

厳選した抹茶と石垣のクロレラを独自製法でブレンド

パルグリーン

パルグリーンとは、良質な国産抹茶と微細粉末化したクロレラ粉末を独自の製法で配合した「クロレラ入り抹茶」です。
現在ご使用の抹茶を、そのままパルグリーンに置き換えてご使用いただけます。

抹茶のみを使用した製品と比べ、光・熱に強く、退色時間を遅くさせますので、抹茶本来の色・風味を損なうことなく
抹茶製品を製造・販売することが可能になります。

各産地の茶葉での
O E M も承ります

愛知県
西尾抹茶



パルグリーン

京都府
宇治抹茶



宇治抹茶パルグリーン

パルグリーンシリーズ

抹茶は光・熱に弱いため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を補うために、健康食品として認知される「クロレラ」を特殊配合することで、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Ⅱ

パルグリーンよりもクロレラ粉末を増量し、光・熱に対し、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、光・熱に対し、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特殊配合し、光・熱に強く退色を遅くさせたタイプです。

一般生菌数が少なく、非加熱処理使用(上掛け・クリームへの添加)も可能です。

〔 荷 姿 〕

500g × 10袋 (アルミスタンドパック)

1kg × 6袋 (アルミスタンドパック)

※別途バラ対応も受け付けておりますのでご相談ください。



パルグリーンを使用することで
「西尾の抹茶ロゴ」を使用する事ができます。

— カラダにやさしい食品を —

パルク 化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.