



12. Food

イザナミの恵み えごま茶

県立広島大学、株式会社庄原市農林振興公社、庄原市エゴマ生産普及協議会は、共同研究により、庄原特産のエゴマを使った緑茶を開発しました。その特徴は、(1)瞬間高温高圧焼成加工茶葉を使った緑茶であること、(2)水出し可能で、えぐ味がないためペットボトル飲料の開発もできること、そして(3)カフェインフリーであることです。



本商品は、庄原市県立広島大学研究開発助成事業(平成22~23年度)により研究開発を行い、産学官連携の成果として生まれたものです。

商品概要

※販売実績の一部は、非公表としています。

2012年11月より販売開始 食彩館しょうばら ゆめさくらなどで販売中

【価格】1袋 25g 600円

【販売実績】2013年／400袋 25万円

関係機関・研究者

- 県立広島大学(武藤徳男名誉教授)
- 株式会社庄原市農林振興公社
- 庄原市エゴマ生産普及協議会
- 庄原市
- しょうばら産学官連携推進機構

問い合わせ

庄原市エゴマ生産普及協議会
(田邊成徳)

携帯電話 090-7776-1719