

# 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)

▶ Plant-based / Health-focused

※プラントベース・健康志向商品の原料として採用されています

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

- 無添加・無塩・無油・無糖 (SOSフリー)
- 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
- オーガニック認証ブラウン種フラックスシード使用
- 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

※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。

### 利用シーン・用途例

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

### 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。

※ 商品開発段階に応じた形状・仕様のご相談が可能です。

### 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)