最適

■ ナツメ濃縮液 加工地：河南省焦作市
(50ml＝乾燥ナツメ約 200g 相当)

特徴

- ・高濃度抽出による高栄養密度
- ・吸収性に優れた液体タイプ
- ・持ち運び・小分け対応可能

提案ポイント

- ・健康食品／インナーケア食材として展開可能
- ・女性・高齢者市場に適合



① 生育環境の優位性

- ・砂漠特有の昼夜寒暖差により糖度が高い
- ・自然乾燥（吊るし乾燥）により栄養価を保持
- ・通常栽培より約 30 日長い生育期間

② 品質特性

- ・皮が薄く、果肉が厚い
- ・鮮やかな紅色と光沢
- ・自然な甘みで雑味が少ない

③ 栄養価（一般品比較）

- ・ナイアシン：大幅に高含有 ナイアシン
- ・ビタミン B1：高水準
- ・カリウム：高含有

→ 健康志向市場に最適な原料

主要品種の特徴（新疆砂漠産）

品種	カイザオ	ジュンザオ	冬のザクロ
産地	和田市	和田市	新疆
スリム	楕円形または卵形の楕円	ほぼ円形	ほぼ円形
実	皮が薄く、核が小さく甘味の含有量が高い。	果肉は厚く柔かい。	果肉は和田市「甘い」。
画像			

※いずれも和田市特有の寒暖差により、高糖度・高品質を実現

栽培・品質管理体制

① 土壌管理

- ・緑肥（豆科・アブラナ科）による土壌改良
- ・有機由来肥料のみ使用

② 防除管理

- ・黄色粘着板・誘虫灯による物理防除
- ・化学農薬不使用

③ 精密栽培管理

- ・剪定・水分管理の徹底
(空気湿度：約 65%／土壌湿度：55～75%)
- ・点滴灌漑による品質安定化

④ 伝統 × 科学の融合

- ・雪解け水による灌漑
- ・手作業除草
- ・石灰硫黄合剤による防菌

⑤ 品質選別

- ・機械選別＋人手選別によるダブルチェック

有機ナツメ栽培の特長（＝付加価値）

有機ナツメは以下の理由により、高付加価値原料となります：

- ・砂漠土壌の改良に高コストが必要
- ・水分保持が難しく管理難易度が高い
- ・農薬不使用による収量リスク
- ・気候影響（風砂等）による不安定性
- ・手作業中心による高い管理コスト
- その分、差別化された高品質原料として評価されています



図 1 新疆栽培基地

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



碾茶のご紹介

- ・世界的な抹茶需要拡大に対応可能な供給力
- ・用途別・価格別に最適な原料提案が可能
- ・高品質～コスト重視まで幅広いラインナップ
- ・国際市場での実績と成長性

「品質 × 安定供給 × 価格競争力」を兼ね備えた原料提案が可能です。

■ 中国碾茶市場の概要

碾茶は、蒸青製法により加工された茶葉を乾燥させた後、微粉碎した原料であり、抹茶の基礎原料として不可欠な存在です。近年、抹茶市場は日本のみならず欧米・アジアを中心に急速に拡大しており、それに伴い ** 碾茶の需要も世界規模で増加 ** しています。中国では生産規模の拡大と同時に品質改善・国際基準対応が進んでおり、** 用途別・グレード別に最適な原料供給が可能な体制 ** が整っています。

■ 主要産地と特徴（用途別提案）

一 高級用途（日本・プレミアム市場向け）
** 貴州省 / 浙江省（杭州） **
* 鮮やかな濃緑色・微細粒子
* アミノ酸含有量が高く、旨味が強い
* 日本向け高級抹茶原料として実績あり
▶ 高級抹茶、和菓子、プレミアム飲料向け

一 中価格帯・汎用用途
** 四川省 / 福建省 **
* 香りと味のバランスが良い
* 安定供給が可能
* コストパフォーマンスに優れる
▶ 業務用抹茶、飲料、製菓用途

一 加工・工業用途
** 湖北省 / 雲南省 **
* 濃厚な風味、特徴的な香り
* 粒度や風味のバリエーションが豊富
▶ 菓子、アイスクリーム、加工食品、フレーバー用途

生産規模と供給力

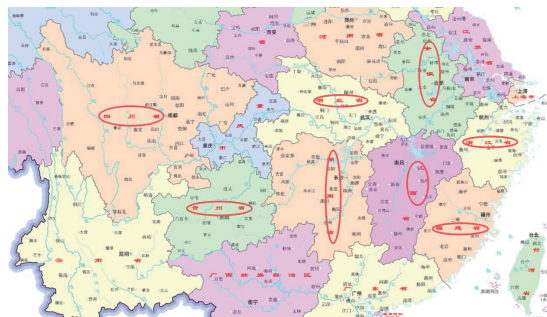
中国の碾茶生産量は ** 年間約 20,000 トン規模 ** に達しており、安定供給が可能な世界有数の生産体制を有しています。

- 高級グレード（AAA 以上）：約 35%
- 中級グレード（AA）：約 45%
- 一般グレード：約 20%
- ▶ 用途・価格帯に応じた最適提案が可能

品質基準（輸出対応）

品質は国際基準に基づき管理されています。

- * 粒度（D60）
 - 高級品：18 μ m 以下
 - 中級品：20 μ m 以下
- * アミノ酸（テアニン）
 - 高級品：1.0% 以上
 - 一般基準：0.5% 以上
- ▶ 用途別にスペック設計が可能



中国の碾茶は、産地ごとに明確な特徴を持ち、用途に応じた最適選定が可能です。

■ 碾茶製造工程（抹茶用原料仕様）

- ① 原料受入・貯青
被覆栽培（摘採前 15 ～ 20 日程度）された新鮮な茶葉を受け入れる。
到着後は速やかに加工工程へ移行し、未加工分は貯青庫にて堆積厚 90cm 以下で保管し、鮮度を維持する。
- ② 切葉（整葉）
生葉をコンベアにて均一に供給し、必要に応じて粗大葉を調整・均一化する。
処理能力：200 ～ 300kg/h
- ③ 蒸熱（殺青）
飽和蒸気により短時間で酵素失活（殺青）を行う。
※揉捻工程は行わない（碾茶製造の特徴）
蒸気温度：90 ～ 100℃
処理時間：10 ～ 20 秒（※碾茶はやや長め設定も可）
- ④ 冷却
蒸熱後、速やかに冷却風により急速冷却し、過蒸れ・品質劣化を防止する。
冷却時間：5 ～ 10 分
- ⑤ 乾燥（碾茶乾燥）
茶葉を攪拌せず、展開状態を保持したまま多層乾燥機にて段階乾燥を行う。
※葉形を崩さず乾燥することが重要
乾燥時間：20 ～ 30 分
- ⑥ 茎葉分離（荒選別）
乾燥後、風力選別等により葉（碾茶）と茎・葉脈を分離し、異物を除去する。
- ⑦ 仕上げ乾燥（再乾燥）
品質安定のため最終乾燥を実施する。
乾燥温度：70 ～ 90℃
最終水分：5% 以下
- ⑧ 精選（仕上げ選別）
ふるい・色彩選別等により異物・不良葉を除去し、碾茶原料としての品質を均一化する。

今後の展開（提案ポイント）

中国碾茶は今後、以下の分野でさらなる成長が見込まれます。

- * 有機栽培の拡大（欧米市場対応）
- * 微粉碎技術の高度化（高付加価値化）
- * ブランド化（産地別差別化）
- * 健康食品・機能性食品市場への展開
- * トレーサビリティ・残留農薬管理の強化

包装・物流対応

- * 内装：15kg 真空包装（クラフト紙）
- * 外装：段ボール梱包
- * 40ft コンテナ：約 969 箱積載（約 14.5 トン）
- ▶ 大ロット輸送・安定供給に対応



本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



杭州銀泉抹茶のご紹介

製品規格

EU 規格認証 抹茶

1A(A) 2A(AA) 3A (AAA) 4A (AAAA) 5A (AAAAA)

有機 抹茶

1A(A) | 2A(AA) 2A+(AA+) | 3A (AAA) 4A (AAAA) 5A (AAAAA)
三番茶 二番茶 一番茶 (四月から六月)

AAA 以上の抹茶のテアニン含有量は $\geq 1\%$ であり、
全規格の抹茶の粒度（粉末の細かさ）は $D_{60} \leq 18 \mu m$

会社概要

杭州銀泉茶業有限公司は 2001 年に設立され、各種茶葉の栽培・生産・加工に注力し、茶製品の栽培から加工、販売に至るまでのサプライチェーンを構築しています。特に製品の品質・安全性・安定供給を重視しており、国内の各種大会において金賞・銀賞をはじめとする多くの賞を受賞しています。

販売ネットワーク

現在、国内の飲料メーカー、タピオカ（バブルティー）チェーン店、ベーカリー・デザートチェーン、輸出業者などに販売しています。

また、EU、米国、英国、ロシア、日本などへの輸出実績もあります。

浙江大学農業科学院茶業研究所の教授や専門家を招き、茶園から製品に至るまでの全工程において品質管理を徹底しています。

高品質茶葉

茶園のうち 150 ヘクタールは EU・NOP・JAS の有機認証を取得しており、今後さらに拡大予定です。また、自社所有の標準化茶園は合計 350 ヘクタールに及びます。

工場

工場の総面積は 23,000 m²で、清浄化された生産環境を備えています。

抹茶専用設備として、2,000 m²のクリーンルームおよび 6,000 m²の保管倉庫を有しています。

【日本製緑茶殺菌生産ライン】



生産品目

本工場では以下の製品の生産が可能です。

煎茶、碾茶、緑茶、紅茶、龍井茶、ほうじ茶

■ 設備

石臼20台、ボールミル 56 台、連続式ボールミル 4 基、
抹茶用超音波ふるい分けシステム、ドイツ製金属探知機 2 台、日本製緑茶殺菌ラインを備えています。

標準包装

輸出用の基本包装は 5kg アルミ袋とし、1 箱あたり 4 袋（正味 20kg）としています。

パレット仕様（1m×1.2m）では、1 パレットあたり 35 箱（700kg）

20 フィートコンテナでは、10 パレット（合計 7,000kg）を積載可能です。

銀泉抹茶規格一覧

等級	規格	Mesh	水分%	灰分%	茶氨酸%	重金属 mg/kg	生菌数 CFU/g
2A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 0.5	$Pb \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 0.5	$Pb \leq 5.0$	3000
2A+	有機	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 0.5	$Pb \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000
3A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000
4A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000
5A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu m$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$Pb \leq 5.0$	3000

残留農薬検査

有機認証（EU・USDA・JAS）を取得していることから、農薬管理および残留農薬検査を重要な品質管理項目として位置付け、厳格に運用しています。有機原料については、各圃場ごとに収穫前検査を実施し、さらにコンテナ単位での出荷前検査を行うことで、二重の品質確認体制を構築しています。

また、今後はロットごとの検査体制を強化し、四川想真企業と連携のうえ、検査結果の共有およびトレーサビリティのさらなる向上を図ります。一般抹茶についても EU 基準に準拠した残留農薬検査を実施しており、継続的に検査結果の開示を推進していきます。

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



EU



JAS



USDA



中国



レインフォレスト・アライアンス



ハラール

世界が認める有機茶を、世界へ

会社の強み

- ・ 12,000 ムーの有機茶園
- ・ EU・NOP・中国有機認証取得
- ・ フェアトレード認証取得
- ・ トレーサビリティ管理
- ・ 欧州を中心に 20 年以上の輸出実績

製品ラインナップ

Organic Tea Collection

中国を代表する有機茶メーカー

江西省婺源にある企業は中国を代表する有機茶メーカーとして、20 年以上にわたり欧州・北米・日本をはじめ世界各国へ高品質な有機茶を供給しています。12,000 ムー（800Ha）を超える有機茶園を保有し、2026 年末には有機 JAS を取得される予定。栽培から製造・輸出まで一貫した品質管理体制を構築しています。

1. 有機緑茶 (Organic Green Tea)



製品特徴

800/ha を超える有機茶園で栽培された高品質な有機緑茶です。しっかりとした茶葉、鮮やかな緑色の水色、豊かな香りと深い旨みが特徴で、当社すべての茶製品のベースとなる原料です。

特長

- ・EU・NOP・中国有機認証取得
- ・フェアトレード認証取得
- ・茶園から製品までトレーサビリティ管理
- ・欧州を中心に 20 年以上の輸出実績

主な用途

飲用茶・ティーバッグ・RTD 飲料・食品加工・OEM 原料

2. 桂花（キンモクセイ）、緑茶 (Osmanthus Green Tea)



製品特徴

有機緑茶に天然の金木犀（桂花）をブレンドしたフレーバーティーです。爽やかな緑茶の風味と、金木犀の華やかで上品な香りが調和し、リラックスタイムに最適です。

特長

- ・天然桂花を使用
- ・花の香りが長く続く
- ・爽やかで優しい甘み
- ・透明感のある美しい水色

主な用途

カフェ・ホテル・ギフト・プレミアムティー



3. 有機煎茶（Organic Sencha）

製品特徴

唐代から伝わる蒸し製法を採用した有機煎茶です。高温蒸気で酵素の働きを素早く止めることで、鮮やかな緑色と豊富なアミノ酸を保持し、旨みと甘みを引き出しています。

特長

- ・蒸し製法による鮮やかな水色
- ・海苔や若葉を思わせる爽やかな香り
- ・苦味が少なく、旨みが豊富
- ・EGCG・テアニン・ビタミンC を豊富に含有

おすすめの抽出方法

- ・湯温：80 ～ 85℃
- ・浸出時間：約 60 秒
- ・3 ～ 4 煎まで美味しくお召し上がり

4. ジャスミン茶（Organic Jasmine Tea）

製品特徴

有機ジャスミンの花を使用し、伝統的な「窰花（いんか）」製法で何度も香りを移した本格ジャスミン茶です。花の香りと茶葉本来の旨みが調和した上品な味わいです。

特長

- ・天然ジャスミンの華やかな香り
- ・香りが長く持続
- ・すっきりとした後味
- ・ホット・アイスどちらにも最適

5. 金萱紅茶（Jin Xuan Black Tea）

製品特徴

厳選した茶葉を丁寧に完全発酵させた紅茶です。豊かなコクと自然な甘み、まろやかな口当たりが特徴で、一年を通してお楽しみいただけます。

特長

- ・花のような優雅な香り
- ・赤く澄んだ美しい水色
- ・苦味・渋味が少ない
- ・ストレート・ミルクティーの両方に適しています

6. 大紅袍烏龍茶（Da Hong Pao Oolong Tea）

製品特徴

半発酵茶ならではの華やかな花香と奥深いコクを持つ中国伝統の高級烏龍茶です。複雑な製法により生まれる豊かな香りと長く続く余韻をお楽しみいただけます。

特長

- ・花や果実を思わせる豊かな香り
- ・まろやかで奥深い味わい
- ・甘みのある長い余韻
- ・高級茶・ギフト向け商品

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



有機食品シリーズのご紹介 Organic Grain Powder Series

認証・品質管理

- ・有機認証
- ・FSSC 22000
- ・BRC
- ・第三者機関による検査
- ・トレーサビリティ管理



有機八珍パウダー

特徴

- ・10種類以上のオーガニック原料を使用
- ・伝統的な食文化を現代向けにアレンジ
- ・湿式製法によるなめらかな粉末
- ・有機赤ナツメによる自然な甘み
- ・牛乳・ヨーグルト・製菓用途にも対応
- ・704項目の農薬残留検査をクリア
- ・グルテン検査済み（グルテンタンパク質 16.2mg/kg）

伝統的な食文化をベースに、黒米、黒ゴマ、黒キビ、ヤムイモ、茯苓、ハトムギ、蓮の実、赤ナツメなど10種類以上のオーガニック素材を配合した食品パウダーです。湿式製法によるきめ細かな粉末と自然な甘みが特長で、お湯に溶かして飲むほか、牛乳やヨーグルト、製菓素材としても幅広く利用できます。

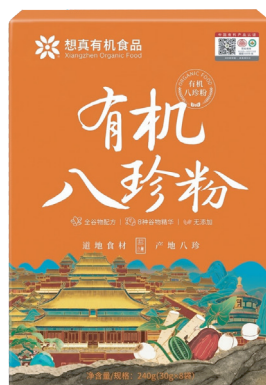


有機裸麦雑穀パウダー

特徴

- ・有機高地大麦を中心に7種類のオーガニック素材を使用
- ・食物繊維 12.9%、β-グルカン 2.3%を含有
- ・1袋あたり約110kcal
- ・湿式加工によるなめらかな口当たり
- ・個包装で持ち運びに便利
- ・298件の農薬残留検査で陽性反応ゼロ

有機高地大麦をベースに、トウモロコシ、ナツメ、青大豆、緑豆、カボチャの種、大麦若葉粉末など、7種類のオーガニック素材をブレンドした穀物パウダーです。湿式加工により、なめらかで飲みやすい食感を実現し、有機赤ナツメ由来の自然な甘みが特長です。朝食や食事代替、日常の栄養補給など、さまざまなシーンで手軽に活用できます。



有機黒五宝パウダー

特徴

- ・8種類のオーガニック素材を配合
- ・黒穀物由来の豊かな風味
- ・湿式加工によるなめらかな食感
- ・温・冷どちらにも対応
- ・個包装で利便性が高い
- ・704項目の農薬残留検査をクリア

黒米、黒キビ、黒ゴマ、黒大豆、黒ピーナッツをはじめとする8種類のオーガニック素材を使用した穀物パウダーです。豊かな穀物の風味と自然な甘みが調和し、温かくても冷たくても楽しめます。ドリンク用途だけでなく、パンやペストリー、蒸しパンなどの食品素材としても活用可能です。

有機食品シリーズは、厳選されたオーガニック原料を使用し、個包装で手軽に利用できる穀物パウダーシリーズです。お湯を加えて混ぜるだけで簡単に摂取でき、朝食やオフィス、旅行や出張時など幅広いシーンで活用できます。全製品とも品質管理体制のもとで製造され、有機認証、FSSC22000、BRCなどの認証取得に加え、残留農薬検査やトレーサビリティ管理を実施しています。健康食品市場向け商品としてだけでなく、食品メーカーや外食産業向けの原料提案、OEM開発にも対応可能です。

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。

