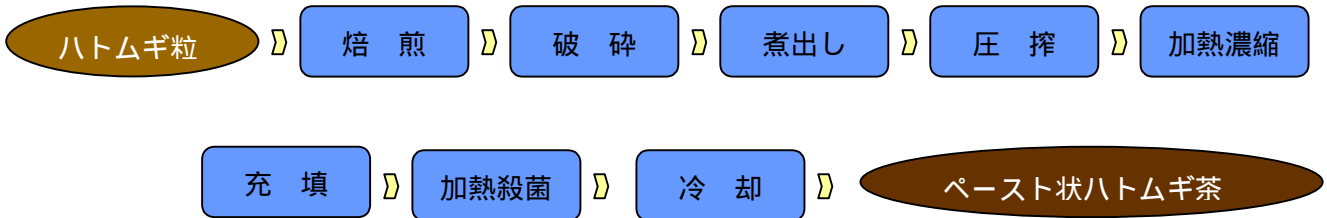


## ハトムギを原料とするペースト状食品の製造方法

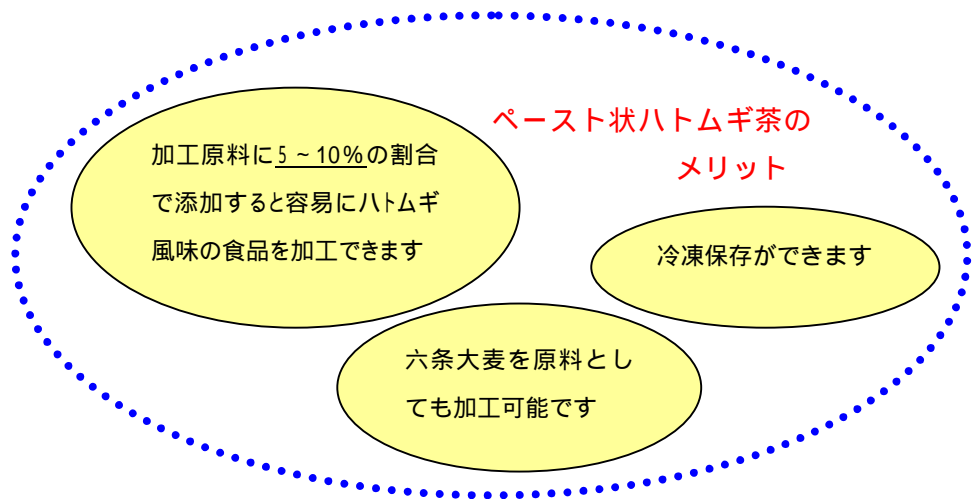
地域特産物のハトムギを焙煎し、破碎し、煮熟し、ろ過濃縮することにより Brix 値が 3 ~ 50% のペースト状にしたことを特徴とする食品（以下、ペースト状ハトムギ茶）及びその製造方法を開発しました。（特許出願番号：特願 2003-279959）

### ペースト状ハトムギ茶の製造方法

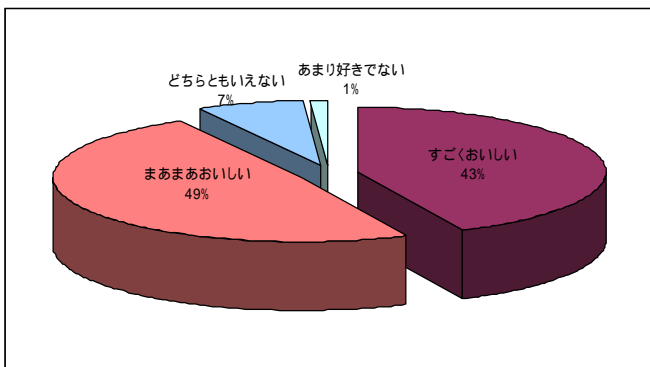


### ペースト状ハトムギ茶 (Brix25%) の成分分析結果

水分	77.2g/100g
たんぱく質	1.7g/100g
脂質	0.4g/100g
灰分	0.4g/100g
糖質	20.2g/100g
食物繊維	0.1g/100g
エネルギー	91kcal/100g
ナトリウム	5.9mg/100g



### ペースト状ハトムギ茶を 5% 添加したアイスクリームの食味調査結果



ペースト状ハトムギ茶は茶褐色のペースト状です

衣川村がテストマーケティングと併せて実施した食味官能調査では、約 500 名のパネラーのうち 90% 以上の方からおいしいという評価を得ました。

ハトムギ・・・古くから精白粒はイボ取り・滋養・強壮・利尿の効果があると言われ、漢方薬ヨクイニンとして利用されています。現在は、お茶として広く利用されているほか、美肌・美白効果があるとされ、化粧品にも多く使われています。