

熱・光に強いクロレラ入り抹茶

パル7

—— 身体にやさしい食品材料を ——

パル7 化学工業株式会社

パルグリーンについて

パルグリーンは抹茶にクロレラを配合し熱・光に強くした抹茶に置き換え可能なクロレラ入り抹茶です。

特徴

①用途に合わせた豊富なラインナップ

パルグリーンⅡ・Ⅲや宇治抹茶パルグリーンといった、比率や産地の違う多種多様なラインナップ

②国産の厳選された抹茶粉末を使用

パルグリーンでは愛知県産西尾抹茶、宇治抹茶パルグリーンでは宇治抹茶を使用

③国産のクロレラ粉末を配合

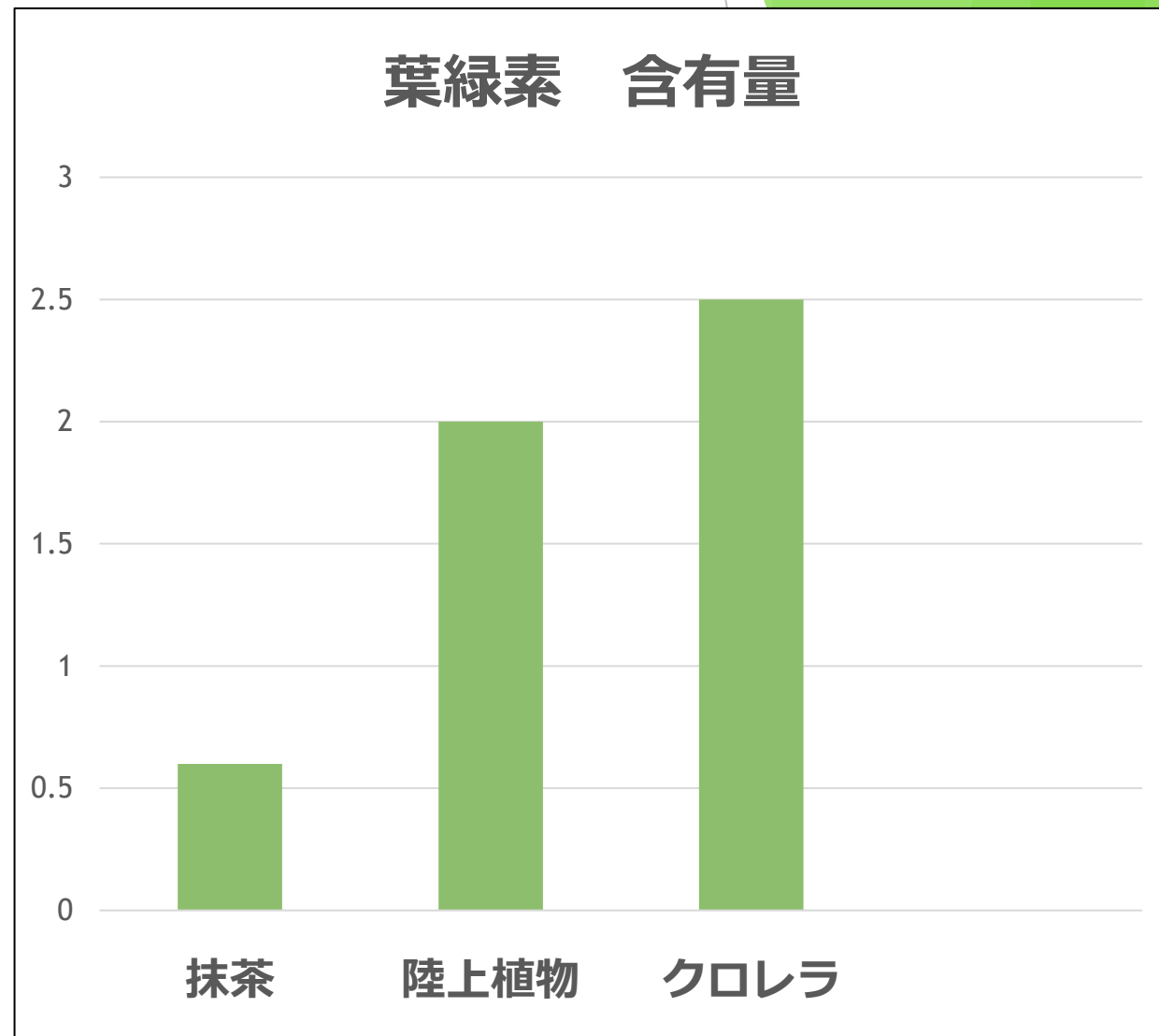
沖縄県石垣島で培養された国産クロレラを使用することで鮮やかな色を長時間維持

④一般生菌数が非常に少ない

菌数が管理されているため、安全な製品づくりに貢献できる

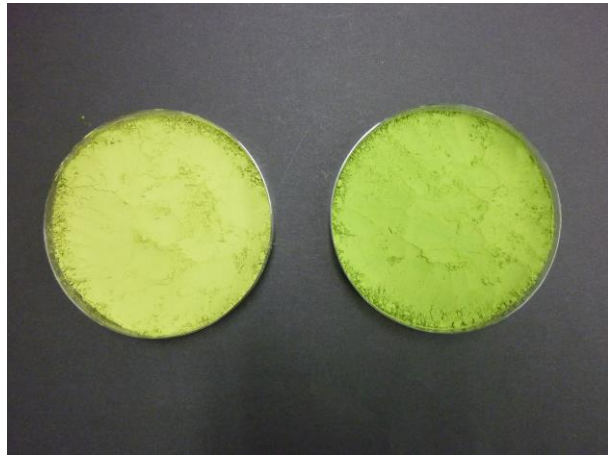
原料について

- ▶ 緑の天然色素である葉緑素を多く含有したクロレラは、抹茶とブレンドして抹茶色の補色を行うのに最適な原料です。
- ▶ 健康食品のイメージを付加した安心安全な着色料として使用されています
- ▶ 抹茶 → 0.6%
- ▶ 陸上植物(ホウレン草等) → 2.0%
- ▶ クロレラ → 2.5%以上

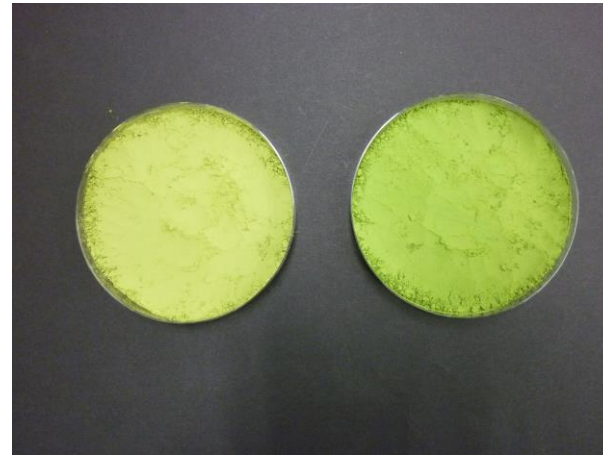


経時変化テスト

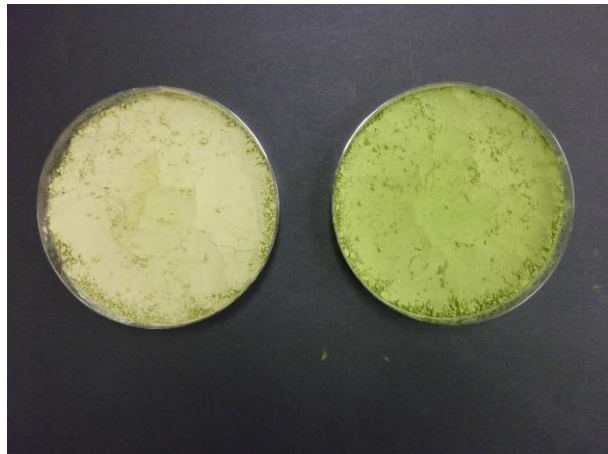
(左：抹茶単体 右：パルグリーン)



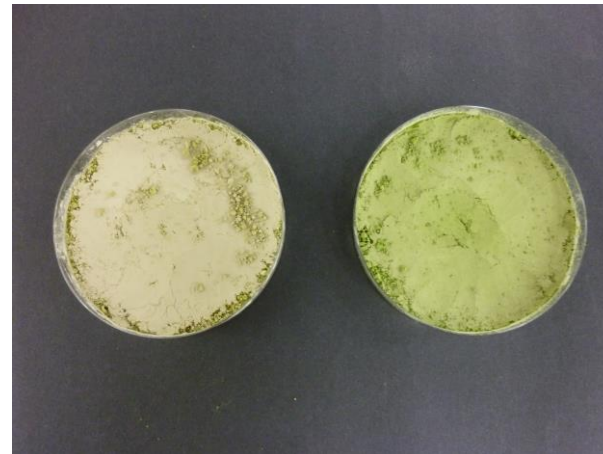
0時間経過



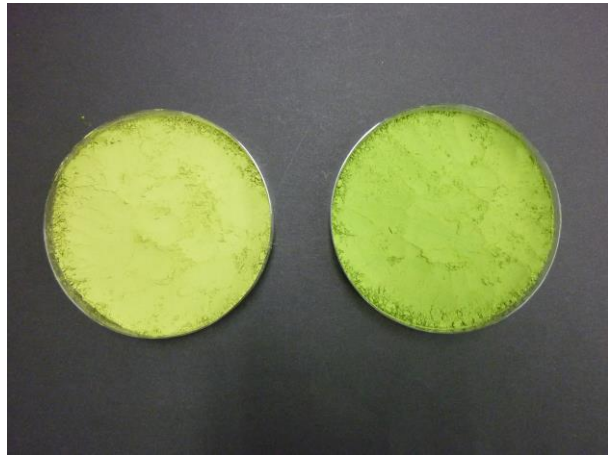
0 時間経過



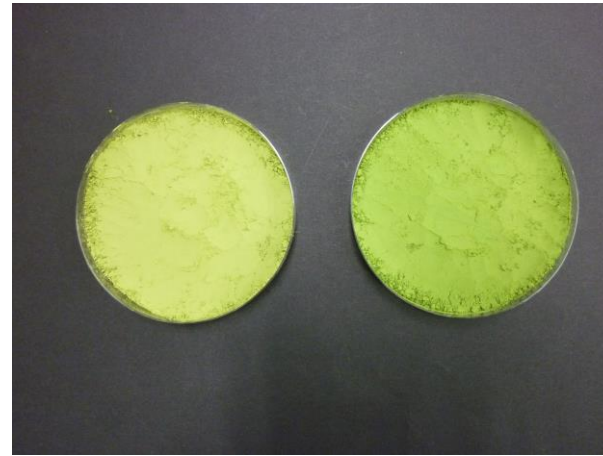
5 時間経過



5 時間経過



8 時間経過



8 時間経過

荷姿

500g×10袋

1kg×6袋



表示方法

抹茶・クロレラ末

抹茶/着色料（クロレラ末）

