



ツブリナ

滋補麗娜 | ツブリナ

キラキラ・シャキシャキ 塩味の健康新野菜

「ツブリナ」は、HEFL技術を用いた
機能性成分を含んだ ブランド野菜(アイスプラント)です

「ツブリナ」には、**アンチエイジング物質といわれるイノシトール類(抗脂質肝ビタミン)やβカロテン、ミネラル、有機酸が多く含まれ**ています。葉や茎の表面に宝石のようなキラキラした光る**ブラッター細胞**を付けているのが特徴です。

栽培環境の調整(温度、湿度、照明の波長制御、養液のミネラル濃度など)により、**アンチエイジング機能性成分**が増えることが判ってきており、「**美容と健康**」をキーワードに**ブランド野菜**として、さらに栽培研究を進めています。

機能性成分

イノシトール類

イノシトールは、糖アルコールの一種であり、細胞成長促進に不可欠なビタミンB群の一種とされ、脂肪の流れを良くし、身体に脂肪がたまるなくする「抗脂質肝ビタミン」の働きがあり、**高脂血症、うつ病、脱毛などに有効**とされています。イノシトール類とは、ヒドロキシ基の位置により9種類の異性体が存在し、代表的な成分にミオイノシトールとピニトールがあり、ピニトールは、光学異性体カイロイノシトールのメチルエステル化合物です。ミオイノシトールは、**中性脂肪を抑制**する効果があるとされています。ピニトールは、**血糖値を下げる**効果があり、血糖値調整用の機能性健康食品素材として一部認められています。近年、パーキンソンやアルツハイマーなどの**神経変性疾患予防**に効果があることが判り、研究が進められています。イノシトール類は、果実に多く含まれており、葉野菜には、含まれていません。「ツブリナ」には、栽培技術により、**イチゴ、メロン並みのイノシトール類**が含まれていることが判ってきています。

βカロテン

βカロテンは、体内でビタミンAに変化し、**目の疲れ、風邪の予防、美容**に役立つビタミンになります。抗酸化物質として、体が酸化されるのを防ぎます。

ミネラル類

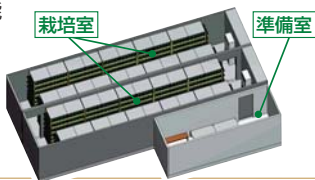
葉や茎の表面に宝石のようなキラキラした光るブラッター細胞の中には、ミネラルが含まれています。特に、カリウム(高血圧の原因となるナトリウムの排泄を促し**血圧を正常に保つ**)、カルシウム(**健康な骨や歯をつくる**)、亜鉛(**味覚の正常化やコラーゲン生成に効く**)、マンガン(**糖質や脂質の代謝促進に効く**)などのミネラル成分が多く含まれることが判ってきています。

有機酸類

クエン酸(**腎機能改善効果、疲労回復効果、血液のpH正常化**する)、リンゴ酸(**新陳代謝の促進効果、抗アレルギー作用、疲労回復効果**がある)、葉酸(アミノ酸や核酸の合成に必要となる補酵素)、パントテン酸(糖代謝や脂肪酸代謝において重要な反応に関わる物質)が含まれることが判っています。

コンテナ型植物栽培ユニット

- * 9坪、2.5m 6段(HEFL照明120台、給排水設備完備)
- * コンテナ一台で**日産60株**程度、苗栽培も可能
- * **コンテナの連結**が可能
- * オプションとして、遠隔の温度湿度、養液管理、CO2濃度制御が可能



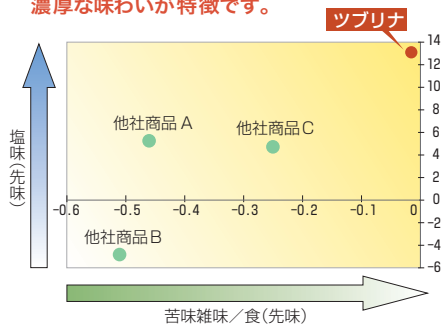
HEFL照明技術
栽培ノウハウ
作業性へのこだわり
空調技術



味へのこだわり 味への追求

他社商品とツブリナの味比較

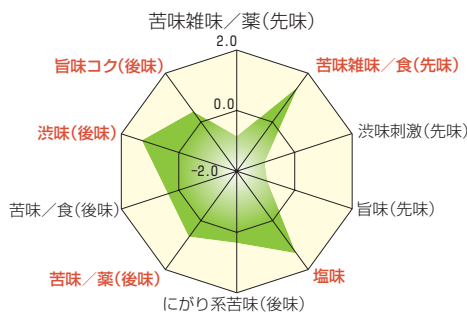
- コクとして感じられる苦味や塩味が比較的強い味わいに位置しています。
- 他社アイスプラントはほんのりと感じる程度の塩味があるものが多いです。
ツブリナはしっかりした塩味があり、濃厚な味わいが特徴です。



【味香り戦略研究所調べ】

ツブリナの味覚分析

- 口に入れた際に感じる先味では塩味と低濃度でコクとして感じられる【苦味雑味/食】が多いです。
- 咀嚼(そしゃく)している間にコクが引き出され、後味もしっかりしており、余韻のある野菜の奥深い味わいを感じることができます。



野菜解析時によく用いられる苦味・渋味を中心とした味のバランスを表すレーダーチャートを示しています



シーザーサラダ



伊吹ハムとツブリナのゼリー寄せ



牛ロース肉のツブリナ巻き洋風衣揚げ



ツブリナとホウレン草のスープ



ミルフィーユ



バーニャカウダ



創作チャーハン



和風だし和え麺



レアチーズ



ツブリナ (アイスプラント) メニュー紹介

見た目キラキラ、食感シャキシャキ。濃厚でしっかりとした塩味のツブリナを使ったメニューをご紹介します。サラダやデザート、創作メニューなどにぜひご利用ください。

ツブリナを使った食材

ツブリナオイル

オリーブオイルに小さく砕いた乾燥ツブリナを混ぜました。キレイな緑色でカルパッチョやパン、パスタなど色々な料理に使用していただけます。



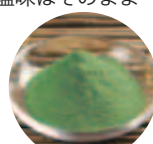
ツブリナペースト

ツブリナを酵素の力でペースト状にしました。アイスクリームやパンの生地に入れていただくなど使用方法はアイデア次第です。



乾燥ツブリナ

ツブリナを凍結乾燥させました。加工してもキレイな緑色とツブリナ本来の塩味はそのまま残っています。お菓子やパン、様々なお料理にご使用いただけます。



ツブリナ

は、
お店ではパック
レストラン向けには株にて
販売致します

「ツブリナの種」も用意しております
播種しやすいコート種があります
お問い合わせください

店頭で

30gパック

60gパック

レストラン
向け



<http://mama-farm.jp>

詳しくはホームページをご覧ください

お問い合わせ

日本アドバンスアグリ株式会社
〒526-0829 滋賀県長浜市田村町1281-8

お問い合わせ先

〒520-2362

滋賀県野洲市市三宅457

TEL: 077-588-6121

FAX: 077-588-6122

E-mail: info@adv-agri.co.jp

<http://www.adv-agri.co.jp>