



～～ おいつくトレンド情報 ～～

商品トレンド(2020年9月頃)

- ヨーグルトでは機能性の小容量タイプが目立った
- 「ビター」「コク」など「濃厚」キーワードの商品が多かった
- 飲料ではこの時期から「ホット」製品の発売が始まった

<キーワード>
健康・機能性・濃厚

商品トレンド(2021年秋冬予想)

- 芋不作で芋以外の秋商品が増加？
- コロナの影響で免疫力を高める素材が注目
- Tea×Fruitsの商品が増える
- 「大人の～」等大人向け製品がより増える

<キーワード>
大人の○○・免疫力



味のトレンド(2020年9月頃)

- チョコ
- 苺
- ミルク
- 芋
- 栗
- ほうじ茶
- 小豆

味のトレンド(2021年秋冬予想)

- 昨年のトレンドは引き続き、
- 芋が減少
 - コーヒー(巣籠需要の延長で)
 - チーズ(大人向け商品増加に伴い)
 - 乳酸菌
 - かぼちゃ(芋不作の影響)
 - 栗(芋不作の影響)



現在の販売店トレンド

①ワンハンドのプロテインバーの販売棚が増加
2～3年前から比べ大幅に増えている



②昔からある「栄養ドリンク」は継続してあるが
「モンスター」「レッドブル」をはじめとする
「エナジードリンク」が増加



③冷凍総菜、冷凍野菜、冷凍フルーツなど
冷凍食品が増えている。
「共働き世帯の増加」もあるが、冷凍技術が
進歩しており、「冷凍食品は不味い」というイメージが払拭されている



④ビジネス街のコンビニでは女性向けに
インスタントスープが多く並ぶ。
最近では味噌汁も再注目されており、こだわりの
商品が並ぶ



弊社取扱 秋冬向けおすすめ商品

・沖縄県産紅芋ペースト・パウダー	九州地区の芋は大不作で原料が少ないですが、こちらは新規ご案内可能です。
・焼き芋皮パウダー	焼芋の香ばしい風味を付与できるパウダーです。産地指定品も有。要在庫確認条件。
・乳酸菌	健康関連商材
・コーヒーパウダー(インスタントコーヒー)	水溶性で本格的な味と色を付与できます。
・コーヒーパウダー(コーヒー豆の微粉末)	細粒タイプで呈味付けに最適。産地・品種の特徴を謳える商品です。

商品仕様書

商品に関するお問合せ:  沖縄製粉株式会社 TEL: 098-852-3600

作成日 2020年6月24日

製品名		製造者	販売者
沖縄県紫芋(ちゅら恋紅)パウダー1kg		オキナワパウダーフーズ(株)	沖縄製粉株式会社
JANコード	—	沖縄県糸満市豊原307番地	広域流通事業部 沖縄県糸満市西崎町4-10-3

製造工場名	オキナワパウダーフーズ(株)	工場住所	沖縄県糸満市豊原307番地
-------	----------------	------	---------------

包装規格	個包装	寸法 (縦) 420 × (横) 280 × (高) 20 (mm)	材質	PET/アルミ箔ラミネート	入数	10	袋
	外装	寸法 (縦) 400 × (横) 300 × (高) 250 (mm)	材質	ダンボール			

商品規格	納品温度区分	常温	重量規格	1	kg
	保管温度区分	常温	購買取り決め事項 (産地指定・品種等)	沖縄県産	
	賞味期限	2年	表示例	紫芋粉末 / 紅芋粉末 紫芋パウダー / 紅芋パウダー	
	賞味期限表示方法	YYYY年M月D日			
	賞味期限読み方	賞味期限: YYYY年M月D日			
ロット表示有無	有				

使用原材料					品質規格			
原材料	原産国	遺伝子組換情報	アレルギー情報	コンタミ有無	規格	規格値	検査頻度	備考
紫芋(ちゅら恋紅)	日本(沖縄県)	なし	なし	無	一般生菌	3,000CFU/g以下	ロット毎	
					大腸菌群	陰性	ロット毎	
					黄色ブドウ球菌	—	—	

栄養成分値(100g当り分析値)	
エネルギー	383.0 kcal
たんぱく質	2.8 g
脂質	0.9 g
炭水化物	90.8 g
ナトリウム	52.6 mg
食塩相当量	0.13 g

製造工程	
1 原料入荷	10 袋詰め
2 洗浄・選別	11 細菌検査
3 蒸し殺菌	12
4 1次乾燥	13
5 2次乾燥	14
6 一時保管	15
7 微粉碎	16
8 篩選別	17
9 金属探知機 (Fe: φ2mm / Sus: φ2mm)	18



表示ラベル写真

商品名	沖縄県産紫芋(ちゅら恋紅)パウダー1kg
名称	紫芋粉末
原材料	紫芋(沖縄県産)
内容量	1kg
賞味期限	2022年2月6日 日
保存方法	・直射日光を避け、湿気のない涼しい所に保存してください。 ・開封後は密閉に注意し、賞味期限内にかかわらず早めに使いきってください。
販売者	沖縄製粉株式会社・OFF 〒900-0025 沖縄県那覇市通里1番1号

業務用

ラベル表示場所 個包装中央

備考

製品規格書

製品名称	紅はるか焼き芋パウダー	荷姿
		5kg×2

株式会社 都食品
〒899-7306
鹿児島県曾於郡大崎町永吉1202
TEL 099-476-0540 FAX 099-476-4200



一般名	さつま芋	賞味期限	18ヶ月(製造日+546日)
商品特徴	鹿児島県産のさつま芋(紅はるか)パウダーです。料理やお菓子などの風味付けや色付けにご使用ください。		

※内装サイズは製品充填後の実測による参考値

製品形態	内装材質	ポリエチレン(PELL)	内装サイズ	335mm(横)×235mm(縦)×90mm(高さ)
	外装材質	段ボール	外装サイズ	340mm(横)×240mm(縦)×180mm(高さ)

原材料	配合割合	原料原産地	製品写真	
さつま芋(紅はるか)	100.0%	鹿児島県		
	(無添加)			
			アレルギー	遺伝子組み換え
	100.0%		無し	無し

製造工程フロー	原料入荷→水洗い→調理カット→焼成(設定260℃)→切断→ポテト分離→放冷→乾燥(80℃以上20時間程度)→粉碎→
	マグネット(12,000ガウス×5本)→篩い(60メッシュ)→品質検査→計量→袋詰め→金属探知機(Fe1.5・Sus3.0)→ダンボール詰め→出荷

品質保証規格				
	検査項目	規格値	測定方法	検査頻度
細菌検査	一般生菌数	100,000個/g以下	3M ペトリフィルムACプレート	各ロット毎
	大腸菌群	陰性	3M ペトリフィルムCCプレート	各ロット毎
一般規格	項目	規格		試験方法
	外観・形状・性状	粉末状		目視検査
	風味	ほんのり焼き芋風味がある		官能検査
	色調	うすい黄色		目視検査
	異物	混入を認めず		目視検査
	異味・異臭	異味・異臭を認めず		官能検査
栄養成分分析	成分	単位	試験方法	
	エネルギー	369kcal	kcal/100g	
	水分	4.8g	g/100g	常圧加熱乾燥法
	たんぱく質	3.0g	g/100g	ケルダール法
	脂質	0.6g	g/100g	酸分解法
	炭水化物	88.0g	g/100g	100-(水分+たんぱく質+脂質+灰分)
	灰分	3.6g	g/100g	直接灰化法
	ナトリウム	13mg	mg/100g	原子吸光度法
食塩相当量	0.03g	g/100g	※食塩相当量のみナトリウム量より換算 → 13mg×2.54÷1,000	
使用方法	保存方法	常温(高温・多湿の場所は避ける)		
	運送条件	常温		

※本商品は無添加・無着色にて製造しております。収穫直後と長期間貯蔵の場合とでは色調や糖度や水分値等に誤差が生じる場合がございます。

コーヒー豆を液体チツソを使って、**-196℃**で凍結粉碎！

超微粉末コーヒー（深煎りタイプ、浅煎りタイプ）

<特徴>

- ・凍結粉碎だから、焙煎しりたてのコーヒーの香りが、抜群です。
- ・超微粉末だから、レギュラーコーヒーの香りがいつまでも残る、余韻の香り。
- ・凍結粉碎だから、舌ざわりがなめらかな、**400メッシュの超微粉末**。
- ・コーヒーのローストにより、深煎りタイプ、浅煎りタイプがあります。
- ・商品の種類は、**5種類**。（豆の種類と焙煎度合い）
ブラジルコーヒー、モカコーヒーの浅煎り、深煎り。キリマンジャロコーヒーの浅煎り。
- ・焙煎機は、140年の歴史のある、**ドイツ・プロバット焙煎機**使用。
- ・使いやすい、1kgパック。

<使用例>

ホイップクリーム、バタークリーム、
アイスクリーム、チョコレート、
コーヒー餡、お菓子の外がけ、
クッキー生地などのお菓子の練りこみ。



<荷姿等>

- ・荷姿：1袋1kgの少量パック
- ・ケース：12袋入り（12kg）
- ・賞味期限 6ヶ月

浅煎りコーヒータイプ

- ・焙煎度合い：ミディアムロースト（中煎り）



- ・ブラジルサントス：粉末コーヒー BS-400（浅煎り）
- ・モカ：粉末コーヒー M-400（浅煎り）
- ・キリマンジャロ：粉末コーヒー KL-400

深煎りコーヒータイプ

- ・焙煎度合い：フレンチロースト（深煎り）



- ・ブラジルサントス：深煎り微粉末（BS-400）
- ・モカ：深煎り微粉末（M-400）

ジェットコーヒー株式会社 〒590-0018 大阪府堺市堺区今池町1丁1-46
TEL 072-233-0567 FAX 072-228-1330 メール jet@joy.ocn.ne.jp