

北海道産無農薬赤ビーツを自社加工・販売へ

合同会社アグマリンプロテック（江別市）は、北海道内で無農薬栽培した「赤ビーツ」の乾燥加工を、本年 9 月 1 日より自社工場（江別市）で行うこととなりましたのでお知らせいたします。



当社は北海道で栽培が盛んなテンサイの仲間である「赤ビーツ」のスーパーフードとしての可能性に着目、2 年前から試験栽培を開始し、無農薬で赤ビーツを安定的に栽培できるようになりました。本年は南幌町、遠軽町の契約農家にて本格栽培を実施、8 月末から順次収穫となります。

これまで赤ビーツの乾燥加工は他社へ委託しておりましたが、原料トレーサビリティの確保、製造原価の低減といった観点から、自社加工へと大きくステップアップすることとなりました。



赤ビーツは古代ローマ時代から親しまれる野菜で、特徴的な赤色は安心・安全な天然色素としても利用されています。その鮮やかな赤い色素成分は「ベタレイン」という含窒素色素によるもの。非常に高い抗酸化力を持ち、他の赤系色素に比べ吸収されやすい特徴があります。また、肝臓の保護効果を持つとされている「ベタイン」の他、疲労回復や血管拡張作用が期待される「硝酸根」も多く含みます。さらに整腸作用がある「ラフィノース（オリゴ糖）」や葉酸等のビタミン、ミネラルが豊富で、正にスーパーフードと呼ぶに相応しい素材です。

このような赤ビーツに含まれる有用成分がなるべく保持されるよう、あまり熱を加えない乾燥を行っています。乾燥加工された赤ビーツを「北海道赤ビーツシリーズ」として商品化、自社ブランド NORFIES BRAND（ノルフィーズブランド）を立ち上げネット通販及び契約店舗での販売を開始しています。

原料向け商品（パウダー・チップ・タブレット）もご用意しております。詳しくは下記へお問い合わせください。

■合同会社アグマリンプロテックについて

北海道のイイモノ、お届けします。

合同会社アグマリンプロテックは北海道の農産物、水産物を原料とした加工食品製造及び販売を中心に業務を行っております。北海道が誇る素晴らしいモノ＝「北海道のイイモノ」を日本国内だけでなく、世界の皆様へお届けしたい。まずは北海道赤ビーツを皆様にお届けできるようになりました。

今後も様々な「北海道のイイモノ」を商品化して参ります。

北海道赤ビーツシリーズを用いた様々なレシピ動画や栽培風景動画も公開しております。

詳細は、<https://www.agmarine-pt.com/>をご参照ください。

自社ブランド NORFIES BRAND につきましては、<https://www.norfiesbrand.com/>をご参照ください。

本リリースに関するお問い合わせは、

TEL：011-375-6415 mail：nishimura@agmarine-pt.com 西村までお願いいたします