

オーガニック あした葉

大自然がはぐくんだ万能健康野菜

食物繊維

マンガン

パントテン酸

ナイアシン

カリウム

銅

カロテン

ビタミンB₂

ビタミンE

ビタミンK



《学 名》 *Angelica keiskei*
《和 名》 アシタバ
《分 類》 セリ科シシウド属
《原産地》 八丈島(日本固有)

大きな羽状の三つ葉を持ち、茎は太く丈は30～40cm。栽培して三年目に白い花の咲く頃には150cmにも育ちます。夏は比較的涼しく冬は暖かく、また年間の降雨量の多い気候が生育に適しています。自生地によってその形状に若干の違いがあり、大きくは青茎系・赤茎系に分けられます。

健康維持に必要な栄養成分を豊富に含んでいます。

「今日摘んでも明日には新しい芽が出る」といわれるほどの旺盛な生命力を持つ“あした葉”は古くから食用として、あるいは薬草として利用されてきました。あした葉は、主に八丈島に自生する日本固有のセリ科植物で、特有の黄色い汁から他植物との区別ができます。



株式会社 日本生物.科学研究所

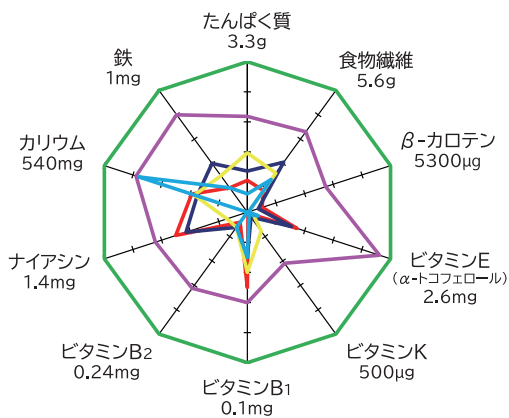
オーガニック あした葉

大自 然 が は ぐ く ん だ 万 能 健 康 野 菜

健康野菜のあした葉の栄養素

あした葉は、たんぱく質、各種ミネラル・ビタミンをはじめ、健康を維持するために必要な栄養成分を、バランスよく豊富に含んだ健康野菜です。特に食物繊維、β-カロテン、カリウムが豊富で、他の野菜に比べても優れています。

各種野菜との栄養成分比較

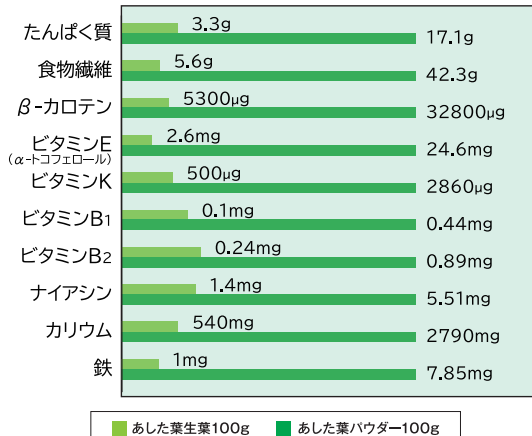


出典:「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(数字は可食部100gあたりの含有量)

あした葉パウダーの栄養成分

当社のあした葉パウダーは、熱で栄養成分が損なわれないように、丁寧に低温で水分を飛ばして加工しています。あした葉生葉より少量で必要な栄養成分を摂ることが可能です。

あした葉生葉とあした葉パウダーの栄養成分比較



出典:「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(あした葉生葉の可食部100gあたりの含有量)
あした葉パウダーは当社製品分析結果
(財)日本食品分析センター H27.5.25 第15039248001-0101-0201号)

あした葉を有機栽培で育てる

当社は農業の基本を忠実に守り、農薬は一切使用せず、土づくりから収穫までのすべてを手作業で丁寧に行っています。インドネシアの気候にあわせた独自の栽培ノウハウにより、上質なあした葉原料の安定供給を可能としました。大切に育てたあした葉はインドネシアと日本で徹底した品質管理を行い、安心と安全を確保しています。



あした葉パウダー用途・商品例

あした葉パウダーは、緑茶に似た癖のない風味に、あした葉独特のほろ苦さが加わり、色々な用途に使用可能です。健康食品用途、製菓・製麺・製茶などの加工食品用途、飲食店メニューやご家庭でのお料理にも応用いただけます。

● 青汁(造粒) ● 打錠 ● 菓子 ● お茶



NSK
(納豆菌培養エキス)



胡麻ミネラル



あした葉



CHALSAP
(あした葉ポリフェノール)



株式会社 日本生物・科学研究所

大阪本社 / 〒553-0003 大阪市福島区福島 1-4-40
TEL. 06-6451-1711 FAX. 06-6451-1712

東京支社 / 〒101-0047 東京都千代田区内神田 1-9-8
TEL. 03-6285-0081 FAX. 03-6285-0082

URL www.jbsl-net.com E-mail kaihatu@jbsl-net.com

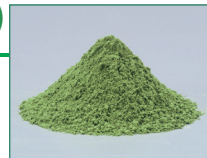
あした葉以外にも上記素材を取り扱っております。
お気軽にお問い合わせ下さい。

製品規格

有機あした葉パウダー



インドネシア有機JAS認定農場で栽培したあした葉(葉・茎)を熱風乾燥後、国内で殺菌粉砕加工したパウダー製品。



性 状 緑～濃緑色の粉末で特有の芳香を有する

規 格 粒 度: 120メッシュ
水 分: 7.0 %以下
一般細菌数: 3,000 個/g以下
大腸菌群: 陰性

原材料名への表示例

有機あしたば(明日葉)、有機明日葉粉末

保存方法及び賞味期限

直射日光・吸湿を避け、冷暗所保存/製造後2年間



有機JAS認定マークは、農林水産大臣が定めた品質基準や表示基準に合格した農林物資の製品につけられる認定マークです。

