

パウダーパレットで、 食習慣のデザインニングを!



Powder Palette

有機にんじん

βカロテン(100g中に約60000μg)
を手軽に摂取

- 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
- 甘味が際立つマイクロサイズにパウダー化
- 低温・遠赤外線乾燥法

野菜の栄養

約12倍濃縮



スプーン小さじ1杯(3g)あたり

βカロテン ブロッコリー180g分
(約1.2株)

原材料

国産有機にんじん(アロマトレット)を皮ごと使用。

おすすめのご使用法

野菜嫌いのお子様からシニアまで幅広くご使用できます。お料理はもちろんだリンクやデザート等に。



Powder Palette

有機かぼちゃ

ビタミンA・C・Eを凝縮、バランスよく摂取

- 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
- 甘味が際立つマイクロサイズにパウダー化
- 低温・遠赤外線乾燥法

野菜の栄養

約9.5倍濃縮



スプーン小さじ1杯(3g)あたり

ビタミンE ごま174g分
(小さじ58杯)

原材料

国産有機かぼちゃ(バターナッツ)を皮ごと使用。

おすすめのご使用法

野菜嫌いのお子様からシニアまで幅広くご使用できます。お料理はもちろんだリンクやデザート等に。



Powder Palette

有機ほうれん草

野菜の王様。ビタミン、ミネラル(鉄分など)・葉酸をバランスよく摂取

- 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
- 風味が際立つマイクロサイズにパウダー化
- 低温・遠赤外線乾燥法

野菜の栄養

約16倍濃縮



スプーン小さじ1杯(3g)あたり

葉酸 きゅうり100g分
(約1本)

原材料

国産有機ほうれん草を丸ごと使用。

おすすめのご使用法

野菜嫌いのお子様からシニアまで幅広くご使用できます。お料理はもちろんだリンクやデザート等に。



Powder Palette

有機ごぼう

不足しがちな食物繊維を手軽に摂取

- 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
- 風味が際立つマイクロサイズにパウダー化
- 低温・遠赤外線乾燥法

野菜の栄養

約7.5倍濃縮



スプーン小さじ1杯(3g)あたり

食物繊維 れんこん100g分
(約1/2個)

原材料

国産有機ごぼうを皮ごと使用。

おすすめのご使用法

野菜嫌いのお子様からシニアまで幅広くご使用できます。お料理はもちろんだリンクやデザート等に。



Powder Palette

純竹炭

食べられる高純度の竹炭

- 国産孟宗竹を使用し自社プラントにて製造

弱アルカリ性

(pH9前後)

高純度

(固定炭素+灰分95%以上)

多孔質による高吸着力

(比表面積 350㎡以上/g)

原材料

国産孟宗竹。

おすすめのご使用法

無味無臭なので様々な料理に使えます。1日の摂取量は小さじ1/4を目安に。

