

# 発芽フラックスシード原料 消化しやすく、安心して使える亜麻仁 ▶ 業務用・原料対応 (BtoB)

※ プラントベース・健康志向商品に選ばれている原料です  
オーガニック原料／発芽・低温加工／SOSフリー  
食品メーカー・ベーカリー・飲食・惣菜向け

## Natshellの発芽亜麻仁とは

Natshellは、2017年より発芽フラックスシードの開発・製造・販売を継続しています。  
独自の発芽・加工工程により、  
消化しやすさ・安全性・栄養保持を両立。  
業務用・原料対応の亜麻仁シリーズを提供しています。

## 業務用原料としての特長

- オーガニック認証ブラウン種フラックスシード使用
- 発芽工程によりシアン化合物を除去
- 低温加工でオメガ3脂肪酸・栄養素を保持
- 無添加・無塩・無油・無糖 (SOSフリー)
- 粒・粉碎・水煮など用途に応じた形状対応
- そのままでも、加工素材としても使用可能

## 利用シーン・用途例

ベーカリー・製菓 ・パン ・マフィン ・クラッカー ・焼き菓子	飲食・惣菜 ・サラダ ・スープ ・和惣菜 ・洋惣菜	カフェ・ドリンク ・スムージー ・ボウル ・デザート	食品メーカー ・健康志向商品 ・プラントベース食品 ・PB開発
---	---------------------------------------	-------------------------------------	--

粒感・とろみ・香ばしさを活かし、見た目と栄養価を同時にプラスできます。

## 発芽亜麻仁シリーズ (原料・業務用対応)

Natshell 発芽亜麻仁シリーズ (全5種)

- ・ 亜麻仁つぶつぶ (50g/200g)
- ・ 発芽亜麻仁スナック (40g)
- ・ 亜麻の実ふりふり (40g)
- ・ ヴィーガンチーズレモン (40g)
- ・ 発芽亜麻仁の水煮 (500g)

▶ 原料／半製品／最終商品

いずれのフェーズでも対応可能です。

## 安心・供給体制について

日本国内製造

検疫・植物防疫所等と協議の上で輸入・製造

継続供給 (量産・定期供給) 対応

業務用原料・PB・OEMのご相談可

業務用原料・PB・OEMのご相談はお気軽にお声がけください。

小ロット・継続供給についてもご相談可能です。

Natshell (日本)