

商品リスト

URL http://www.easternfoods.co.jp					
商品名	商品写真	適用	商品名	商品写真	適用
冷凍とろろ JCX 商品コード 30001 30002		配合 国産長芋70% 中国産大和芋30% 規格 500g×10×2合 用途 月見・蕎麦(かけ・つゆ)等 JAN: 4560208210732 JAN: 4560208210770	きざみとろろ JLZ-H 商品コード 25002		配合 北海道産長芋100% 規格 500g×10×2合 用途 山芋そうめん・小鉢等 JAN: 4560208210541
冷凍とろろ JLX 商品コード 24015 24017		配合 国産長芋100% 規格 500g×10×2合 用途 蕎麦・お好み焼 等 JAN: 4560208210749 JAN: 4560208210763	< 調理例 > 		

上記2品は、年間安定供給をするため2工場で製造しております。
 シーズンにより北海道産・青森県産の商品となります。

原料と凍結速度に とことんこだわりました



イースタンフーズ株式会社

〒411-0033 静岡県三島市文教町1-9-10 三島北口ビル

TEL 055-987-7775 FAX 055-987-7787

URL <http://www.easternfoods.co.jp>

やまいもについて

やまいも やまいもはスタミナ食材として、古来より「山うなぎ」とも呼ばれており、滋養強壮に効果が高いとされています。

漢方では「山薬」という生薬名で、人参などと共に上品薬(食べて薬になり、長く食べても害にならない物)に分類されています。

やまいもは米の歴史よりも古く、日本では縄文時代以前より食されてきた伝統的野菜でもあります。

やまいもの分類

- | | | |
|-------|------------------|---------------------|
| ヤマノイモ | → 日本が原産国 | ・自然薯 |
| ヤマイモ | → 古くより中国から渡来したもの | ・長芋 ・大和芋(銀杏芋) ・つくね芋 |
| ダイショ | → 南アジアが原産のもの | ・大薯 |

・大和芋(銀杏芋・仏掌)

水分は少なめ、粘質・肉厚で関東から東海にかけて分布しています。有名な産地は千葉県・群馬県。年間産出量は約2万トン。

千葉県の大和芋はデブ系と呼ばれる系統で、群馬のナガ系に比べ水分が少ない。粘りの質に違いがあります。



・長芋

水分は多め(80%以上)、水管が縦に通っておりシャキシャキした食感があります。大和芋に比べると粘りは弱く、有名な産地は青森・北海道になります。

(年間産出量は約10万トン) 現在、最もポピュラーな山芋で栽培されている山芋の約2/3がこの長芋です。



やまいもの特殊成分

- ・アミラーゼ → デンプン(糖質)を分解し吸収しやすくする
- ・プロテアーゼ → たんぱく質を分解する酵素
- ・カタラーゼ → がんなどの原因になるとされる活性酸素を除去する酵素

変色について

変色の原因はあく成分の一つに、ポリフェノール系物質があり、酸素と触れる事で酸化するためです。先端部・皮下に多く含まれます。

やまいもの特徴

最大の特徴は、イモ類で唯一、生で食す事ができること。

上述の消化酵素は熱に弱く、活性が弱くなったり失活してしまいます。生で食すことで酵素成分を摂取する事が出来るのです。

また、すりおろしたネバネバ状態で食すことでたんぱく質の代謝をスムーズにし、栄養素の消化吸収をよくすることになります。