

# 会員企業からのPRメッセージ

～いま、これに力を入れています～

## 野菜ファインパウダー

三笠産業株式会社

- 代表者／佐伯 誠
- 業 種／化学工業製品製造業
- TEL／083-973-0731
- URL／<http://www.mikasasangyou.co.jp/>
- 所在地／山口市小郡下郷8 1 1-1
- FAX／083-973-0780
- Eメール／[info@mikasasangyou.co.jp](mailto:info@mikasasangyou.co.jp)

**国産で、生産者の顔の見える野菜をそのままパウダー（粉）にしました。  
離乳食、介護食、お菓子、普段の料理などに、手軽に利用できます。**

### ○新鮮な国産野菜が原料の野菜ファインパウダー

産地から送られてきた新鮮な国産野菜を弊社の食品工場  
加工します。特殊な機械（ジェット気流式粉碎機）によって、  
低温のまま、栄養価を損なわずに超微粉碎します。粒子の  
大きさはおおよそ10 $\mu$ m（ミクロン）。100分の1ミリメートル  
です。

### ○野菜ファインパウダーの良さ

1. 生野菜との比較
  - (1) 食感（舌触り）の向上
  - (2) 消化、吸収の向上
  - (3) 香りの向上
  - (4) 色彩の向上
2. パーストとの比較
  - (1) 保存が簡便
  - (2) 水分値は8%以下と低く、水分調節が安易
3. 粗粉との比較
  - (1) 体内の消化酵素などに触れる面積が多く消化吸収性が向上
  - (2) 舌触りの向上



【むらさき芋のファインパウダー】

現在、食品業界で主に使用されている粗粉は、70～300 $\mu$ m程度の大きさです。超微粉碎のメリットは消化吸収の向上だけでなく、「舌の上で溶けるように感じる」ほど、舌触りが抜群なことです。あらゆる食品に添加されましても違和感のない仕上がりとなります。

昨今の健康志向や高齢化にあった食事には、おいしいだけでなく、より体によい食品が求められています。このニーズにお応えできるのは、現状の粗粉ではなく野菜ファインパウダーです。

### ○様々な野菜ファインパウダーがあります

現在、ほうれん草、にんじん、かぼちゃ、  
むらさき芋、ごぼう、こまつ菜など、様々  
な野菜ファインパウダーがあり、きっと  
お気に召す一品があります。

【野菜ファインパウダーの詳細・使用例  
については、弊社のホームページ、または  
通販専用ホームページ「お野菜畑」

<http://www.oyasaibatake.com/> をご覧ください】



【野菜ファインパウダー使用例】

●三笠産業は創業以来50余年、豊かな食生活を支える農業に関わる事業を展開してきました。私たちは、このアグリカルチャーのハイテク化と同時に、超微粉碎という技術をもって、粉体分野のハイテク化にも果敢にチャレンジし、豊かな未来の創造を目指します。

◆ 掲載を希望される方は、お取引店または下記までご連絡下さい。

財団法人山口経済研究所 担当：井本 TEL：083-268-1155 FAX：083-268-1166