

宇治和東町・  
和茶園の  
一番摘み抹茶を  
カカオに用じ込  
めました。



チョコレート好きには  
たまらない、  
濃厚なビターな香と  
「抹茶ミルク」の  
程よい甘さが、  
広がります。



■カカオマス加工食品  
砂糖不使用  
51g(100粒×510mg)

香港限定販売・容器入り

商品の御注文・お問い合わせは  
TEL:0120-46-1158へ

発売元:(株)わだまんサイエンス  
〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546

## ～抹茶しょこら粒・エピソード～

### ●胡麻のメーカーが何故「抹茶」なのでしょう？

ゴマソムリエこと、深堀社長の夢は、「胡麻で世界平和」。  
日本の胡麻文化を世界に発信したいという思いから、  
海外への展開も常に視野にいれています。  
そして2012年、胡麻の食文化と、この京都を代表する素材と  
して、和茶園さんの抹茶とコラボした「京都発信型商品開発  
プロジェクト」が開始されました。  
(きょうと農商工連携応援ファンド支援事業に採択。)  
その中の商品の1つが「抹茶しょこら粒」です。  
他にも胡麻と抹茶クランチ、抹茶と胡麻の「五家宝」等が  
商品化され、香港で平成24年8月から販売されています。



・和茶園の植田氏(左)とゴマソムリエ(深堀社長)  
※和茶園のお茶栽培には、胡麻油の搾油残  
渣が肥料として使用されています。

### ●何故苦いカカオが美味しく 食べられるのでしょうか？

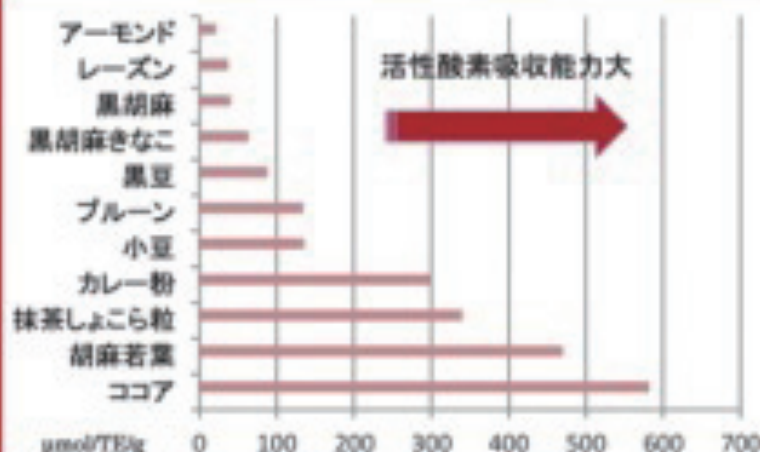
外側は  
キシリトールで  
コーティング  
(だから夏にも溶  
けにくく、カリッとし  
た歯触りです。)



「抹茶しょこら粒」には、無糖のカカオマスが  
コーティングされていますが、センターの抹茶  
の錠剤が甘く、また外側にもキシリトールが  
コーティングされているため、ほろ苦い甘さが  
楽しめるのです。

### ●抗酸化性を表すORAC値 (活性酸素吸収能力)は？※右図参照

「抹茶しょこら粒」は $340 \mu\text{mol}/\text{TE}/\text{g}$ と  
いう結果で、数値は大小は活性酸素  
の吸収能力の高さを表します。  
10粒5.1gあたり $1734 \mu\text{mol}/\text{TE}$ です。



### <商品情報・裏面表示>

- 品名: 抹茶しょこら粒
- 名称: カカオマス加工食品
- 原材料名: カカオマス、脱脂粉乳、還元麦芽糖水飴、麦芽糖、抹茶、甘味料(キシリトール、スクラロース)、ショ糖脂肪酸エステル、シェラック、アラビアガム、カカオ色素
- 内容量: 510mg×100粒 51g
- 賞味期限: 2013年8月30日
- 保存方法: 高温多湿を避け涼しいところで保存してください。(10~22℃)
- お召し上がり上の注意:  
消化しにくい糖類を使用しているため、50粒以上一度に召し上がるとお腹がゆるくなる場合がありますが、一過性です。
- 販売者: (株)わだまんサイエンス SW  
〒604-0845京都市中京区烏丸御池上る二条殿町546  
TEL 075-222-7318

※胡麻若葉、抹茶しょこら粒以外の  
数値は、「澱粉と食品37号」より引用

栄養成分	(10粒5.1g当たり)
熱量	22 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.2 g
糖質	2.6 g
食物繊維	0.5 g
ナトリウム	6 mg
食塩相当	15 mg
ショ糖	8 mg
ポリフェノール	23 mg