

植物から出来た新素材 アシタバクリア® 開発

お客様の要望に合わせてオリジナル商品を提供する。

そんな多品種の商品づくりを支えるホットパックによる飲料製造には、ひとつ悩みがありました。それは乳化剤の使用です。お客様からの「よりナチュラルな商品をつくりたい」といった声に応え、「乳化剤に代わる植物由来の飲料用原料」として開発した素材、それがアシタバクリア® です。



～日本原産のアシタバ〔明日葉〕を使った食品素材～
アシタバ〔明日葉〕は、日本が原産の植物。「今日葉を摘んでも明日には芽が出る」と言われるように生命力が強い植物の代表であり、昔から日本でおひたしやてんぷらなどとして食されてきました。近年では青汁の原料として、ケールや大麦若葉と並んで健康野菜原料としても利用されています。

アシタバクリア®について

250種以上の植物から選り出されたアシタバ（明日葉）には、少量で強い静菌作用や多様な健康機能を示すカルコンが含まれています。カルコンはもともと水に溶けにくい成分でしたが、これを独自技術により水に溶けやすく加工しました。茶などの飲料に入れても風味や色、透明性を損なわないのが特徴です。

- 使用例・・・麦茶・ルイボスティなど
- 表示例・・・アシタバエキス
- 製品規格・・・カルコン 1%以上



<お問い合わせ先>

ハルナプロデュース株式会社 営業開発 Unit イノベーション Sec
E-MAIL : h-lab@harunabev.co.jp