

パルグリーン

抹茶は光・熱に弱く、鮮やかな色を維持するのが難しく、悩み・相談の多い原料でした。
パルグリーンは、その欠点ともいえる特性に健康食品として認知されるクロレラを
配合する事により、退色を遅らせ使いやすい抹茶として開発されました。

パルグリーン特徴・基本情報

○パルグリーンは抹茶製品に最適な割合でブレンドし、抹茶としてご使用頂けます
※クロレラの割合を増したパルグリーンⅡ、Ⅲのタイプも御座います

○抹茶の産地
・パルグリーンは愛知県西尾抹茶使用
・宇治抹茶パルグリーンは宇治抹茶使用

※パルグリーンシリーズの専用茶葉は130年以上続く老舗製茶園にて管理生産

※2 西尾・宇治以外の産地の茶葉指定での特殊品製造も行えます

○クロレラは沖縄県石垣市で培養された国産クロレラ使用

○特殊ブレンダー機による混ざりムラの無い粉体混合技術

※比重の違う粉末を均等にブレンドする事が可能です

○一般生菌数が少なく非加熱使用ができる(上げ、クリームへの添加が等が可能)

○使用目安:原料総量に対し、1%~2%をお好みでご使用下さい

※パルグリーンを使用することで西尾の抹茶ロゴ使用可能



西尾の抹茶ロゴ
イメージ

—— 身体にやさしい食品材料を ——

パル7 化学工業株式会社

