

エーコープ4種の九州産野菜使用青汁

製造工程 ①生葉受入れ⇒②洗浄・乾燥⇒③殺菌・粉碎⇒④混合・造粒・整粒⇒⑤充填・包装

①生葉受入れ



契約農家にて栽培しており、播種から収穫まで管理しています。収穫後は新鮮なうちに加工工場に運搬し、洗浄します。

②洗浄・乾燥



葉を洗浄し、乾燥します。

④混合・造粒・整粒



振動をかけて粒子の大きさを均一にします。

③殺菌・粉碎

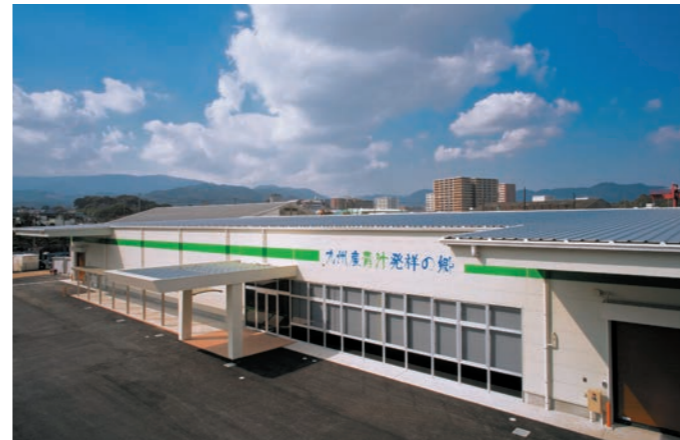


有効成分の損失や変化を最小限に抑えて原料の殺菌処理を行う、超微粉碎加工を施し、素材の品質を保持したままの加工・粉碎をします。

⑤充填・包装



アルミ個装に充填後、箱詰めします。



▲(株)新日配薬品グループ会社工場

今回の工場めぐりは、「エーコープ4種の九州産野菜使用青汁」を製造している(株)新日配薬品の九州にあるグループ会社工場(佐賀県)です。
(株)新日配薬品は、1977年に医薬品配置販売を目的に創業し、長い歴史を持つ医薬品配置業を中心に、最近注目されている健康食品の製造、企画及び販売をおこなっています。現在、中国・九州地区14支店で営業し、2017年12月にグループの新しい工場(熊本県)も竣工したばかりで、

「健康でありたい」という人類共通の願いのお手伝いをと、活動している企業です。

青汁のこだわり

1. 素材へのこだわり

(株)新日配薬品では宮崎県・大分県・佐賀県・鹿児島県・熊本県の産地と連携をとり、収穫量の確保、品質の向上、品質の均一化に関する技術的な向上に取り組んでおり、安定的に高品質な九州産の原料を入手することが可能です。

2. 原料加工へのこだわり

栄養成分をはじめとする素材の品質をできるだけ損なわない方法で微粉碎化した原料を使用しています。粉末が細かいため溶けやすく、口当たりがなめらかですっきりとした味わいを実現しています。

3. 製法へのこだわり

原料を造粒(青汁製造)する工程では、流動層造粒コーティング装置を使用。機械下方より風を送り込み、粉末原料を流動層内で流動させ、粉末

原料同士を衝突させることで粒子が結合・造粒されています。この工程により、溶けやすい粉末青汁が得られます。

4. 家族で毎日飲める価格へのこだわり

青汁をもっと身近に幅広い層の方々に飲んでいただけるよう、高品質な製品をお求め安い価格で実現しています。九州の原料産地とは契約を結び、原料の調達・確保から青汁製造まで全て自前にておこなうことで、お求めやすい価格で商品化しています。

エーコープ4種の九州産野菜使用青汁の特徴

素材にこだわり、原料である大麦若葉、ケール、明日葉、ゴーヤはすべて九州産を使用しています。飲みやすい、飲み続けやすい青汁を目指し、青汁特有の青臭さを緩和し、水に溶けやすく美味しい青汁となっています。青汁は食物繊維を多く含んでおり、野菜不足・野菜嫌いの方におすすめです。

グリーンポテトサラダ



エーコープ4種の九州産野菜使用青汁を使用した調理例

【材料】2人分

マッシュポテト1/2袋、キュウリ小1本、ニンジン20g、コーン大さじ2、ハム2枚、塩少々
A[青汁2包、マヨネーズ大さじ2、生クリーム大さじ1、塩・こしょう各少々]

【作り方】

- ①ニンジンは好みの大きさに切って茹でる。ハムは食べやすく切る。
- ②キュウリはいちょう切りにして軽く塩もみし、水気をよく絞る。
- ③マッシュポテトに熱湯を加えて練り、Aを加えてよく混ぜる。
- ④③に①と②を加えて和える。

