

Green Tea Paste

緑茶ペースト



緑茶色が活きる！

ペースト状で、扱いやすい。

ペースト状で、調理の際に練り込みやすく、和洋のお菓子類は素より、和食・洋食・麺類などにそのままご使用頂けます。もちろん、飲料としてもご利用いただけます。

天然素材で、熱や光で変色しにくい。

従来、粉末茶や飲料茶などは加熱処理を行うと褐変してしまい、緑茶の自然な緑色が失われてしまいます。本製品は着色料など添加物をしようせずに、特殊な技法で緑色を保ち、熱や光によつての変色がしにくくなっています。

使用例

《麺類》

そば、うどん、パスタ

《洋菓子類》

パン、クッキー、ケーキ

《調味料》

ドレッシング、マヨネーズ

《和菓子類》

洋かん、せん餅、かりんとう

《その他》

飲料、化粧品、消臭剤等

使用上の留意点

原材料配合後、加熱前の生地等でアルカリ性（pH7.0以上）で加工する場合、褐変しやすい場合があります。これは、配合率や加工条件により発生しない場合もあります。

酸性

中性 (pH7.0)

アルカリ性

緑色

褐色

重曹、にがり等はアルカリ性が強く、これらと使用する場合、褐変すると考えられます。



TEA



Cooking Green



進化するお茶のカタチをご提案いたします！

＜原材料＞

- ・茶葉（緑茶、ほうじ茶、玄米茶）、抹茶、緑茶ペースト
- ・パウダーティー（煎茶、紅茶、アールグレイ、ルイボス、黒烏龍茶）
- ・ティーオイル（特許取得）

商品の共同開発からOEM（ノベルティー、アメニティ等）も承っております。
お気軽にご相談、お問い合わせください。



販売元
イツワ商事株式会社
ITSUWA SHOJI KAISHA, INC.

〒542-0062 大阪市中央区上本町西 1-1-8 TNビル
TEL: 06-6764-7461 / FAX: 06-6763-5643
URL: <http://www.itsuwa.co.jp>