

たけすみパウダー

竹炭

加工食品

日本製・超微粒子

(九州産 5ミクロン)

天然の加工食品竹炭パウダー

国産孟宗竹を高温の土窯で焼き上げた竹炭をギャザーミルという新方式の微粉砕機にて微粉末パウダーに。粒子が非常に細かく無味無臭なので食品としても幅広く応用して使える加工食品の竹炭粉です。



微粒竹炭粉(5ミクロン)

開発コンセプト

当社は社会問題になっている放置竹林を使用することにより、環境保全・循環型ビジネスの構築に取り組んでまいりました。(SDGsによる※下記)

そしてこの度、竹炭に更なる有効利用を図る目的で炭化工程を施し、**超微粒竹炭粉**を開発。安心安全な竹炭を皆様にお届けする為、日本製(九州産)、無農薬にこだわり、使用する竹は一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用しておりません。また食用化の為800度以上の高温で炭化。最高品質な竹炭パウダーをお届けいたします。

— SDGs — 持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)。
2015年に国連サミットで採択された2030年までの国際社会共通の目標です。

持続可能な開発目標(SDGs) 17のゴール

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 貧困の撲滅 | 10 国内と国家間の不平等の是正 |
| 2 飢餓撲滅、食料安全保障 | 11 持続可能な都市 |
| 3 健康・福祉 | 12 持続可能な消費と生産 |
| 4 万人への質の高い教育、生涯学習 | 13 気候変動への対処 |
| 5 ジェンダー平等 | 14 海洋と海洋資源の保全・持続可能な利用 |
| 6 水・衛生の利用可能性 | 15 陸域生態系、森林管理、砂漠化への対処、生物多様性 |
| 7 エネルギーへのアクセス | 16 平和で包摂的な社会への促進 |
| 8 包摂的で持続可能な経済成長、雇用 | 17 実施手段の強化と持続可能な開発の為にグローバル・パートナーシップの活性化 |
| 9 強靱なインフラ、産業化・イノベーション | |

商品の検査成績など

食品検査報告書/粒度分布測定結果/検査成績書

食品検査報告書

19FE197518M
令和 元年7月22日

機 体 名 竹炭パウダー



令和 元年7月10日 当検査所に提出された上記検体について検査した結果は次のとおりです。

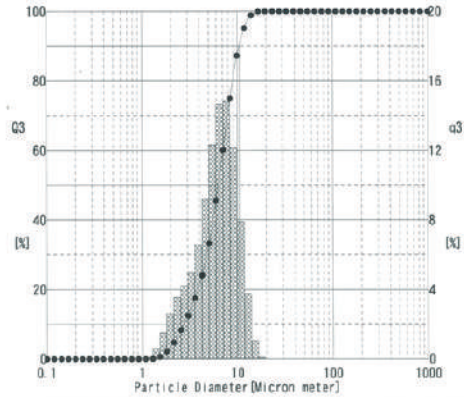
検査項目	結果値	検出限界	検査方法
エネルギー	370 kcal/100g		計測器
たんぱく質	1.8 g/100g		燃焼法
脂質	0.1 g/100g未満		酸分解法
炭水化物	90.8 g/100g		計測器
食塩相当量	0.1 g/100g		計測器
ナトリウム (Na)	52 mg/100g		原子吸光光度法
水分	2.9 g/100g		常圧加熱減量法
灰分	4.5 g/100g		塩化炭化法

備考
 ◎炭素-たんぱく質換算係数・・・4.85
 ◎エネルギー換算係数
 ・たんぱく質・・・4、脂質・・・9、炭水化物・・・4

本検査書を他に掲載するときには当検査所の承認を受けて下さい。

粒度分布測定結果

試料名	竹炭炭粉砕試作品	X10	2.731 μm
ロット	190520	X50	6.297 μm
分散媒	メタノール	X90	10.450 μm
分散剤		比表面積	1.183 m ² /cm ³
		R-R-N	2.6440
		R-R-B	0.00517
測定者	柳山下工芸 殿	正規分布50%	5.524 μm
備考		正規分布σσ	1.688
屈折率	1.330 - 0.00i	試料濃度	992 mV
形状係数	1.000		



Ch	粒度 μm	累積%	区間%	Ch	粒度 μm	累積%	区間%	Ch	粒度 μm	累積%	区間%
1	0.10	0.00	0.00	21	3.02	12.54	4.18	41	91.09	100.00	0.00
2	0.12	0.00	0.00	22	3.58	17.49	4.55	42	108.01	100.00	0.00
3	0.14	0.00	0.00	23	4.24	24.05	6.56	43	128.07	100.00	0.00
4	0.17	0.00	0.00	24	5.03	33.23	9.16	44	151.88	100.00	0.00
5	0.20	0.00	0.00	25	5.97	45.54	12.31	45	180.07	100.00	0.00
6	0.23	0.00	0.00	26	7.07	60.20	14.66	46	213.51	100.00	0.00
7	0.28	0.00	0.00	27	8.39	75.03	14.83	47	253.17	100.00	0.00
8	0.33	0.00	0.00	28	9.95	87.22	12.19	48	300.19	100.00	0.00
9	0.39	0.00	0.00	29	11.79	95.11	7.89	49	355.95	100.00	0.00
10	0.46	0.00	0.00	30	13.98	98.88	3.75	50	422.06	100.00	0.00
11	0.55	0.00	0.00	31	16.58	99.92	1.06	51	500.45	100.00	0.00
12	0.65	0.00	0.00	32	19.66	100.00	0.08	52	593.40	100.00	0.00
13	0.77	0.00	0.00	33	23.31	100.00	0.00	53	703.61	100.00	0.00
14	0.92	0.00	0.00	34	27.64	100.00	0.00	54	834.27	100.00	0.00
15	1.09	0.00	0.00	35	32.78	100.00	0.00	55	1000.00	100.00	0.00
16	1.29	0.08	0.08	36	38.95	100.00	0.00				
17	1.53	0.67	0.59	37	46.35	100.00	0.00				
18	1.81	2.19	1.52	38	54.84	100.00	0.00				
19	2.15	4.81	2.62	39	64.79	100.00	0.00				
20	2.55	8.35	3.54	40	76.82	100.00	0.00				

検査成績書

品名 : 竹炭炭粉砕試作品
 LOT : 190520
 検査日 : 2019年5月20日 ~ 5月22日

分析内容	規格値	分析結果	検査方法
一般生菌数(個/g)	3.0 × 10 ³ 以下	1.0 × 10 ² 以下	Petrifilm法 (AOAC認定)による
大腸菌群	陰性	陰性	Petrifilm法 (AOAC認定)による
水分	参考値	4.6%	常圧加熱減量法

※AOAC = 国際公認化学者協会

一切の薬剤、農薬、化学肥料等を使用していない竹(九州産)を使用しています。
 食用竹炭の為、800度以上の高温で焼き、専用の機械にて微粒炭に粉碎。殺菌処理をいたしておりますので、安全・安心な加工食品としてご使用いただけます。

竹炭パウダーの効果と特長

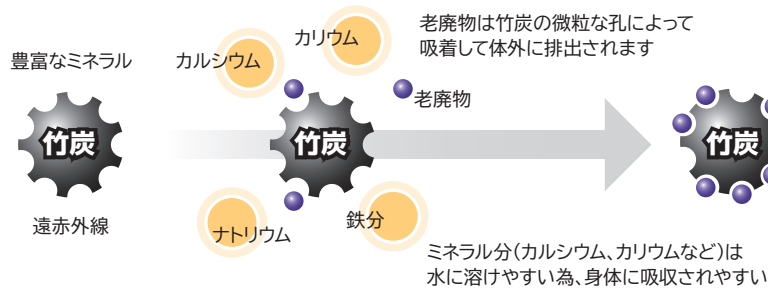
特殊製法により超微粒子化が実現！幅広い用途の**竹炭パウダー**

① 竹炭パウダーで簡単に食品を黒く着色可能

非常に細かいので口あたりが滑らか。また無味無臭なので、パンやケーキ等の菓子類、麺類等着色用として広く活用いただけます。色の濃さも調整可能。

② 天然ミネラルを手軽に補給

竹炭の孔の中には竹が地中から吸い上げたカルシウム、カリウム、鉄分などの天然ミネラルが豊富に、かつ水に溶け出しやすい状態で含まれています。



③ 竹炭超微粒子によるデトックス効果

昔から炭を食べることが民間療法とされてたように炭の吸着効果は腸にたまった老廃物を吸着し、体外へ排出してくれます。これにより便秘の改善、デトックス効果が期待できます。

④ 竹炭に含まれる“ケイ酸”の強力な抗菌効果

竹炭だけに含まれる成分“珪酸(けいさん)”が雑菌の繁殖を抑制。抗菌効果が認められています。 ※殺菌・滅菌効果とは異なります。

竹炭パウダーの使用方法

使用法 ① 竹炭パウダーを粉のまま飲む

超微粒子化しておりますのでさらさらしておりますが、独特の食感が苦手な方は、オブラートに包みお飲みください。
竹炭パウダーを摂取しすぎるとということはありませんが、最初は耳かき2、3杯程度から始められることをおすすめします。

使用法 ② 竹炭パウダーを飲み物、水に混ぜて使用

水分中に容易に分散しますので、コーヒー、スープ、ヨーグルト等にもご使用頂けます。
無味無臭なのでお飲み物の風味を損ないません。

使用法 ③ 竹炭パウダーを食品に混ぜて使用

ご使用の目安は使用する生地等の約2~3%ですが、お好みによって調節してください。
お菓子やお料理の彩りのバリエーションも広がります。

竹炭パウダー商品紹介

用途に応じて3つの容量のから選べる竹炭パウダー



1kgタイプ



500gタイプ



100gタイプ

開封部分がチャック式になったアルミのスタンドパウチに入っているのので、湿気に強く、保存に優れています。
まずはお試しの100gタイプから、お料理用、長期飲用される方にも喜ばれる500g、1kgタイプまで、3つの容量よりお選び頂けます。

⚠ 使用上のご注意！

昆布類、食肉、鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類、豆類、野菜及びわかめ類に使用はできません（これらの加工食品は除く）。
高温多湿を避け、常温で保存してください。
本製品は食品添加物の竹炭となりますが、ご自身の体調や様子を見て、ご使用ください。

企業による様々な食品活用例

IKEA/チロルチョコ/京黒ロール

I K E A



IKEAハロウィンフェア
ブラック ゴースト ソフト



(左) ナイトモンスタードッグ
(右) ブラック ソフトクリーム



(左から) ブラック カレー、ブラック スフレロール、ブラック シナモンパン、ブラック バジルトースト
■ パンチの効いた黒いフーズで、IKEAではハロウィンを盛り上げます。

チロルチョコ



チロルチョコ竹炭チーズケーキ



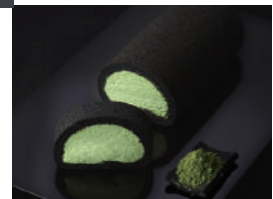
■ 話題の“竹炭”を使った真っ黒なチョコレートに真っ黒な竹炭チーズケーキが入っています。

京黒ロール



くろまる

くろまる抹茶



■ 竹炭の黒を生かす事により、コントラストの美しいロールケーキを作成。“和”の趣を感じる演出が可能に。