

沖縄県産「琉球野菜ミックス粉末」



※画像はイメージです。

品質規格

原料 (※原材料表 記とは異なり ます)	クワンソウ、ウージーパウダー、 カンダバー、青パパイヤ、グアバ、 クミスクチン、月桃、ゴーヤー、 シークワサー、ニガナ、ノニ、 ハンダマ、モリンガ、緑茶、黒ウ コン、琉球ヨモギ
外観・形状	緑色の粉末
水分	10%以下
異物	なし
一般生菌数	3,000 個/g 以下
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
熱量	247kcal/100g
たんぱく質	11.0g/100g
脂質	2.3g/100g
糖質	19.1g/100g
ナトリウム	78mg/100g
(食塩相当量)	0.2g/100g
食物繊維	53.0g/100g

株式会社テクノサイエンス 分析結果に拠る
※ロットによって若干差異がございますのでご了承下さい。

出荷形態

内容量 : 10kg(1kg×10)
賞味期限 : 製造日より2年
保存条件 : 高温多湿を避け、冷暗所で保存

製造工程



原料特性

- 青汁素材
- 栄養補助食品

クワンソウ、さとうきびを中心とした沖縄の伝統野菜粉末
16種類を混合したプレミックス原料です。

沖縄県は日本で唯一、亜熱帯に属する地域です。古くから
中国や台湾などと交流が盛んだったこともあり、他の国内に
はない独特の文化や歴史が築かれてきました。

また、隆起珊瑚から出来た土壌なので本州と比べるとミネ
ラル分を豊富に含み、そこで育つ野菜も栄養価が高いと言わ
れています。

近年の地方野菜が注目される流れにのって、沖縄の伝統野
菜もまた、その独自の食文化とともに、広く一般に知られる
ようになりました。

健康・長寿県としても名高い沖縄県産の原料で、特徴ある
商品づくりにお役立てください。