

静岡県産「プーアール茶葉」



品質試験

原材料産地	静岡県（牧之原）
原材料表示例	茶（後発酵茶）、 茶（微生物制御後発酵茶）、 後発酵茶（プーアール茶） など
外観	茶褐色
異物	可視的異物なし
一般生菌数	3×10 ³ 個/g以下
大腸菌群	検出されず

分析試験

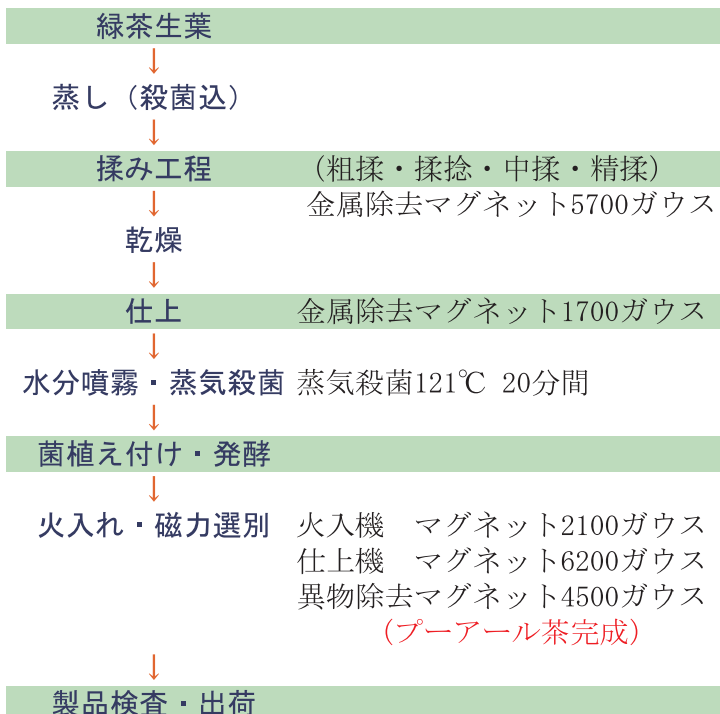
分析試験項目	結果
エネルギー	0.72kal/100ml
水分	99.4%/100ml
たんぱく質	0.03g/100ml
脂質	検出せず
灰分	検出せず
炭水化物	0.15g/100ml
ナトリウム	0.024mg/100ml
カフェイン	0.02g/100ml
タンニン	0.04g/100ml

株式会社エコ・プロリサーチによる
※茶葉5gを1Lのお湯で10分間煮出した抽出液の分析結果です。
※ロットにより差異があります。

出荷形態

内容量 : 5kg×1袋
賞味期限 : 2年（未開封）
保存条件 : 高温多湿及び直射日光を避け、食品衛生上
問題のない場所に保管してください。

製造工程



原料特性

- 顆粒加工原料
- 加工食品
- 健康食品・機能性食品

プーアール茶といえば中国茶の一種ですが、純国産で初めて開発に成功しました。原料は静岡県牧之原の緑茶を使用し、専用工場（クリーンルーム）で発酵させて作るので安心・安全です。
茶葉の産地は取材も可能ですので、商品の販促にもご活用いただけます。

【ポリフェノール含有量】
総ポリフェノール：88mg：100g
総ポリフェノール（没食子酸として）：44mg/100g
※茶葉5gを1Lのお湯で10分間煮出した抽出液

最近では新しい成分であるポリフェノールの1種、「テアデノールA」「テアデノールB」も発見され、糖尿病やガンに対する機能性や美白効果にも期待ができます。