

Broccoli paste

福島県産ブロッコリーペースト



花蕾部分をたっぷり使用した
栄養価の高い福島県産のブロッコリーペーストです。

株式会社しらかわ五葉倶楽部

ブロッコリーはビタミン・ミネラルの宝庫



手作業で丁寧に
下処理しています



福島県産ブロッコリー

微細カット※
0.12mm

スルフォラファンや
イソチオシアネートなど
話題の栄養素を含む、
花の蕾たっぷりのペースト

超微細カットで、
混ぜる、練りこむなんでも
できる滑らかなペーストです

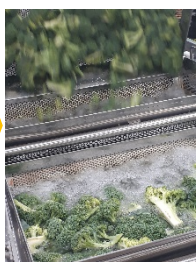
まずダイス状に加工することで滑らかな高品質ペーストに



カット処理



花蕾の部分がたっぷり



4連洗浄



ダイスカット



加熱（ブランチング）処理



0.12mm微細カットペースト工程



生産者さんたちの情熱がつまった
ブロッコリーのペーストをお届けいたします。



美味しさを急速凍結



金属探知機でチェック



冷凍1kg×10PC

白河地方は県産ブロッコリー生産量の多くを占めており、作付面積も200町を誇るといわれています。この地域は那須の火山灰質粘性土（ローム）でブロッコリーの栽培に適しており品質は高く評価されています。

● 白河地方産
Broccoli past menu

※アーシェル社コムトール212枚刃による標準的な数値になります

栄養分析（日本食品標準分析表2016年版七訂：準拠） 100g当たり

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
33	89.0	4.3	0.5	5.2	1.0	20	38	26	89	1.0
亜鉛	レチノール	βカロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量	水溶性食物繊維	不溶性食物繊維	食物繊維総量
0.7	0	810	67	0.14	0.20	120	0.1	0.7	3.7	4.4



ブロッコリーポタージュスープ



ブロッコリーでつくるグリーンカレー



ブロッコリーソースの Pasta

製造元



農業法人

株式会社しらかわ五葉倶楽部

本社・工場 〒961-0013 福島県白河市舟田薬師下42

TEL.0248-29-8491 FAX.0248-29-8492