



お茶のミタカ園通信

いつも大変お世話になっております。株式会社ミタカ広報室 田中誠一です。

北海道・東北での台風10号により犠牲になられた方々にお悔やみ申し上げるとともに、被害にあわれた皆様に心よりお見舞いを申し上げます。今年は自然災害が非常に多いですね。熊本地震もおさまっていないようで、31日には震度5弱、翌朝も震度4の強い揺れがありました。こうした自然災害はいつ自分事になるかわかりません。災害時はあっという間に必要なものが店頭からなくなります。まだ準備されていない方は、お早めに1週間分の水と食料の備蓄と非常時に持ち出す貴重品のまとめをおすすめします。また今回台風の上陸した北海道は、弊社で使用している黒豆やコーンの一大産地です。コーンを栽培している地域は大丈夫だったようです(とはいえここ2年は不作で品薄)が、黒豆産地の一部直撃しております。まだ被害状況は掴めておりませんが、おそらく黒豆は来年高くなるのではないのでしょうか。

----------*-----*-----*-----*-----*-----*-----*-----*-----*

●国産十六雑穀醗酵パウダーできました



7月にカンタンにご案内しましたが、16種類の雑穀手軽に摂っていただけるパウダーをつくりました。醗酵することで、風味がよく、さらに栄養価も向上しています。あまり醗酵しすぎるとペースト状になりますし、醗酵が浅いとでんぷんの分解が進まず、味が悪くなったり栄養価が変わらなかったりと、様々な苦労を経て完成した製品です。先月のはだか麦ブームで市場からはだか麦が消えるなど、国産雑穀の安定供給には不安がございますので、まずは限定100kgで製造をしております。卸売りは1kg単位でいたします。ご興味のあるかたはお問合せください。また小売用商品もございます。50g入りで参考価格1000円です。今後は本原料を使用した商品も製造してまいりますので、どうぞご期

醗酵させることで、栄養価を増加させました!

※鳥取県産業技術センター調べ。

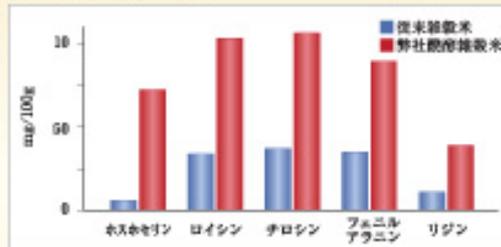
■糖質変化のグラフ



食べやすく、
美味しくなります!!

醗酵処理により雑穀中のデンプンが分解され、糖類が増加します。

■アミノ酸変化のグラフ



栄養価の向上が
見込めます!!

※参考データです。成分を担保するものではありません。

2016		9月				
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

2016		10月				
sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

株式会社 ミタカ (^^)_旦
〒861-4305
熊本県宇城市豊野町山崎
2188-5
TEL 0964-45-4010

で表示した日は休業日になります。

※連休前は、ご注文・出荷が大変込み合います。早目のご発注をお願い致します。