

滋賀県産 「有機モリンガ粉末」



品質規格

| | |
|-------|----------------------------|
| 原料 | モリンガ葉 |
| 性状 | 粉末状 |
| 色調 | 淡緑色 |
| 香味 | モリンガ特有の香味を有する |
| 水分 | 8.0%以下 |
| サイズ | 200 メッシュ |
| 一般生菌数 | 3.0×10 ³ ヶ/g 以下 |
| 大腸菌群 | 陰性 |

分析試験

| 分析試験項目 | 結果 |
|--------|--------------|
| 水分 | 4.9g/100 g |
| たんぱく質 | 27.9g/100 g |
| 脂質 | 5.7g/100 g |
| 灰分 | 9.8g/100 g |
| 食物繊維 | 39.0g/100 g |
| エネルギー | 370kcal |
| 食塩相当量 | 0.116g/100 g |

一般財団法人 日本食品分析センターに拠る
※ロットによって若干差異がございます事をご了承下さい。

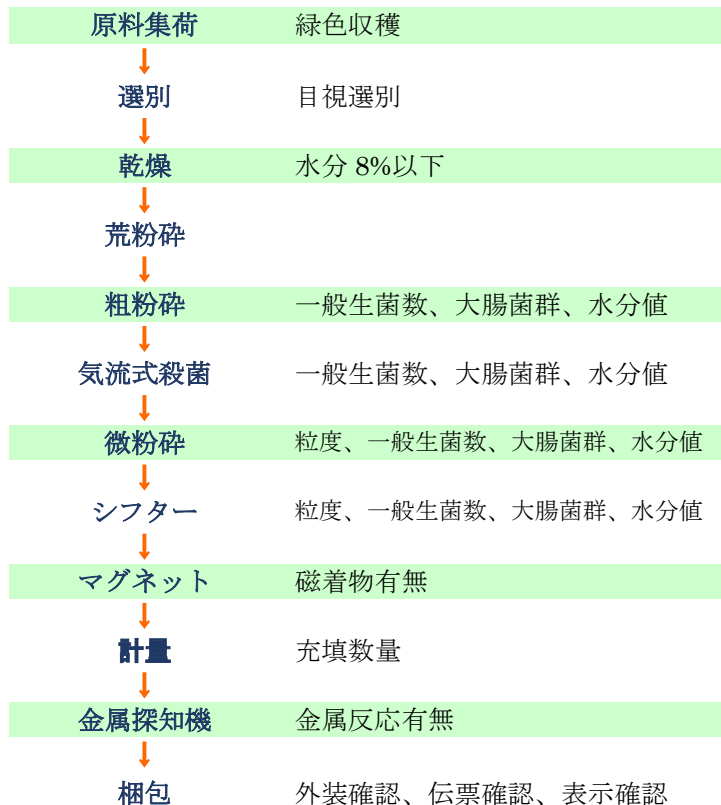
出荷形態

内容量 : 10kg/(内装:ポリエチレン袋、外装:段ボール箱)

賞味期限 : 製造日より2年間 (未開封)

保管条件 : 乾燥した冷暗所保管

製造工程



原料特性

●栄養補助食品 ●一般食品

モリンガは「奇跡の木」とも呼ばれる、とてもバランスのとれた栄養素を含んでいる樹木です。

カリウムやカルシウムなどのミネラル、ビタミン類やアミノ酸を豊富に含むため、スーパーフードとしても注目されています。

インドの伝承医学「アーユルヴェーダ」では5000年以上前から珍重されてきた長い歴史を持っており、クレオパトラもモリンガ種子オイルを愛用していたといわれています。

産地である滋賀県内の圃場は、県内で育つ近江牛などの堆肥を使用しているため、南国で育ったものと比較してもひけをとらないほどの栄養が含まれています。