

宇治和束町・
和茶園の
一番摘み抹茶を
カカオに用じ込
めました。



チョコレート好きには、
たまらない、
濃厚なビターな香と
「抹茶ミルク」の
程よい甘さが、
広がります。



商品の御注文・お問い合わせは
TEL: 0120-46-1158へ

■カカオマス加工食品
砂糖不使用

内容量: 80g (510mg × 156粒)
(税込850円)

※2016年5月より内容量を変更いたし
ました。

発売元: (株) わだまんサイエンス
〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546

～抹茶しょこら粒・エピソード～

●胡麻のメーカーが何故「抹茶」なのでしょう？

ゴマソムリエこと、深堀社長の夢は、「胡麻で世界平和」。日本の胡麻文化を世界に発信したいという思いから、海外への展開も常に視野にいらしています。そして2012年、胡麻の食文化と、この京都を代表する素材として、和茶園さんの抹茶とコラボした「京都発信型商品開発プロジェクト」が開始されました。

(きょうと農商工連携応援ファンド支援事業に採択。)

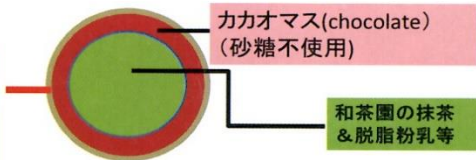
その中の商品の1つが「抹茶しょこら粒」です。他にも胡麻と抹茶クランチ、抹茶と胡麻の「五家宝」等が商品化され、香港で平成24年8月から販売されています。



・和茶園の植田氏(左)とゴマソムリエ(深堀社長)
※和茶園のお茶栽培には、胡麻油の搾油残渣が肥料として使用されています。

●何故苦いカカオが美味しく食べられるのでしょうか？

外側はキシリトールでコーティング(だから夏にも溶けにくく、カリッと歯触りです。)



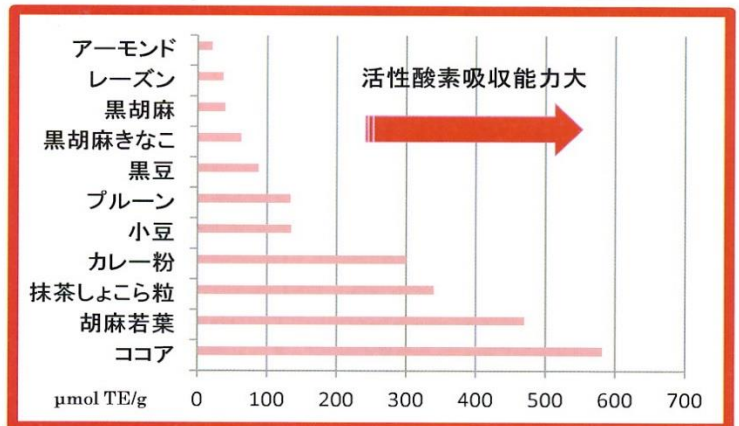
カカオマス(chocolate)
(砂糖不使用)

和茶園の抹茶
& 脱脂粉乳等

「抹茶しょこら粒」には、無糖のカカオマスがコーティングされていますが、センターの抹茶の錠剤が甘く、また外側にもキシリトールがコーティングされているため、ほろ苦い甘さが楽しめるのです。

●抗酸化性を表すORAC値(活性酸素吸収能力)は？※右図参照

「抹茶しょこら粒」は $340 \mu\text{mol TE/g}$ という結果で、数値の大小は活性酸素の吸収能力の高さを表します。10粒5.1gあたり $1734 \mu\text{mol TE}$ です。



<商品情報・裏面表示>

- 品名: 抹茶しょこら粒
- 名称: カカオマス加工食品
- 原材料名: カカオマス、脱脂粉乳、還元麦芽糖水飴、麦芽糖、抹茶、甘味料(キシリトール、スクラロース)、ショ糖脂肪酸エステル、シェラック、アラビアガム、カカオ色素

- 内容量:
- 賞味期限: 2024.07.01 ~ 2024.09.01
- 保存方法: 高温多湿を避け涼しいところで保存してください。(10~22℃)
- お召し上がり上の注意: 消化しにくい糖類を使用しているため、50粒以上一度に召し上がるとお腹がゆるくなる場合がありますが、一過性です。

- 販売者: (株)わだまんサイエンス SW
〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546
Tel.075-222-7318

※胡麻若葉、抹茶しょこら粒以外の数値は、「澱粉と食品37号」より引用

栄養成分	(10粒5.1g当たり)
熱量	22 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.2 g
糖質	2.6 g
食物繊維	0.5 g
ナトリウム	6 mg
食塩相当	15 mg
ショ糖	8 mg
ポリフェノール	23 mg