

～からだに優しい新食材～

ヨーロッパで話題の機能性フルーツ野菜「黒人参」使用

『黒人参濃縮汁』『黒人参ピューレ』

ドリンクやスイーツはもちろん、機能性食品原料から着色まで幅広い活用！！

2010年9月1日(水)より、発売開始

自然食品、飲料を製造販売する黒人参本舗(本社:熊本県山鹿市、代表:松本 和晃)では、機能性フルーツ野菜・「黒人参」を100%原料とした『黒人参濃縮汁』と『黒人参ピューレ』を、業務用食材として、2010年9月1日(水)より発売を開始します。

今、ヨーロッパを中心に健康・美容食材のひとつとして注目を集めている「黒人参」。一般の人参と比較して、人参自体が中まで黒い色をしており、人参特有のベータカロテンやビタミンCはもちろんのこと、さらにその色素を構成する抗酸化物質の“ポリフェノール”や“アントシアニン”を多く含んでいるのが最大の特長です。

また、日本での栽培が難しく、希少品種と言われており、主にトルコ内陸部の高地「エレグリ地方」で栽培されています。



黒人参濃縮汁を生地に練りこんだロールケーキ

黒人参本舗では、業務用食材として、飲料や着色用にも使用可能な『黒人参濃縮汁』と、ジャムやスイーツ原料としてもお使いいただける『黒人参ピューレ』を展開。『黒人参濃縮汁』は人参特有の臭みがなく、また糖度が高いため、幅広い用途でフルーティな味と香りをお楽しみいただけるほか、レモン果汁などを加え、pH値を調整することで色合いをアレンジすることができます。また、『黒人参ピューレ』は、黒人参をそのままピューレ状にしてあるため、パン生地に練りこむなど、様々な用途でお使いいただけます。

今回、黒人参本舗で展開する『黒人参濃縮汁』、『黒人参ピューレ』には、本場トルコの契約農場・イギット農園で、厳しい品質管理のもと栽培された「黒人参」を生のまま冷蔵便で日本に輸入し、残留農薬検査をクリアした原料のみを使用。また、加工は全て日本国内で行っております。

安心・安全の機能性フルーツ野菜「黒人参」から生まれた新食材『黒人参濃縮汁』、『黒人参ピューレ』は、様々な料理・スイーツにもご利用いただけます。料理の幅を広げます。



左:『黒人参濃縮汁』/100g×25入 10,750円(税込)
右:『黒人参ピューレ』/250g×10入 4,300円(税込)

■調理・使用例

スイーツやドリンク類など様々な用途にご利用いただけます。

<p>ロールケーキ</p>  <p>濃縮汁を生地に練りこんだ鮮やかな紫色のロールケーキ。また、生クリームを紫色にすることも可能です。</p>	<p>フレッシュジュース</p>  <p>濃縮汁を水で薄め、リンゴ果汁やレモン果汁などいろいろ組み合わせて、ナチュラル・ヘルシーな新感覚のキャロットジュース。</p>
<p>ヨーグルトソース</p>  <p>黒人参ピューレにレモン果汁などを加えれば、簡単にジャムが作れます。甘さは、その他成分や濃縮汁などでも調整できます。</p>	<p>アイスクリーム</p>  <p>濃縮汁を使って紫色のアイスクリーム(左)ピューレを混ぜたマーブルアイス(右)。その他シャーベットやジェラートなどにもご利用いただけます。</p>



pH値を調整することにより、色合いをアレンジすることができます

黒人参はpH値を調整することにより、調理する食材や飲料に合わせて、色合いをアレンジすることができます。「黒人参濃縮汁」も「黒人参ピューレ」もpH値が低いレモンなどの食材を加え、pHを下げれば赤ワインのような色に変化します。※黒人参濃縮汁は濃度が高いため、大量に使用して加熱した場合はやや青色系に変化する場合があります。(写真左:レモン果汁添加 右:濃縮汁そのまま)



トルコ産黒人参

■黒人参とは

黒人参は人参の原種に近い人参で、目やアンチエイジングで話題の抗酸化物質“ポリフェノール”、“アントシアニン”を豊富に含む機能性野菜です。その歴史は約1,000年前から栽培され、食されてきたと言われていいます。

■黒人参の本場は「トルコ共和国」

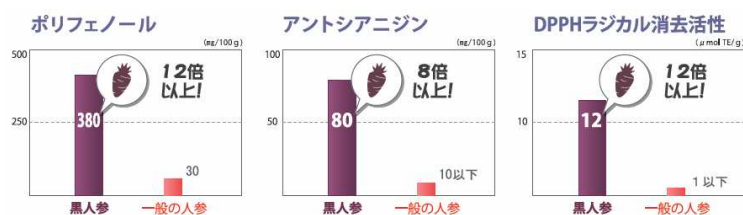
トルコの標高3,000m級の山々に囲まれた広大な大地で栽培され、ヨーロッパでは、美と健康の「機能性野菜」として注目を集めています。『黒人参濃縮汁』、『黒人参ピューレ』に使われている黒人参は、本場トルコの契約農場イギット農園で作られています。自家採取の種のみを使用し、原種の品質を守りながら代々栽培されてきたものです。黒人参は日本国内での栽培が難しく、世界的にも希少品種と言われており、現在はトルコを中心として一部の地中海周辺国で栽培されています。

■黒人参の特長

黒人参は通常の人参と比べると…

ポリフェノール	12倍以上
アントシアニン	8倍以上
DPPHラジカル消去活性	12倍以上

＜黒人参と一般の人参の比較表＞



黒人参本舗作図

試験依頼先: 財団法人日本食品分析センター
 試験成績書発祥年月日: 平成20年05月02日 試験成績書発行番号: 第408040276-003号
 試験成績書発祥年月日: 平成21年04月21日 試験成績書発行番号: 第409040206-002号、
 第409040206-003号、第409040206004号
 ※季節などの環境の変化により、成分は若干異なる場合もございます。

<商品概要>

- 商品名: 「黒人参濃縮汁」
「黒人参ピューレ」
- カテゴリー: 業務用食材
- 発売: 2010年9月1日
- 原材料原産国: トルコ共和国
- 製造／加工: 日本
- Brix値(※): 黒人参濃縮汁／36 黒人参ピューレ／7.8以上
- 商品規格／価格: 黒人参濃縮汁 100g/袋×25入り /10,750円(税込・送料別)
黒人参ピューレ 250g/袋×10入り /4,300円(税込・送料別)
- 保存方法: マイナス18℃以下
- 会社概要:
- | | |
|---------|--------------------------------|
| 社名 | 黒人参本舗 |
| 代表 | 松本 和晃 |
| 住所 | 〒861-0382 熊本県山鹿市方保田 2346-1 202 |
| 電話番号 | 0120-372-583 |
| メールアドレス | info@kuroninjin.jp |
| URL | http://www.kuroninjin.jp/ |

※Brix(ブリックス)値とは、溶液中の固形分濃度を表す目盛名。
単位は「%」または「度」。主に食品産業、ワイン、精糖、果実農業などで、シヨ糖濃度(糖度)を表す際に用いられる。

【読者からのお問い合わせ先】

黒人参本舗

フリーダイヤル 0120-372-583 (9:00~18:00/土日祝日を除)

<http://www.kuroninjin.jp/>

【当リリースと掲載・取材に関するお問い合わせ先】

ビースタイル 〒153-0063 目黒区目黒2-2-10 プラザ橋本101

TEL:03-5773-1610 FAX:03-3760-6282

担当/三澤 misawa@bstyle-cafe.com