



OKINAWA
POWDER
FOODS

げっとう
沖縄県産月桃パウダーの
ご提案

オキナワパウダーフーズ(株)



ネット上で許可なく入手した写真、データも含まれておりますので転載厳禁。

Copyright 2018 © All rights reserved, Okinawa
Powder Foods Co., Ltd.



月桃(げっとう)・・・

- 月桃は、熱帯・亜熱帯に自生しているショウガ科ハナミョウガ属の多年生常緑草。
- 沖縄では野山に自生していますが、民家の庭先でも風よけとして植えられているなじみ深い植物。
- 葉は長さ40～60cm、濃緑色で光沢があり、長楕円で先端は尖り、下端は鞘となり茎を包んでいます。独特な芳香があります。

月桃(げっとう)と沖縄

- 昔から防菌、防カビ効果があると知られており、旧暦の12月8日には各家庭で健康・長寿の祈願のため縁起物として、月桃の葉を餅(方言名:ムーチー)を巻いて蒸して食べる風習があります。その時期のスーパーではムーチーが売られるほどです。



月桃(げっとう)と香り

- 独特の香り高さから、葉部からエキス抽出され化粧水などが市販されている。
- 月桃粉を日本そばに練りこんで提供する店舗もあり、人気がある。
- アイスに練りこんで提供する飲食店もある。



沖縄パウダーフーズと月桃

沖縄では慣れ親しんでいる月桃を粉末化してもっといろいろな商品開発に役立ててもらえるのではないか？！

- 栽培している農家がない→新崎さんとの出会い
- 乾燥すると茶色になる→乾燥工程の改善
- 一般的な粉砕機では粉砕困難→気流式粉砕機の活用



沖縄県産月桃パウダー



新崎さんの月桃のみを使用し、弊社独自の技術で独特の香りと緑色を残すことに成功しました。



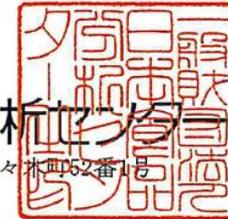
抗酸化作用で有名なポリフェノールが豊富！

検体名 月桃パウダー

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木4番1号



2015年(平成27年)06月11日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

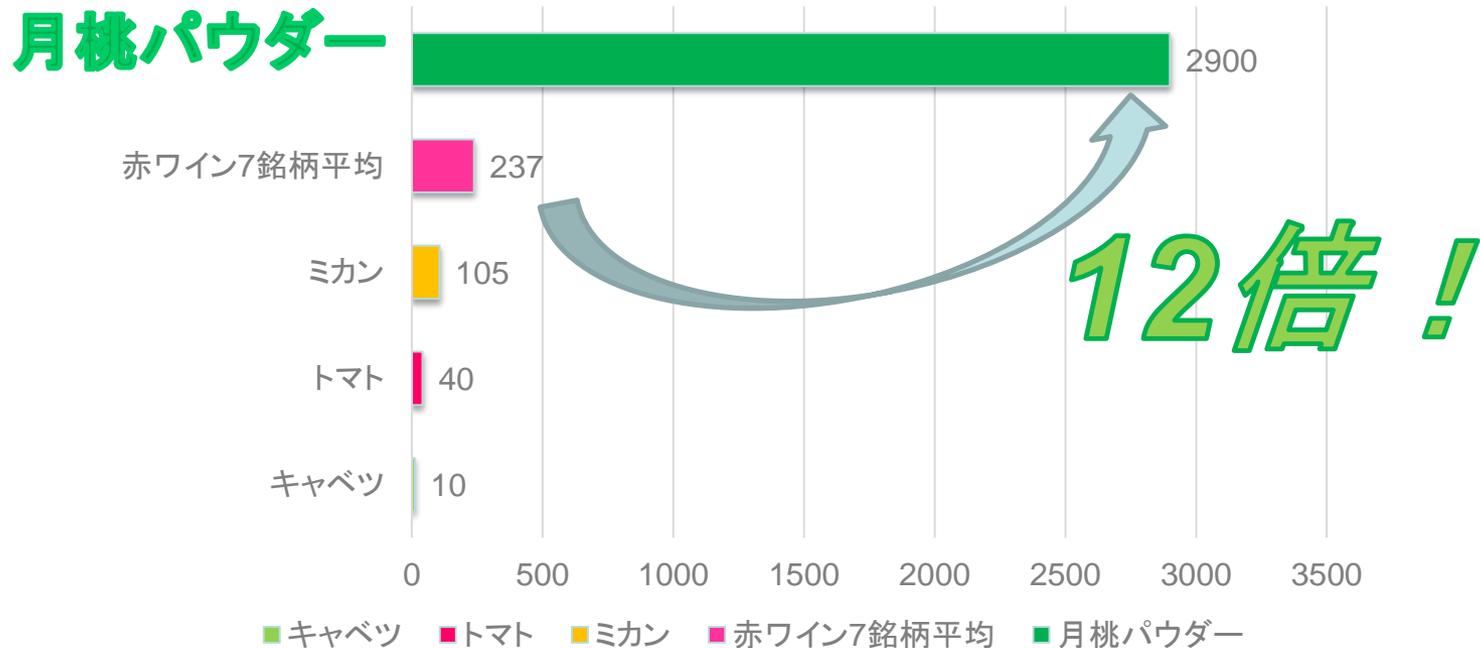
分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
総アスコルビン酸(総ビタミンC)	87 mg/100g	1	高速液体クロマトグラフ法
ポリフェノール	2.90 g/100g	2	FOLIN-CIOCALTEU法

注1. ヒドラジンで誘導体化した後測定した。

注2. 依頼者指定の方法による。ただし、ケルチン換算値。

ポリフェノールが赤ワインの12倍！

フォーリンーチオカルト法による総ポリフェノール量
の測定結果一覧(mg/100g または mg/100ml)



国民生活センターによる「ポリフェノール含有食品の商品テスト結果」www.kokusen.go.jp/pdf/n-20000508_1.pdfからのデータを活用した