

パウダーパレットで広がる 美味しいアートの世界



[パウダーパレット]

Powder Palette

有機ほうれん草

有機ごぼう

有機かぼちゃ

有機にんじん

純竹炭



使い方は〈溶・振・混〉
楽しみ方はあなたの感性で!



HOW TO USE



美味しく、楽しく、健康に

『パウダーパレット』は、カラフルなオーガニック野菜※を低温乾燥させ、マイクロサイズにパウダー化しました。栄養価が高く、生より甘味や風味を感じ、濃厚なのにさっぱりとした味です。パレットの上で絵の具を選ぶように『パウダーパレット』で美味しいアートを楽しんでください。食のプロから、簡単にアイデア料理を作りたい方まで、工夫次第でいろいろな楽しみ方ができます。離乳食や野菜嫌いのお子様に、またシニアの補助栄養源にも最適です。

※ 乾燥、パウダー化によって凝縮されるからこそ、安全安心な素材であることが大切です。

- 材料から加工まで、全工程で有機JAS認証取得
- 国産オーガニック野菜、国内加工 (Made in Japan)
- 安心安全で、味・色・栄養にこだわった原料選び
- 低温・遠赤外線乾燥

※ 純竹炭の解説は別紙



Powder Palette パウダーパレット

有機かぼちゃ	有機ほうれん草	有機にんじん	有機ごぼう	純竹炭
100g -5,600円	100g -6,900円	100g -5,600円	100g -5,600円	100g -6,500円
30g -2,000円	30g -2,700円	30g -2,000円	30g -2,000円	40g -3,200円
				※ 全て税別価格

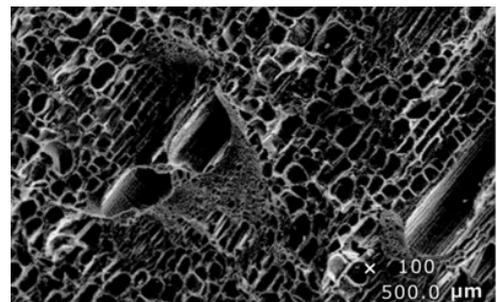
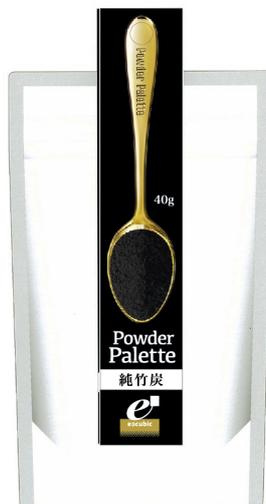
食べられる・高機能・高純度の竹炭

自社プラントで製造される『e3cubic炭 carbon』は、高純度、多孔質、弱アルカリでミネラル分も豊富です。抗菌、消臭、吸着、遠赤外線等の効果があり、通電性も高いので工業用にも利用可能。古くて新しい、次世代の素材と言えます。

「自然環境」「生活環境」「人体環境」… 全てにおける“環境改善素材”で、土壌改良、水質改善、生活空間の改善、鮮度保持、化粧品や生活用品、食品まで、様々な活用が期待できます。

放置竹林の利用や地方での生産活動を通して、環境保全、地方産業の活性化にも寄与していきたいと考えています。

- 固定炭素 + 灰分 95%以上
- 比表面積350m²以上/g (備長炭の2～4倍)
- pH 9 前後の弱アルカリ
- ミネラル分が豊富
- 抗菌・消臭・吸着・遠赤外線の効果
- タール、重金属検出なし
- 備長炭に比べ、カリウム35倍、ナトリウム10倍、マグネシウム5倍



自社炭(竹炭)の電子顕微鏡写真

パウダーパレット純竹炭

100g - 6,500円

40g - 3,200円

※全て税別価格