

2019年4月

オーガニック アガベシロップ のご紹介



株式会社 アルマテラ



ALMA TERRA

有機アガベシロップについて



- ✓原料のブルーアガベは、メキシコのハリスコ州を中心に栽培されています。栽培条件は、高度1500m以上、平均気温20度以上、準乾燥の気候です。
【竜舌蘭(リュウゼツラン)科アガベ属ブルーアガベ】という植物が原料です。
- ✓ブルーアガベは、約3500年前よりメキシコ先住民によって、食用、医療用、醸造用の食材として使われてきました。約200年前からはヨーロッパ人の手によって、最高級の**テキーラの原料**として、利用されています。
- ✓メキシコの太陽をいっぱい浴び、豊かな大地で収穫まで**5~7年**の年月をかけて成長した、最高品質のブルーアガベからアガベシロップは作られます。



アガベの花 キオテ



ピニヤの収穫



アガベの子株 イフエロス



アガベの株 ピニヤ

ブルーアガベ

有機アガベシロップは、有機ブルーアガベの株(ピニヤ)を搾汁して加熱・濃縮した、天然のオーガニックシロップです。上品な甘さで、クセがなく、後味もすっきり、欧米を中心に飛躍的に普及しています。

蒸留酒

テキーラ
Tequila

低GI甘味料

アガベシロップ
Agave syrup

ブルーアガベ
blue agave



アガベイヌリン
Inulin

水溶性食物繊維

アガベシュガー
Agave sugar

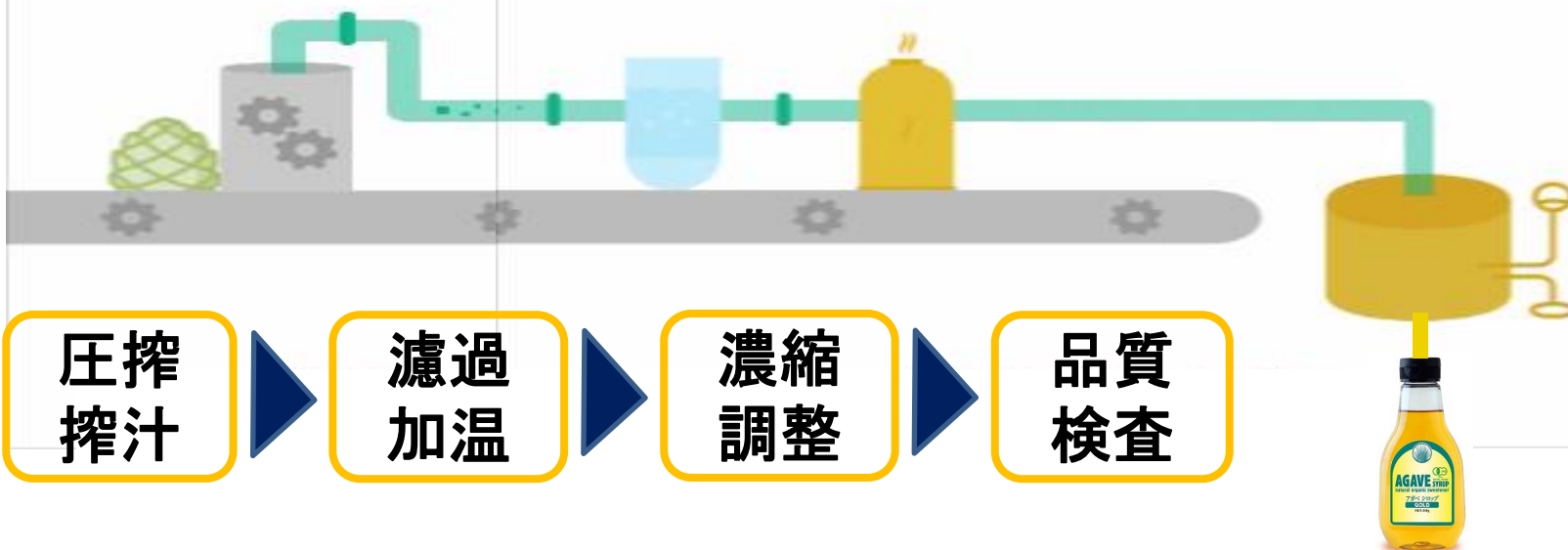
低GI甘味料

有機アガベシロップの製造工程

収穫



工場へ





天然100%・オーガニック・植物性の甘味料！
無農薬、無化学肥料栽培、着色料・保存料・香料など不使用



日本のJAS有機認証だけでなく、欧米や世界各国のオーガニック認証を取得



自然な甘さ・クセがない・後味スツキリ！
素材の味や香りを損なわず、引き立てる、万能甘味料

砂糖の「1.3倍」の甘さ ⇒ 少ない量で同じ甘さ！

「ローカロリー」 ⇒ 砂糖:380kcal vs アガベシロップ:310kcal/100g当り



低GI値食品：GI値21

天然甘味料で最もGI値が低く、砂糖の1/4、はちみつの1/2



徹底的な品質管理

HACCPとFDAの認定工場、FSSC22000も取得済み

➤ 上品な甘さでクセがなく、スツキリとした後味が特徴です。

砂糖やハチミツの代わりに



普段のお料理の調味料として

自然な上品な甘さで、後口もスツキリ、素材の味を生かす、新しいおいしさです。水にも溶けやすく、使いやすいシロップです



繊細な香りの飲み物にも

紅茶、コーヒーなどの繊細な香りをそこなわず、クセがなく、おいしさを引き出します。カクテル、お酢の飲料などにも適しており、セレブな味わいを楽しめます



おやつ、デザートにも

ケーキ、プリン、ゼリー、ヨーグルト、フルーツ、アイスクリーム、クッキーなど、どんな料理にも使え、量も控えられます

➤ 「和」「洋」「中」どんな料理にも使えます。

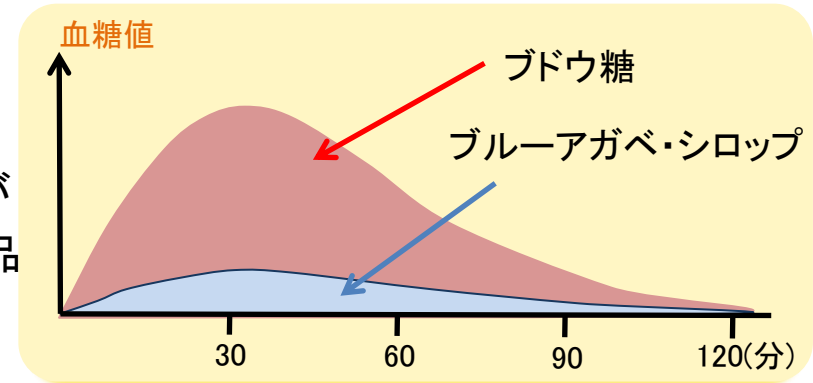
- ✓ 冷たい飲み物にも溶けやすい！
- ✓ 冷蔵しても固まったり、結晶化することはありません。
- ✓ 加熱しても甘みは変わりません！

低GI値食品：GI値21

有機アガベシロップは、**低GI値食品**です (GI値21)

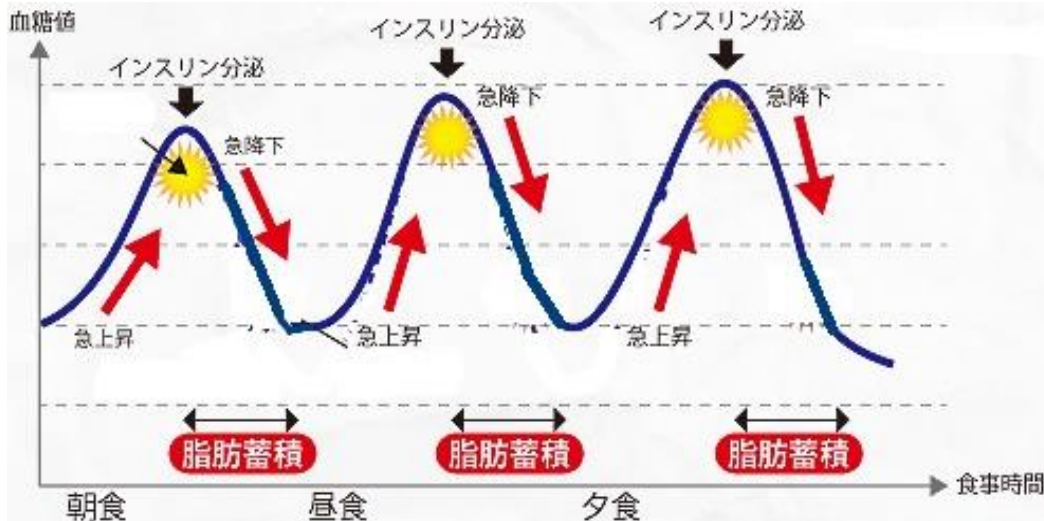
* GI値とは、糖質の吸収度合いを示す値
(ブドウ糖を100として)

* 同じカロリーでも、低GI値食品(GI値55以下)が健康に良いと、アメリカ糖尿病学会では、低GI食品を推奨しています



血糖値の急激なアップダウンに注意

なぜ、低GI食品が良いの??



- ① 血糖値が急激に上がると
- ② 血糖値を下げるインシュリンというホルモンが分泌され、血糖値は急降下

結果

- * 血糖値を上げるため甘いものを欲しくなります
- * インシュリンは、脂肪の蓄積を促進します
- * 血糖値のアップダウンは、血管にダメージを与えます

生産量と消費量の推移

➤ アガベシロップの生産量の推移 **45000トン超/2018年**

- * 1996年に製造がはじまり、商品化から22年で、メープルシロップに迫る生産量になりました。
- * 2001年に、試験により、低GI食品であることがわかり、急激に生産量が増えました。

2003年	950 t	2009年	13000 t	2015年	36000 t
2005年	2400 t	2011年	25000 t	2017年	41000 t
2007年	5800 t	2013年	35000 t	2018年	45000 t

➤ 世界の消費量 **欧米を中心にまだまだ伸長中。次はアジア！**

- * 生産量の約60%はアメリカ、約25%はドイツ・フランスを中心としたヨーロッパに出荷されています。
- * アジアでは韓国が、昨年約900トンの輸入をしています。
- * 現在日本の消費は、400トン弱、**関税0%により、3~5倍**の消費が見込まれてます。

➤ 天然甘味料の価格比較(小売品参考)

- * はちみつ(中国産以外) 540~750円/250g(300g)
- * メープルシロップ 655~1000円/250g
- * オリゴ糖 498円/350g・555円/500g
- * デーツシロップ 1050円/340g
- * **アガベシロップ【値下げ】 600円/330g**



TPP発効による減税

TPPの発効により、関税が即時撤廃となる、有機アガベシロップが、大幅に値下げとなります。

お使いやすい価格になり、新規の需要が大きく見込まれます。



✓ TPP11 (環太平洋パートナーシップ協定)
 オーストラリア、ブルネイ、カナダ、チリ、日本、マレーシア、メキシコ、ニュージーランド、ペルー、シンガポール、ベトナム 11か国による経済連携協定。

* 2018年12月30日に発効が確定

* 青色の国は、11月30日に批准済み

✓ はちみつ並みの価格で販売が可能！？

✓ メープルシロップよりも安く販売が可能！！！！

品目	日本の消費量	TPP 交渉内容	関税率
はちみつ(天然)	39,000トン	段階的に8年目に撤廃	25.5% ⇒ 0%
メープルシロップ	2500~3000トン	段階的に4年目に撤廃	17.5% ⇒ 0%
アガベシロップ	300~380トン	即時撤廃(2018年12月30日)	50.0% ⇒ 0%

海外の販売状況



ALMA TERRA



アメリカ



ドイツ

アメリカ



フランス



アメリカ

有機アガベシロップ使用事例

洋菓子



パン



和菓子



ドレッシング



冷菓



飲料



- 絶対美味しい！定番スイーツ
- アガベでプリン



材料 プリン型8個

A・牛乳 1000ml

・バニラビーンズ 1/2本

・アガベシロップ 130g

・卵 M サイズ 6個

B・アガベシロップ 75g

・お湯 大3

作り方

1.B でキャラメルをつくり、型に流しておく

2.牛乳にバニラビーンズとアガベシロップを入れて、人肌程度に温める。卵とあわせ、漉す。

3.プリンカップに流しいれ、蒸す。

2006年1月より、有機アガベシロップの販売を開始。

日本の市場での有機アガベシロップ及び、有機アガベシロップを使用した商品の拡販を主たる業務とし、他にも、おいしい有機食品や、ナチュラルな食品の普及を目指しております。

- ✓ 社名 株式会社 アルマテラ (ALMA TERRA Inc.)
- ✓ 所在地 〒107-0062 東京都港区南青山4丁目17-9
- ✓ 設立 2002年(平成14年)11月
- ✓ 資本金 1200万円
- ✓ 決算期 3月
- ✓ 代表 代表取締役 藪田 桂
- ✓ ホームページ <http://agave-jp.com> 、 <http://aterra.co.jp>
- ✓ 主な取扱品 有機アガベシロップ、有機アガベイヌリン、プレミアムテキーラ(オーガニック)、
有機アガベジャム、有機アガベチョコレート、
有機トマト缶(イタリア)、有機冷凍フルーツ(いちご、ブルーベリー他)、
その他 有機食品、



ありがとうございました。
ご質問やご相談がございましたら
お気軽に声がけください

