

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産 大麦若葉使用 『大麦若葉エキス末』

技術
資料

農薬を使用せずに栽培された大麦若葉使用



北海道で農薬を使用せずに栽培された大麦若葉のエキス末です。

大麦若葉は青汁原料として広く知られています。

北海道は日本の他の地域に比べて冷涼な気候であるため害虫の発生が少なく、農薬を使用しない栽培に向いています。

大麦若葉は収穫するとすぐに鮮度が落ち始めますが、栽培地に隣接する工場です素早く加工することで、品質の良い大麦若葉エキス末を製造しています。

■ 用途提案

◎ 青汁原料として

■ 製造工程



■ 品質規格

外観・色調	黄緑から緑色の粉末
味・臭い	製品特有の味・臭い
水分含有量	8.0%以下
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

■ 分析値(100g中)

エネルギー	337	kcal
水分	2.0	g
タンパク質	4.2	g
脂質	1.1	g
炭水化物	87.6	g
食塩相当量	0.5	g
食物繊維総量	25.2	g ※

※食物繊維のうち、水溶性食物繊維は80-90%程度含まれています。(参考値)

* 数値はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

■ 表示名称例

◎ 大麦若葉エキス末(難消化性デキストリン、デキストリン)

大麦若葉エキス末	34%
難消化性デキストリン	33%
デキストリン	33%

* 配合割合は製品の含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

■ その他

入目	10kg
賞味期限	製造日より2年
保存条件	直射日光、高温多湿を避け冷暗所(25℃以下)に保管

お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ
株式会社 **北国生活社**

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp