

# Kiwifruit<sup>TM</sup>

## 冷凍キウイフルーツピューレ原料



# Kiwifruit<sup>TM</sup>

## ニュージーランド産 キウイフルーツピューレ

キウイフルーツ プロセッシング カンパニー社の Kiwifruitz™ ブランドのキウイフルーツピューレは、ニュージーランドの大自然で育まれたキウイフルーツを原料にして革新的な製造工程により製造されています。キウイフルーツ プロセッシング カンパニー社は、ニュージーランド北島のタウランガにある、キウイフルーツピューレとキウイフルーツシードの製造に特化したキウイフルーツ製品専門のサプライヤーです。



## キウイピューレ シードイン 0.5% & シードアウト

キウイフルーツの果皮と種子を取り除きピューレに加工、その種を除いたピューレに洗浄／乾燥した種子を重量対比で 0.5%（キウイに含まれる一般的な種子の割合）バックし急速冷凍させた、種入りタイプのシングルストレングスのピューレです（ブリックス=13° ~ 18°）。種無しタイプのシードアウトも御座います。



本製品はキウイが持つ独特なグリーンの色を保つために殺菌は行っておりません。その為キウイに含まれるタンパク質分解酵素である”アクチニジン”が失活していないので、肉の軟化剤としての用途にも使用が可能です。 内容量・パッケージ：20 kgカートン 賞味期限：製造後3年（元封冷凍保管時）



### ニュージーランド産 キウイフルーツピューレシードイン 0.5% & シードアウト1kg パウチパック

**Kiwifruit<sup>TM</sup>** ブランドの未殺菌冷凍キウイフルーツピューレに  
新たに1kgのパウチパック容器入りがラインナップされます。



#### 製品の特長

- 独自のノウハウで、エチレングスを使わずに自然な方法でゆっくりと時間をかけて追熟させた、完熟ニュージーランドキウイフルーツを原料に使用していますので、完熟したキウイの持つリッチなフレーバーとクリーミーで濃厚な味わいが楽しめます。
- ジューススタンド、カフェ、ホテルなどのフードサービスにおいて1日で使い切ることが可能な1kgの容量にパックし、従来の20kgカートンでは対応出来なかった少量での用途に対応いたしました。
- 生の果実の代替品として使用することで、面倒な皮むき作業なしにそのまま使用出来、廃棄物の削減が可能となります。
- 製造はキウイフルーツの一大産地であるニュージーランドで全て行っている「100%メイド・イン・ニュージーランド」の製品です。



包装形態： 1kg パウチパック x 12個入りカートンケース  
(カートンケース外寸：約51cm x 30cm x 17cm)





1kg パウチ

## ニュージーランド産

# キウイフルーツシード

Kiwifruit<sup>z</sup> ブランドのキウイフルーツシード

### 製品の特長

- ☛ ニュージーランド産キウイフルーツのシード（種子）です。食品グレードの製品で、キウイフレーバーの製品レシピに加えることで手軽にキウイ感を出すことが可能です。
- ☛ 食品に加えることで、キウイシードの持つ噛んだときにカリッと砕けるような歯触りの特徴を食品に付与することができます。
- ☛ キウイシードには体内で作ることの出来ない必須脂肪酸 (EFA) である  $\alpha$ -リノレン酸が 60% 以上と高濃度で含まれています。  
 $\alpha$ -リノレン酸は  $\omega$ -3 (オメガ-3) 系の EFA で、食事から摂取されると一部は体内での代謝過程を経て、魚油に存在する有益な EFA であるエイコサペンタエン酸 (EPA)、更にドコサヘキサエン酸 (DHA) に転換されます。

### アプリケーションの推奨例

- ☛ キウイフレーバーのジュース、スムージー、シャーベット、ヨーグルト、ジャム、フルーツソース、ジュレなどのキウイ感アップにサラダのトッピングとして、ベーカリー製品やクッキーなどにも。

内容量・包装形態：10kg 入りカートンボックス  
(1kg 入りパウチパックも上市準備中)





## 最終アプリケーション例

### セミフローズンドリンク



フローズンマシン協賛メーカー「タイジ(株)」

20% キウイピューレ (シードイン 0.5%)  
果糖ぶどう糖液糖  
クエン酸  
アスコルビン酸  
香料 (稲畑香料 キウイフレーバー FA-8915)  
着色料 (稲畑香料 クチナシ緑色素 HJK-3801  
／ マリーゴールド色素 HJK-3210)

### クッキー



4.5% キウイピューレ (シードイン 0.5%)  
0.9% キウイシード  
バター  
粉糖  
卵黄  
薄力粉



### ジャム

32.25% キウイピューレ (シードイン 0.5%)  
砂糖  
フルーツペクチン (441)  
クエン酸 (331)  
レモンジュース



## ドレッシング



20% キウイピューレ (シードイン 0.5%)  
食用植物油脂  
醸造酢  
砂糖  
食塩  
レモンジュース  
増粘剤 (キサンタンガム)  
調味料 (アミノ酸)  
着色料 (クチナシ)

## その他のアプリケーション



アイスクリーム



ヨーグルト



チョコレート



パーソナルケア



# キウイフルーツの持つ栄養素



## ビタミンC (100mg\*)

\*キウイフルーツ果実100g中(可食部)に含まれる栄養素の参考値

ビタミンCは私たちの免疫システムを高めることにおいてとても重要な抗酸化物質です。キウイフルーツには、オレンジや他のフルーツより高いレベルでビタミンCが含まれています。ビタミンCは非ヘム鉄（非動物性食品に見出される）の吸収を助けます。ビタミンCは、体内組織を加齢、成長などによる細胞損傷の影響から防護する助けをします、そして傷の治癒の助けもします。

## ビタミンE (1.12mg\*)

ビタミンEはキウイフルーツに見出されるもう一つの強力な抗酸化物質です。グリーンキウイフルーツは、ビタミンEの低脂肪性の供給源の一つです。ビタミンEは、心臓を疾患から保護する助けをします、なぜならビタミンEは血中コレステロールの酸化を阻害し、そして動脈の狭窄を減少させる助けをするからです。そしてビタミンEはまた体の中の不純物を除去する助けをします。

## 葉酸 (10.6μg)

葉酸はビタミンB群の一種でDNAの形成に使われます。葉酸は生命の形成に重要な役割を果たすので、妊娠中の女性、胎児や新生児にとって重要な栄養素です。葉酸は血液や皮膚細胞の健康的な新陳代謝を促し、そして心血管疾患の予防の助けをします。

## マグネシウム (30mg\*)

マグネシウムは体に必要な微量元素（ミネラル）の一つで、糖尿病などの病状管理や喘息の改善の助けをします。マグネシウムはカルシウムとともに強い骨を維持する助けをしています。またマグネシウムは体内でエネルギーを作り出します。

## 食物繊維 (3.4g\*)

食物繊維は健康な胃腸を維持し、それによって体が有害な毒素を体外に排泄することが出来るようになる、とても重要な役割を担っています。

## ナトリウム／カリウム (Na 5mg/ K 331mg\*)

キウイフルーツにはこれらのミネラルがバランスよく含まれています。カリウムは必須ミネラルの一つで、筋肉や神経の再生の助けをしています、さらに高血圧や高血圧症の軽減の助けとなると考えられています。高カリウム／低ナトリウムの比率のバランスは、体の体液維持にきわめて重要なことです。



Kiwifruitz

本社・工場所在地

オークランド

タウランガ



写真：タウランガの工場



写真：タウランガの風景



写真：タウランガのキウイフルーツ果樹園



株式会社 光洋商会

[www.koyojapan.jp/](http://www.koyojapan.jp/)

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F  
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F  
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732