

熱・光に強いクロレラ入り抹茶

パルグリーン

「パルグリーン」とは抹茶にクロレラ粉末を配合し熱・光に強く退色を遅く出来るのが特徴で抹茶に置き換え使用出来るクロレラ入り抹茶です。

〔配合例〕

抹茶カステラ (12斤分)	スポンジ生地
卵・・・・・・・・・・3200 g	卵・・・・・・・・・・1000 g
砂糖・・・・・・・・・・2800 g	砂糖・・・・・・・・・・900 g
餅飴・・・・・・・・・・300 g	粉・・・・・・・・・・800 g
ハチミツ・・・・・・・・300 g	パルクトミーNo.1・・・10cc
粉・・・・・・・・・・1400 g	パルグリーン・・・・・・・・10 g
パルクトミーNo.1・・・50～60cc	ミルク・・・・・・・・・・100cc
パルグリーン・・・・・・・・70 g	バター・・・・・・・・・・200 g
水・・・・・・・・・・200 g	B・P・・・・・・・・・・少量

※パルグリーンを砂糖に良く混ぜてからご使用頂きますとダマを作りません。

パルグリーン シリーズ

パルグリーン II

パルグリーンよりもクロレラ粉末を増量し熱・光に対し、より強さを増したタイプです。

パルグリーン III

パルグリーンIIよりも更にクロレラ粉末を増量し熱・光に対し、より強さを増したタイプです。

宇治抹茶 パルグリーン

宇治抹茶にクロレラ粉末を配合し熱・光に強く退色が遅いタイプです。

〔荷姿〕

500 g × 10 袋 (アルミスタンドパック)
1 kg × 6 袋 (アルミスタンドパック)

パル 化学工業株式会社

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6
TEL(03)3833-9177(代)FAX(03)3833-9176
茨城工場 〒306-0121 茨城県古河市駒込 881-7
TEL(0280)76-9931 FAX(0280)76-9932

パルグリーン

抹茶は光・熱に弱く、鮮やかな色を維持するのが難しく、悩み・相談の多い原料でした。
パルグリーンは、その欠点ともいえる特性に健康食品として認知されるクロレラを
配合する事により、退色を遅らせ使いやすい抹茶として開発されました。

パルグリーン特徴・基本情報

○パルグリーンは抹茶製品に最適な割合でブレンドし、抹茶としてご使用頂けます
※クロレラの割合を増したパルグリーンⅡ、Ⅲのタイプも御座います

○抹茶の産地
・パルグリーンは愛知県西尾抹茶使用
・宇治抹茶パルグリーンは宇治抹茶使用

※パルグリーンシリーズの専用茶葉は130年以上続く老舗製茶園にて管理生産
※2 西尾・宇治以外の産地の茶葉指定での特殊品製造も行えます

○クロレラは沖縄県石垣市で培養された国産クロレラ使用

○特殊ブレンダー機による混ざりムラの無い粉体混合技術
※比重の違う粉末を均等にブレンドする事が可能です

○一般生菌数が少なく非加熱使用ができる(上げ、クリームへの添加が等が可能)

○使用目安:原料総量に対し、1%~2%をお好みでご使用下さい

※パルグリーンを使用することで西尾の抹茶ロゴ使用可能



西尾の抹茶ロゴ
イメージ

— 身体にやさしい食品材料を —

パル7 化学工業株式会社

