

素材をそのまま  
生茶葉ピュール

『旬』の味

とどけます。



# 日本茶の 旬を食べる。

## 生茶葉ピューレとは

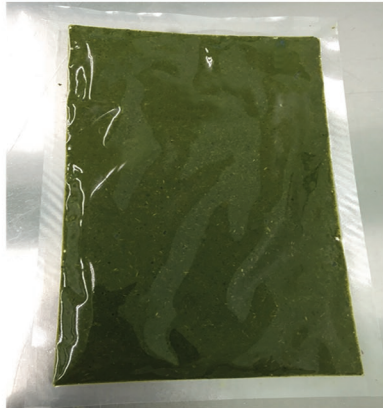
日本茶の『旬』そのままの味を過熱蒸気調理技術を用いて、最大限引き出しピューレ状に加工したものが生茶葉ピューレです。

過熱蒸気調理技術とは特殊な新技術製法で、この技術で食材をピューレ加工すると素材の栄養価値や旨味成分が向上し、今までにない新たなものを作り出せます。この技術を『お茶』と融合することにより生葉ならではの健康成分や旨味を最大限に活用することが出来るのです。

ピューレ加工後は即座に真空冷凍し、お客様にお届けするのでいつでも素材の『旬』の味を楽しむことができます。



独特の食感と生葉独特の風味が楽しめます。  
お茶の種類で味が変わるのも特徴です



真空包装された生葉ピューレ。冷凍してお届けするので解凍してすぐに旬を楽しめます

## 生茶葉ピューレを使用した食品例



## 高まる安全性

真空加熱蒸気での調理を行い、生茶葉ピュールを製造することで栄養価を高める他にも茶葉の減農薬を実現させることが可能になっております。

以下のデータは製品の残留農薬を検査したもので、生茶葉ピュールと一般的な荒茶を比較しております。その際に生茶葉ピュールからは残留農薬は検出されず、より一層消費者の皆様へ安全な商品を提供することが可能になりました。

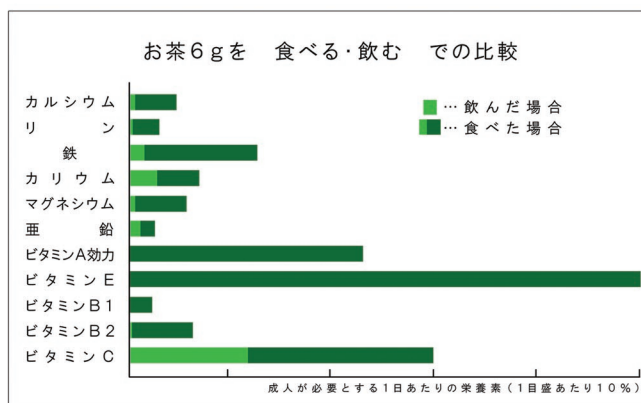


上図：通常の荒茶からは残留農薬が検出されたが弊社の生茶葉ピュールからは農薬が一切検出されなかった。

## お茶の健康成分をたっぷり

お茶には様々な身体に嬉しい健康成分が豊富に含まれています。しかしペットボトル飲料や、急須で淹れることだけでは十分にお茶の栄養素を摂取することが出来ません。お茶から抽出しただけではお茶の栄養素は7割以上も茶葉に残り、通常ではたった3割しか栄養を摂れないのです。しかし、弊社の生茶葉ピュールは様々な食品に練り込むことが可能になり、お茶の健康成分を100%摂取することが可能になります。

右図ではお茶に含まれる成分を一部紹介しております。



## 徹底された安全管理

弊社の製造現場では滋賀県食品高度衛生管理認証(S-HACCP)、有機JAS認定の規定を遵守し、商品の加工を行っています。

原料の受入から製品の出荷まで動線をしっかりと定め製品の流れを一本化することで異物の混入、製品の汚染を未然に防ぐ環境作りを徹底しております。

ただ規定を守るだけでなく菌の特性の理解、危害分析など高いレベルでの衛生管理を行っています。



衛生管理服を着用することで異物の混入を防ぎ安全な商品を提供します



*Nihon ryokucha*

## 日本緑茶株式会社

〒528-0233 滋賀県甲賀市土山町市場388  
TEL 0748-67-0215 / FAX 0748-67-0815  
mail : [info@nihonryokucha.com](mailto:info@nihonryokucha.com)

<http://www.nihonryokucha.com>