



# 抹茶をペースト化した **BEYOND MATCHA** 宇治抹茶ペースト

オンライン販売開始 <https://ujimatchapaste.jp/about/#sale>



## 🍵 宇治抹茶ペースト **BEYOND MATCHA** の特徴

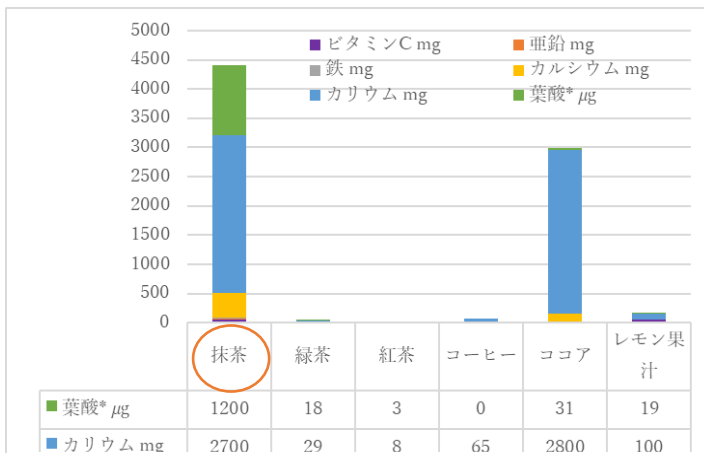
- ① 原料は、**有機**宇治抹茶&水 (**無添加・無着色**)  
保存料・着色料・香料などの添加物無し、無砂糖、**ヴィーガン認証取得**  
**無農薬の有機栽培**抹茶が原材料なので安全、**健康にも環境保護にも良い。**
- ② 粉末ではないので、食品に混ぜやすく作業効率がアップ  
抹茶の粉を溶き茶筌で混ぜる手間なし、ダマができない、粉ふるいでこさなくてもよい、粉が散らず、汚れず、衛生的。
- ③ 抹茶の**緑色が退色しない。** 特殊技術で加工し、加熱しても緑色のまま。
- ④ **レトルト殺菌済み** 使いやすいスパウト袋(150g用) 業務用 1kg は別袋
- ⑤ 常温保存、未開封 1年。  
※開封後は、空気中の雑菌に触れるため、冷蔵し速やかにご使用ください。



150g入り 2,980円+税  
1kg入り 9,800円+税

🍌 抹茶は、栄養価の高い“スーパー・ホールフード”・・・**健康の源、生活習慣病予防に効果的**

図表 1 抹茶と他の飲み物との栄養成分比較 (100gあたり)



注:緑茶・紅茶・コーヒーは、浸出液の成分。資料:「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)全体版」より筆者作成。

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html\(2021-1-0-3\)](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html(2021-1-0-3))



🍌 抹茶メロンパン




粉末

ペースト

🍌 パン、抹茶粉末と**宇治抹茶ペースト**を使った食パンの比較：

社会福祉法人福祥福祉会パン de Rainbow の作品

 **宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** を入れた抹茶パンは、焼いても緑色！ 黒ずまない！

### 緑色に変化しない理由

- ・抹茶の緑色は、葉に含まれる葉緑素の緑色素クロロフィル\*の色ですが、葉緑素は、通常、葉に含まれる酸化酵素の働きで、放置したり光や熱などで化学反応を起こし、褐色に変色してしまいます。けれども、銅鍋で茹でた緑黄色野菜が鮮やかな緑色になるように、銅鍋を使うと、銅イオンが葉緑素とくっついて緑色が退色しません。**OMGT 宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** は、この原理を使った特殊技術で加工しています。

### クロロフィルの働き

- ・クロロフィルは、酸素を運ぶという人体に不可欠な機能を持ち、胃腸粘膜の保護修復をし、貧血や高血圧・造血機能を改善し、ダイオキシンやコレステロール排せというデトックス効果もあります。

\* **OMGT 宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** の総クロロフィル量は、100g 中 150mg で (一般財団法人食品分析開発センターsunatec により 2020 年分析)、ホウレンソウの 115.4 mg よりも多いのです。

### 銅の抗菌効果

- ・銅には、インフルエンザやノロウイルス、O157 など細菌類を死滅させる抗菌性能があります。  
(一般社団法人日本銅センター「銅の超抗菌性能」<http://www.jcda.or.jp/feature/tabid/83/Default.aspx> )。
- ・昔から『銅壺(どうこ)の水は腐らない』と言われていました。

### 銅は人の生命活動に不可欠な「栄養機能食品」「必須微量元素」

・銅は、体の中で血液を作り、血管や骨を正常に保ち、脳の働きを助ける等の重要な役割を果たす「必須微量元素」です。2004 年に厚生労働省に人の生命活動に不可欠な栄養素として認められ「栄養機能食品」として表示ができるようになりました。赤ちゃんは大人の 2~3 倍の銅を必要とするため、妊娠・授乳期のお母さんは銅が必要です。粉ミルクにも銅が添加されています (一般社団法人日本銅センター <http://www.jcda.or.jp/feature/tabid/83/Default.aspx> 参照)。

\* **OMGT 宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** には、100 g 中に銅が 29 mg 入っています(分析済み)。

## **BEYOND MATCHA 宇治抹茶ペースト ご購入方法**

- 1) **OMGT ホームページ** ➡ <https://ujimatchapaste.jp/>
- 2) **OMGT ランディングページ** ➡ <https://ujimatchapaste.jp/shop-2>
- 3) **Yahoo ショッピング** ➡ <https://store.shopping.yahoo.co.jp/omgt>
- 4) **マクアケストア** ➡ <https://www.makuake.com/project/ujimatchapaste>



マクアケ・クラウドファンディング大成功で終了！「抹茶を超える宇治抹茶ペースト」

**この中の「活動レポート」に参考になる情報満載。ぜひお読みください。➡**

<https://www.makuake.com/project/ujimatchapaste/>

**OMGT BEYOND MATCHA 宇治抹茶ペーストを使ったドリンク・お料理・お菓子**



宇治抹茶ペーストを絞り出したところ

抹茶ドリンク

抹茶ラテ



抹茶ご飯



抹茶おはぎ

抹茶水羊羹



創作和菓子 抹茶餃ころも (中に抹茶餡が入っています。外の衣にも抹茶ペーストが入っています)



抹茶みたらし団子



茶筌でお抹茶もたてられます



抹茶バウンドケーキとクッキー



抹茶マーブルバターケーキ



抹茶チーズケーキ



抹茶ロールパン

**BEYOND MATCHA 宇治抹茶ペーストを使ったドリンク・お料理・お菓子作りの感想**



キッチンが汚れなくていいわ(お菓子作り愛好家)

抹茶をふるいでこさなくてもいいので楽! 作業効率がとても良い(和菓子加工会社社長)

着色料を入れなくても緑色のままでびっくり!(プロの和菓子職人さん)

**合同会社 OMGT 及び宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA は、なぜできたのか？**

・OMGT 専属茶師の宇治茶商老舗「松田桃香園」元当主・第12代喜多重左衛門は、約10年前に脳出血で倒れ、3か月間の意識不明で2回心肺停止し、左半身麻痺の障害が残ったものの、奇跡的に生還しました。倒れる前に飲んだ抹茶に含まれていたカリウム\*が命を救ったと回復後に医師が言ったそうです。その後、蘇った命を抹茶の普及に捧げたいと願い続け、抹茶をペースト化すれば、手軽に抹茶を飲むことができると開発の夢を膨らませてきました。



\*カリウムは、体液の pH バランス、細胞の浸透圧を一定に保つよう調整し、心臓機能や筋肉機能の調節等の働きをしています。ナトリウムを身体の外に出しやすくする作用があるため、塩分の摂り過ぎを調節し、腎臓でのナトリウムの再吸収を抑制して尿中への排泄を促進するため、血圧を下げる効果があります。**OMGT 宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** のカリウム含有量は、100g 中 42 mg です。

**※抹茶には糖質吸収抑制効果がある**

菓子パンやお菓子など糖質が多く含まれる食品は、食べすぎによる肥満や血糖値の上昇、ひいては糖尿病が気になります。けれども、抹茶には、食後血糖値の上昇抑制効果があるのです。

抹茶入りパンを食べるグループと食べないグループに分けて、食後の血糖値を計測した結果、抹茶入りパンを食べたグループのほうが、食後の血糖値は明らかに低い値を示しました。

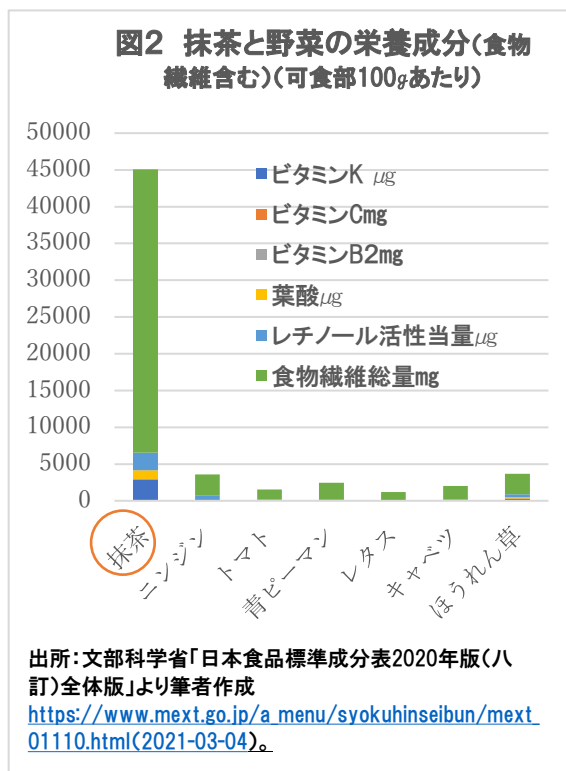
小麦粉・砂糖等の炭水化物が 30.5g のパンに抹茶を 0.75g 配合することで、血糖値の上昇が抑制できるという結果が得られました。つまり、抹茶には、糖質の吸収を抑える効果があると考えられます。

糖質の吸収を抑制する特定保健用食品として、難消化性デキストリンが用いられることがあります。が、抹茶の場合、難消化性デキストリンの 10 分の 1 の量で効果が得られ、さらに入手しやすいので、食品開発に応用できると、この研究では結論づけられています。(中村衣里ら「抹茶含有菓子パンの摂取が健常人の食後血糖値に与える影響」『日本食品化学学会誌』vol.19(2)、2012)。

とはいえ、これまで抹茶パンや抹茶菓子を作りたいけれど、抹茶の粉末を溶くのが面倒で、ついおっくうになりがちでした。でも、OMGT BEYOND MATCHA を使えば、そのような手間は不要です。簡単に抹茶を混ぜることができます。

\*これ以外にも**抹茶には、野菜を上回る栄養があることも明らかにされています。**右のグラフ⇒

\*抹茶・緑茶に含まれるカテキン等の成分が、肥満や糖尿病・メタボ予防、血中コレステロール調整効果、血圧上昇抑制効果など、様々な疾病予防機能を有することが明らかにされています。



※詳しいことは⇒ <https://ujimatchapaste.jp/archives/category/column>

\*OMGT ホームページ: <https://ujimatchapaste.jp/>

お問い合わせ先: [OMGT.m.o@gmail.com](mailto:OMGT.m.o@gmail.com)

Tel.080-2461-0319

