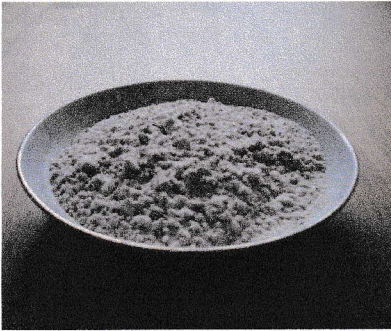


商品案内書

2025年 4月 30日

商品名	ニホンマツの本蕨粉	澱粉の写真 
一般名	蕨粉・本蕨粉	
規格	20kg/箱	
入数	(1kg/袋)X20	
発送単位	1箱	
原材料	蕨根 100% (中国産)	
最終精製	鹿児島県 【国内製造】と表示します	粉末状仕上げ

納期	受注後2営業日以内に発送、配送にかかる日数は地域により異なります	
荷姿	外箱サイズ: 450X340X270mm	
		
	1kgX20/箱	1kgパック

特徴
純度100%の本蕨粉です。 独特の風味や粘りは、他の澱粉とは比較できるものではなく、本蕨粉だけが持つ特徴です。一般に、加工澱粉でも似た食感を出すことはできるようですが、風味を出すのは難しいようです。 南九州産原材料と比較しますと、粉の色が、やや赤味があります。これは土の影響と考えられます。 輸入する原材料は、中国国内では一般に流通している品質と同等のものです。これを鹿児島県にある工場に委託、最新の設備で最終精製をし製品化しています。粉末状に仕上げ、調理の際の潰す手間を省き、取扱いを容易にしています。

原材料産地の状況
輸入を始めた2002年ごろの主力の産地は、中国浙江省(沿岸沿、上海の南に位置します)でした。2012年ごろからは、内陸の湖北省(武漢が省都)の山沿いの恩施土家苗族自治州が主力産地です。これから数年後は四川省、そして雲南省へとその産地もより奥地へと移っていくことでしょう。 中国では自生の蕨根100%です。
国内産地の状況
国内でも鹿児島県は、蕨粉の有名な産地です。数年前からは、山に自生する蕨ではなく、畑で栽培する技術が確立され、今、流通している国産本蕨粉の多くは栽培された蕨根が原材料です。自生でも栽培でもその風味やひきは独特で、高級品であることは間違いありません。 国産原材料と中国産原材料の比較をされることがありますが、価格と品質のバランスを考えますと、目的用途に応じて選択できることの方が重要なのかと感じる次第です。