

食品加工用抹茶のご案内

安心安全で風味豊かなお抹茶を
様々な食品の用途に合わせて
ご使用していただけます。
最適な抹茶をご提案いたします。




枳穂園

食品加工用抹茶シリーズのご案内



地元愛知県西尾産の抹茶をはじめ、ユーザー様ニーズの高い他産地の抹茶を幅広く用意しております。その中でも、生産量、品質ともに全国トップクラスを誇り、碾茶(てんちゃ)の栽培に特化した西尾産の抹茶においては、グレードを細分化し、用途選択肢を広げてご案内しております。 ※下記の種類以外にもご用意しております。

低菌西尾抹茶L-BE



渋みや苦みの特徴のある原料を主として、リーズナブルな価格帯の抹茶で、大量生産の製品に最適です。

低菌西尾抹茶L-FO



二番茶を主とした食品加工用として、様々な食品に使用でき、渋み、旨味、苦みのバランスのとれた抹茶です。

低菌西尾抹茶L-IO



一番茶、二番茶で構成される鮮やかな緑色と、程よい渋み特徴で、高級感のある抹茶製品に使用できます。

低菌西尾抹茶L-AEO



一番茶特有の深い緑色だけでなく、コク、旨みを表現できる抹茶製品を作ることができます。

低菌西尾抹茶L-AHO



飲用にも使用できる西尾の一番茶を使用した、風味、水色、香りのすべてにおいて上質な抹茶となっております。

低菌静岡抹茶L-BE



抹茶として需要の増えている静岡県産の茶葉を原料として、渋みのあるリーズナブルな静岡抹茶です。

低菌八女抹茶L-FO



コク、旨味に特徴のある玉露で有名な福岡県産の碾茶を原料とした、上質な食品加工用抹茶です。

低菌宇治抹茶L-CO



京都府産の碾茶で作られた比較的安価の宇治抹茶で、大量生産などの製品に最適な原料です。

低菌宇治抹茶L-IO



京都府産抹茶で、鮮やかな水色と、風味豊かな宇治抹茶です。

伊勢抹茶C



三重県産の碾茶で作られたリーズナブルな抹茶です。伊勢抹茶・伊勢茶として最終製品に表示できます。

殺菌済み加工や、粒度調整、他原料とのブレンド、包装形態容量等ご相談に応じます。

基本的な包装容器は、1kgアルミチャック袋9入り/CS

※松鶴園の低菌抹茶は、一般生菌数3,000個以下/g 大腸菌群 陰性(100cfu/g未満)のものを指します。

●退色問題を解決できる抹茶もございます。



FSSC22000
本社工場 認証取得



お問合せ 株式会社 松鶴園

〒445-0894 愛知県西尾市上町南荒子 50-2

■TEL 0563-54-3300

■FAX 0563-54-3332

■E-mail: sales@shokakuen.jp

■URL: http://biz-shokakuen.jp



光・熱・酸性に対し圧倒的に退色しにくい抹茶・緑茶シリーズ!!

抹茶・緑茶 本来の
緑色が劇的に持続!

しょうかく

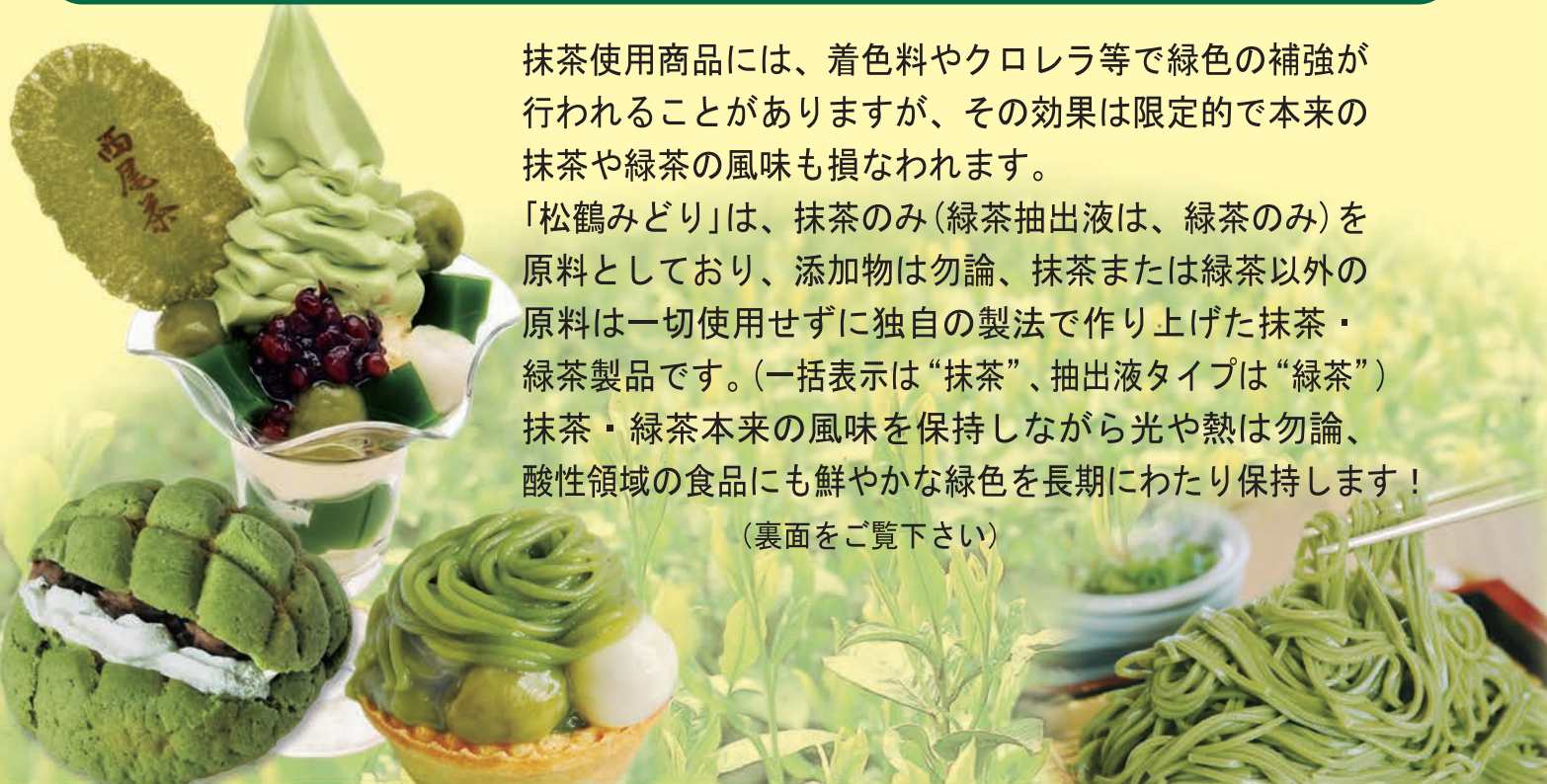
松鶴みどり

着色料やクロレラ他添加物等、一切使用していません。

抹茶使用商品には、着色料やクロレラ等で緑色の補強が行われることがありますが、その効果は限定的で本来の抹茶や緑茶の風味も損なわれます。

「松鶴みどり」は、抹茶のみ(緑茶抽出液は、緑茶のみ)を原料としており、添加物は勿論、抹茶または緑茶以外の原料は一切使用せずに独自の製法で作りに上げた抹茶・緑茶製品です。(一括表示は“抹茶”、抽出液タイプは“緑茶”)抹茶・緑茶本来の風味を保持しながら光や熱は勿論、酸性領域の食品にも鮮やかな緑色を長期にわたり保持します!

(裏面をご覧ください)



用途に合わせたパウダー・ペースト・抽出液の3タイプ!

抹茶パウダータイプ

非常に深く鮮やかな緑色です。従来の抹茶粉末と比較しダマになり難いタイプと、飲料や粒子サイズが気になる食品等に適した“超微粒タイプ”もあります。

賞味期限:14ヶ月アルミ袋(1kg×12袋)



抹茶ペーストタイプ

様々なご用途に、混ぜ易い。ダマになり難く、また粉飛散が無く、作業性が良いです。

賞味期限:14ヶ月 アルミ袋(1kg×20袋)
※商品により4kg×5袋もあります。



緑茶抽出液タイプ

沈殿が殆どなく、きれいな透明感のある緑色を維持します。濃厚な味で、沈殿の気になる飲料やゼリー等の水菓子にも最適です。

賞味期限:12ヶ月
バックインボックス(20ℓ/BOX)



松鶴園は、日本のほぼ中央の愛知県西尾市で、より上質で安全安定した抹茶製造のため、伝統の技術と科学的な分析に基づき、衛生面・品質管理・維持向上を図り、殺菌抹茶や抹茶加工品の製造において、国際基準を視野に入れた体制で製造し、食品業界をはじめ様々な業界のニーズにお応えしています。



地域ブランド認定
登録第 5204296 号
「西尾の抹茶」は抹茶として
日本で初めて特許庁の地域
ブランドに認定されました。

株式会社 松鶴園

愛知県西尾市上町南荒子 50-2

TEL 0563-54-3300
FAX 0563-54-3332
E-mail: sales@shokakuen.jp
URL: http://www.shokakuen.jp

FSSC 22000 本社工場 認証取得



松鶴園の ほうじ茶製品シリーズ

ほうじ茶とは、日本の緑茶を強い火で焙じて製造したもので、食後によく飲まれるお茶の一つです。焙煎することでメイラード反応により香ばしい焙煎の香りが、当製品と合わせた食品を食べる前にもたすリラックス効果と、その食品の食欲増進を促し、またそれと同時に生まれるほうじ茶特有の香気成分ピラジンは、体の健康面で様々な効果に期待のできる素材でもあります。(血流の改善、生活習慣病予防、リラックス効果などあります)さらに煎茶や抹茶に比べ、カフェインが少ないため、妊婦、小さなお子様にも安心してお勧めできる素材です。抹茶同様に粉末化することにより、食物繊維、カテキン類、他ビタミン類も同時に摂取できるスーパーフードを、食品素材として是非ご検討ください。

ほうじ茶の香り、風味のこだわり、厳選された原料を素に、目的やご用途に合わせて下記5種類のほうじ茶製品をご案内いたします。商品によっては、それぞれの製品の組み合わせによる効果も期待できます。

ほうじ茶微粉末M-BE

原材料：緑茶100%



火入れ加減を調整し、ほうじ茶の香りを最大限に引き出したほうじ茶微粉末です。製菓・製パン材料として、生地への練り込みや、飲用など幅広く使用できます。

- 1kg・10kg・25kg 各種サイズあります。
- 保存方法：常温
- 賞味期限：12ヶ月

宇治ほうじ茶微粉末I-CE

原材料：緑茶100%



宇治茶を原料としたほうじ茶を微粉末化し、『宇治ほうじ茶』等の強調表示ができます。より上品なほうじ茶の味わいを表現できるほうじ茶粉末です。

- 1kg・10kg・25kg 各種サイズあります。
- 保存方法：常温
- 賞味期限：12ヶ月

インスタントほうじ茶N

原材料：緑茶、デキストリン、V.C



水溶性に優れ、飲用にも使用できます。また、水溶性の特徴を生かし、沈殿なく透明感のある製品が出来ます。

- 1kgサイズ
- 保存方法：常温
- 賞味期限：12ヶ月

黒蜜やメープルシロップの代わりにトッピング



ほうじ茶蜜

原材料：砂糖、水あめ、緑茶、V.C



ほうじ茶の風味を重視したほうじ茶蜜です。香料・着色料を使用せず、やさしい味と特徴のある香りを表現できます。水あめの特徴を生かした製菓材料としても使用できます。

- 10g 個包装と500g サイズがあります。
- 保存方法：冷暗所
- 賞味期限：12ヶ月

ロイヤルミルクほうじ茶の素

原材料：麦芽糖、グラニュー糖、緑茶



麦芽糖により程よい甘さで、ほうじ茶の香りを強調しました。糖類と混ぜ合わせているため、そのまま製菓材料としても使用できます。ミルクや豆乳で溶かして、ラテ飲料としてご使用できます。

- 1kgサイズ※25kgサイズをご用意できます。
- 保存方法：常温
- 賞味期限：12ヶ月

粉末を生地にまぜるだけ...



ホットでもアイスでも
サッと溶ける



原料産地、原材料配合、及びパッケージサイズ等、お客様の設計に応じ別途製造可能です。詳しくは営業担当までお問い合わせください。

しょう かく えん

株式会社 松鶴園



FSSC 22000 本社工場取得

〒445-0894
愛知県西尾市上町南荒子 50-2
TEL/ 0563-54-3300
FAX/ 0563-54-3332

抹茶の製造、徹底した品質管理、科学的な分析に基づき衛生面はもちろん、国際基準を視野に入れ抹茶を製造いたしております。

Sweet Matcha Powder

抹茶ラテの素

愛知県西尾産抹茶をふんだんに使用し、抹茶の旨みと麦芽糖のやさしい甘さが乳製品と程よくマッチングします。老若男女問わず、スーパーフード抹茶を楽しめます。

抹茶ラテの作り方は簡単!!

抹茶ラテの素20gに対し、豆乳または牛乳を200cc~250cc程注ぎ、よく攪拌します。出来上がり!



【原料規格】

1kg x 12入アルミチャック袋
賞味期限: 製造後12ヵ月
直射日光や高温多湿を避けて保存
原材料: 砂糖、麦芽糖、緑茶

Sweet Hojicha Powder

ロイヤルミルクほうじ茶の素

ほうじ茶特有の香り成分ピラジンの作用による
香ばしい香りが特徴です。
麦芽糖との相性もよく、程よい渋みに仕上げました。



【原料規格】

1kg x 12入アルミチャック袋
賞味期限: 製造後12ヵ月
直射日光や高温多湿を避けて保存
原材料: 砂糖、麦芽糖、緑茶

ホイップクリームや、
バターに!

手軽にスプレッド風 フレーバーとしての応用例

200ccの生クリームをホイップし、砂糖の代わりにロイヤルミルクほうじ茶20gを入れてよく混ぜ合わせます。バターでも同様に。

ほうじ茶味

抹茶味



バターに

生クリームに

白あんに



抹茶産地“愛知西尾” しょうかくえん

株式会社 松鶴園

〒445-0894 愛知県西尾市上町南荒子 50 番地 2
TEL/ 0563-54-3300 FAX/ 0563-54-3332
E-mail:sales@shokakuen.jp URL <http://www.shokakuen.jp>



URL



FSSC 22000 本社工場取得

バルク対応もできます。ご不明な点等ございましたらどうぞ営業までお声がけください。

松鶴園謹製

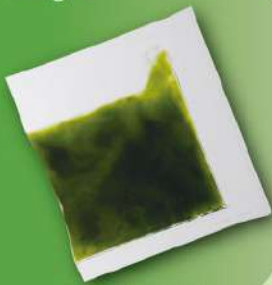
抹茶蜜 ほうじ茶蜜

西尾産の抹茶を使用した色鮮やかで風味豊かな抹茶蜜です。

深煎り焙煎で「ほうじ茶」の香りを最大限に引き出しました。



<500g入>



(10g入)



<500g入>



(10g入)



着色料・香料不使用！「風味」と「色彩」にこだわりました！！

お菓子のトッピングや生地への練りこみに！

着色料や香料を使わず、お茶原料だけで作られた、鮮やか色彩と豊かなお茶の風味を表現できる蜜に仕上げました。お菓子等のトッピングで使用できる粘性と、また、製菓材料として生地等への練りこみとしてもご検討できます。



株式会社 松鶴園

愛知県西尾市上町南荒子 50-2
■TEL 0563-54-3300
■FAX 0563-54-3332
■E-mail: sales@shokakuen.jp
■URL: http://biz-shokakuen.jp



FSSC 22000 本社工場取得