

K Plus

2021 Vol.3

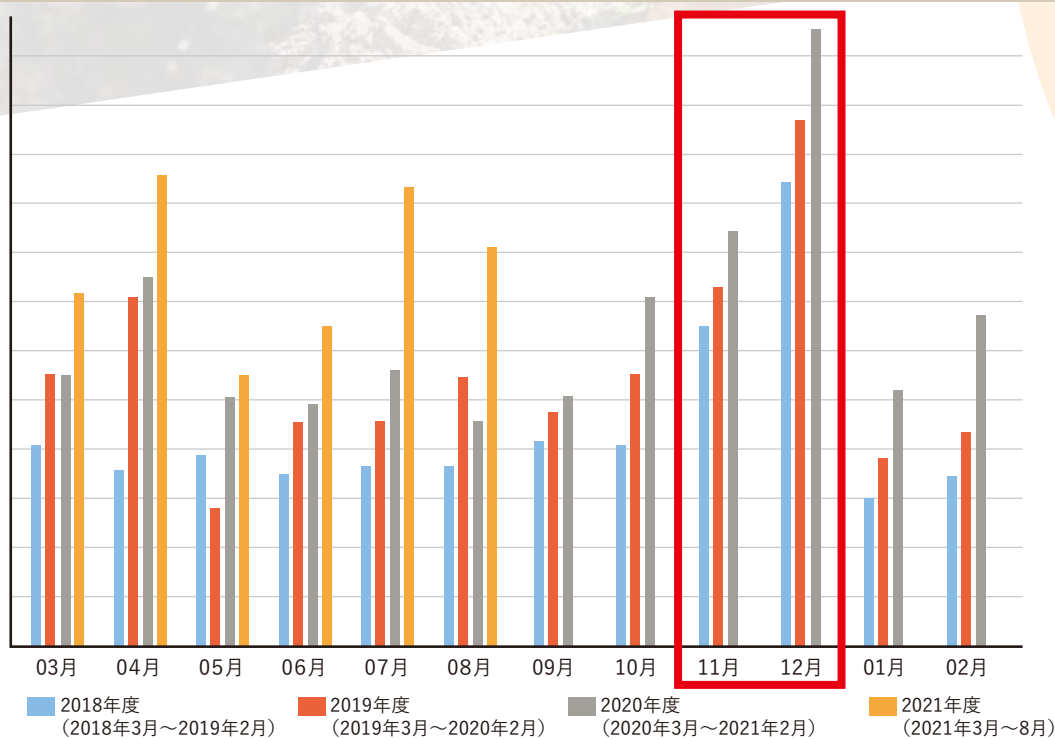
『食』から豊かにしていく。

自然の恵み
そのままに
本物をお届け。

【年末特売椎茸のご案内】

2021年の年末にご提案する椎茸として2商品をご紹介します！
今年はおせち等に使用しやすい最適なサイズ、質の椎茸をご用意いたしました。生産量全国1位の大分県産に限定した商品もございます。
年末は1年で最も乾燥椎茸の販売数が伸びる時期ですので、ぜひ弊社の椎茸を売上アップにご利用ください！

株式会社健翔 乾椎茸 出荷数



弊社の乾燥椎茸の出荷数は年々増加しています。
さらに毎年12月は他月の2倍以上の出荷数量となっております！



商品名 国内産椎茸
無選別お徳用
規格 35g
JANコード 4571147765825
入数/荷姿 40入×2合
賞味期限 12ヶ月



商品名 大分産椎茸
お徳用どんこ
規格 40g
JANコード 4571147765818
入数/荷姿 40入×2合
賞味期限 12ヶ月

乾燥椎茸の生産量 全国順位とシェア

順位	都道府県名	生産量(t)	全国シェア
1	大分	6,636	39%
2	宮崎	2,951	17%
3	熊本	1,271	8%
4	愛媛	890	5%
5	岩手	779	5%
6	静岡	738	4%
7	鹿児島	578	3%
8	長崎	417	2%
9	栃木	234	1%
10	北海道	213	1%

※農林水産省統計部「特用林産物生産統計調査」より
https://www.maff.go.jp/kyusyu/toukei/attach/pdf/kyusyu_ringyou-16.pdf

乾燥椎茸に含まれる栄養

グアニル酸

三大旨味成分の1つである「グアニル酸」。乾燥椎茸は最もグアニル酸を多く含んでいる食品です。椎茸を乾燥させると、酵素の働きによって生成されるため生椎茸にはほとんど含まれていません。血液をサラサラにし、血圧を下げる効果が報告されています。



ビタミンD

ビタミンDも生椎茸を干すことによって増加する栄養素の1つです。カルシウムやリンの吸収を促し、骨や歯を丈夫にするのを助けます。また、最近では免疫力を高める効果もあると言われていています。



食物繊維

きのこ類には食物繊維が多いといわれておりますが、乾燥椎茸はきのこ類の中でも「不溶性食物繊維」の量がトップクラスとなっております。腸を刺激することで排便作用を促し、ビフィズス菌などの善玉菌の餌となり腸内環境の改善にも役立ちます。



年末年始におすすめ! 乾燥椎茸を使用した料理

筑前煮



戻し汁も使うことで、味わい深い仕上がりに!

雑煮



椎茸の出汁がアクセントになります!

茶碗蒸し



椎茸は欠かせない具材の1つ! 出汁でより上品な茶碗蒸しになります。



株式会社 健翔

福岡県福岡市博多区博多駅前1丁目9-3 博多駅前シティビル9階

[TEL] 092-473-2120 [FAX] 092-473-2130

[E-mail] g-kensyo@mx52.tiki.ne.jp

記事の内容に関しまして、ご不明な点やご用命がございましたら、左記または営業担当までご連絡ください。



健翔サイトは
コチラから



K Plus

2021 Vol.3

「食」から豊かにしていく。

三陸の海で育ったわかめ。

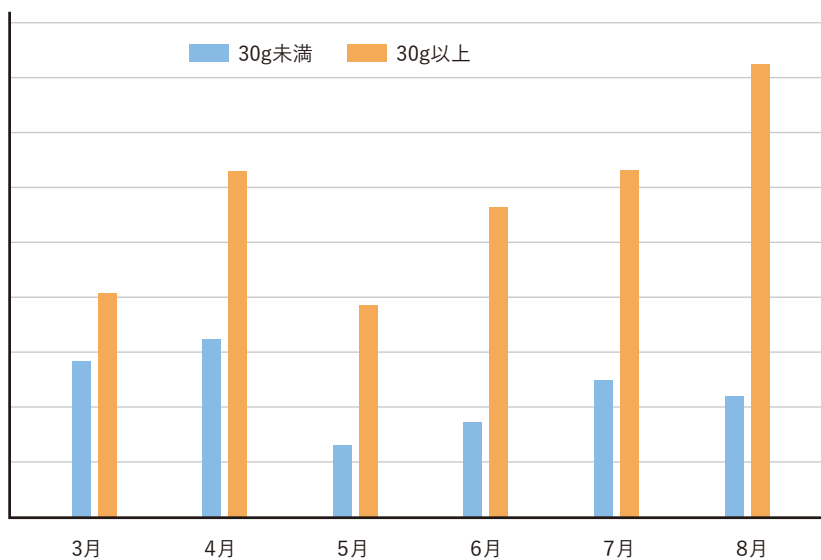


わかめの最大の漁場は岩手県や宮城県沿岸部の三陸地方になります。全国生産量の約7割を占めており、三陸産わかめは肉厚で色が濃く、ぬめりが強いのが特徴です。



主なわかめ生産地

株式会社健翔 乾燥わかめ容量別出荷数 2021



弊社の乾燥わかめは30g以上規格の商品の出荷数が増加しています。

三陸産カットわかめ35gのご紹介

三陸産わかめ35gを発売しました!国内産・三陸産のわかめは20g以下の規格が多いため、今までになかった大容量規格を商品化しました。ご関心ありましたら、下記窓口あるいは弊社営業担当へお気軽にお問い合わせください。



商品名	三陸産カットわかめ35g
規格	35g
JANコード	4571147766372
入数/荷姿	20入×4合
賞味期限	12ヶ月

わかめの主な栄養素

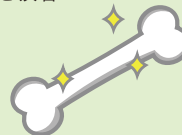
わかめの栄養素1 ヨウ素

ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分として重要な役割を担っており、たんぱく質の合成や酵素反応を中心に、細胞の活動、末梢組織の成長、神経細胞の発達、エネルギー代謝に関係し、発育に欠かせないホルモンです。



わかめの栄養素2 アルギン酸

血圧を安定させます。ほかに、アルギン酸には余分なコレステロールを吸着して排出する働きもあります。



わかめの栄養素3 カルシウム

骨や歯の構成成分となり、骨粗鬆症の予防にも役立ちます。

わかめの栄養素4 フコイダン

免疫力の向上や生活習慣病の改善の効果ががあります。免疫細胞を活性化させ、胃の調子を整えたり、アレルギーの緩和作用などがあります。



わかめの栄養素5 カリウム

体内に水分を保持するために必要な栄養素です。また、神経刺激の伝達や、心臓と筋肉の機能を調節する働きがあります。ほかに、腎臓でのナトリウムの再吸収を抑制して、尿への排出を促す役目もあります。



わかめの栄養素6 フコキサンチン

体内に水分を保持するために必要な栄養素です。また、神経刺激の伝達や、心臓と筋肉の機能を調節する働きがあります。ほかに、腎臓でのナトリウムの再吸収を抑制して、尿への排出を促す役目もあります。

※【管理栄養士監修】「わかめ」の主な栄養素とカロリーまとめ!おすすめの調理方法は? | サンキュ! (benesse.ne.jp) より <https://39mag.benesse.ne.jp/housework/content/?id=72578>



株式会社 健翔

福岡県福岡市博多区博多駅前1丁目9-3 博多駅前シティビル9階

[TEL] 092-473-2120 [FAX] 092-473-2130

[E-mail] g-kensyo@mx52.tiki.ne.jp

記事の内容に関しまして、ご不明な点やご用命がございましたら、左記または営業担当までご連絡ください。



健翔サイトはコチラから

