



抹茶をこえる 抹茶  
 合同会社 **OMGT** が **BEYOND MATCHA** 宇治抹茶ペーストを開発しました

**OMGT BEYOND MATCHA 宇治抹茶ペーストは、抹茶をペースト化したものです。**



**宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA の特徴**

- ① 原料は、**有機宇治抹茶** & 水（添加物不使用）  
 保存料・着色料・香料などの添加物無し、無砂糖、**ヴィーガン認定取得**  
 無農薬の**有機栽培抹茶**なので安全、**健康にも環境保護にも良い**
- ② 粉末ではないので、食品に混ぜやすく作業効率がアップ  
 抹茶の粉を溶き茶筌で混ぜる手間なし、**ダマができない、粉ふるいでこさなくてもよい、粉が散らず衛生的**
- ③ 独自製法で抹茶の**緑色退色防止**  
**葉緑素が変化しない独自の加工技術で製造**（\*後述）
- ④ レトルト殺菌済み 使いやすいスパウト袋(150g用) 業務用 1kg は別袋
- ⑤ 常温保存、未開封 1 年半。  
 ※開封後は、空気中の雑菌に触れるため、速やかにご使用ください。

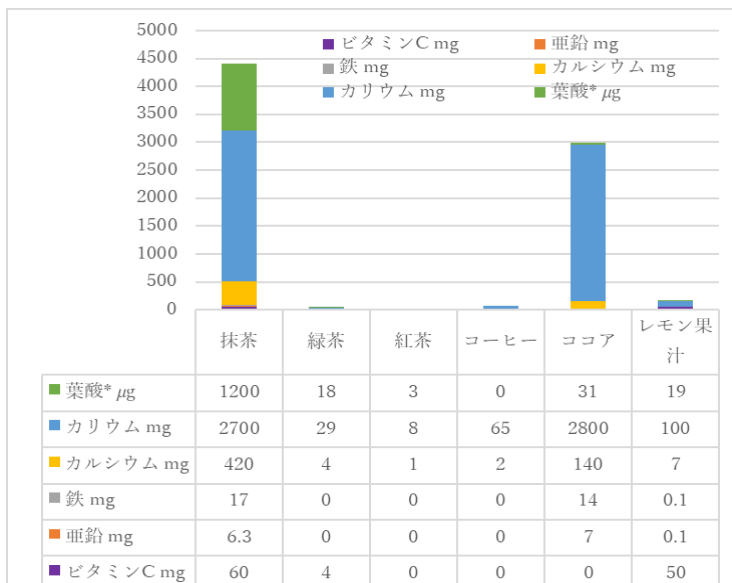


SDGs 3

すべての人に健康と福祉を！

**抹茶は、栄養価の高い“スーパー・ホールフード”・・・健康長寿を抹茶どころの京都宇治から！**

図表1 抹茶と他の飲み物との栄養成分比較（100gあたり）



注：緑茶・紅茶・コーヒーは、浸出液の成分。資料：「日本食品標準成分表 2020 年版(八訂) 全体版」より筆者作成。

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html\(2021-1-0-3\)](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html(2021-1-0-3))。



**抹茶粉末と宇治抹茶ペーストを使った食パンの比較**：社会福祉法人福祥福祉会「パン de Rainbow」の作品

**宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** を入れたパンは、**焼いても退色しません**（\*後述）

### \*緑色が変化しない理由

- ・抹茶の緑色は、葉に含まれる葉緑素の緑色素クロロフィル\*の色ですが、葉緑素は、通常の場合、葉に含まれる酸化酵素の働きで、放置したり光や熱などで化学反応を起こし、褐色に変色してしまいます。けれども、銅鍋で茹でた緑黄色野菜が鮮やかな緑色になるのと同じで、銅鍋を使うと、銅イオンが葉緑素とくっついて緑色が退色しないのです。宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA は、この原理を使った特殊技術で加工しています。

### 🍵 クロロフィルの働き

- \*クロロフィルは、酸素を運ぶという人体に不可欠な機能を持ち、胃腸粘膜の保護修復をし、貧血や高血圧・造血機能を改善し、ダイオキシンやコレステロールの排泄というデトックス効果もあります。宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA の総クロロフィル量は、100g 中 150mg で (一般財団法人食品分析開発センターsunatecにより 2020 年分析)、ホウレンソウの 115.4 mg よりも多いのです。

### 🍷 銅の抗菌効果

- ・銅には、インフルエンザやノロ・ウイルス、O157 など細菌類を死滅させる抗菌性能があります。
- ・「1893 年、スイスの植物学者フォン・ネーグリーが、当時では分析できないほどのわずかな量の銅イオンが水に混ざるだけで、アオミドロという藻の一種を死滅させることを発見しました。このように、ごく低い濃度の金属イオンが溶け出した液体の中で微生物や藻類などが死滅する働きは、当時の呼び方でオリゴディナミーといいました。いまでは一般的に『微量金属作用』と呼ばれています。」一般社団法人日本銅センター「銅の超抗菌性能」<http://www.jcda.or.jp/feature/tabid/83/Default.aspx>.
- ・そのために、昔から『銅壺(どうこ)の水は腐らない』と言われていました。
- ・銅による微生物の不活性化については、下記参照。  
岸田、島崎、小坂、小管、秋葉、林 (2013)「銅を用いた水中の微生物の不活化技術の現状と課題」『日本公衆衛生雑誌』60 巻 9 号 [https://www.jstage.jst.go.jp/article/jph/60/9/60\\_12-085/pdf-char/ja](https://www.jstage.jst.go.jp/article/jph/60/9/60_12-085/pdf-char/ja)

### 🍷 銅は人の生命活動に不可欠な「栄養機能食品」「必須微量元素」

- ・銅は、体の中で血液を作り、血管や骨を正常に保ち、脳の働きを助ける等の重要な役割を果たす「必須微量元素」です。2004 年に厚生労働省に人の生命活動に不可欠な栄養素として認められ「栄養機能食品」として表示ができるようになりました。赤ちゃんは大人の 2~3 倍の銅を必要とするため、妊娠・授乳期のお母さんは銅が必要です。粉ミルクにも銅が添加されています。一般社団法人日本銅センター <http://www.jcda.or.jp/feature/tabid/83/Default.aspx> 参照。

### 🍷 クラウドファンディング；マクアケで先行販売 2月18日から3月29日まで

こちらをご覧ください⇒ <https://www.makuake.com/project/ujimatchapaste/>

定価 3000 円を特別価格 (1~3 割オフ) にて ご購入いただけます

4 月以降に通信販売開始 ⇒ ホームページにて：<https://ujimatchapaste.jp/>

JAN コード:4573592230019



合同会社 OMGT ホームページ：<https://ujimatchapaste.jp/>

お問い合わせ先:OMGT.mo@gmail.com

電話:075-712-1412

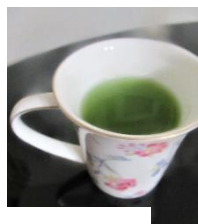
## 新しい生活イノベーションを、抹茶と共に京都から世界へ “New Life with Matcha”



抹茶アイスドリンク



抹茶ホットドリンク



抹茶ラテ



抹茶ご飯



抹茶おはぎ



抹茶きんとん

### 茶どころ京都府宇治田原の抹茶で、**宇治茶復活**と**健康長寿**・自然保護を！ **抹茶を日常に！**

幕末1738(元文3)年、山城国湯屋谷村(現在の京都府綴喜郡宇治田原町宇湯屋谷)の永谷宗円は、露天栽培のやわらかい新芽だけを蒸してから焙炉上に設けた助炭の上で手で揉みながら乾燥させて作る新しい煎茶を編み出しました。永谷宗円58歳、15年に及ぶ苦心の結実でした。

永谷宗円は、この「青製煎茶」、別名「宇治製煎茶」を保守的な京都ではなく、当時文化の中心であった江戸に売り込みました。最初は、これまでの茶色い茶と違うので、誰も見向きもしなかったのですが、その緑茶の美しい色が、「山本山」で知られる茶商・山本嘉兵衛の目に留まり、次第に江戸町民の称賛を得るようになりました。この大躍進により、現在の煎茶文化が生まれ、緑色の緑茶が普及しました。

この「青製煎茶」「宇治製煎茶」は、茶業に大きな変革をおこしました。その要因は、①上記の製法の工夫による点、②保守的な京都ではなく江戸に売り込んだ点、③美しい緑色が茶商と町民の目をひいた点などが考えられます。

この結果、**宇治田原の茶の販路が開拓され、当時、斜陽だった宇治茶が復活したのです。そして、庶民に緑茶文化が普及しました。**

そして、今、**コロナ禍のピンチをチャンスにして、OMGTは、新たな抹茶革命をおこそうとしています。**それは、永谷宗円の成功の要因に照らすと、①抹茶のペースト化という新製法が一つです。そして、③美しい緑色については、鮮やかな緑色を熱処理をしても保持できるという点が、新たな進歩です。②の保守的な京都ではなく江戸で普及したという点については、グローバル化した現在、**京都産の抹茶**をまずは日本の皆様に**日常的**にご興味いただき**健康**づくりに役立てていただきたいと考えています。そして“**New Life with Matcha**”の合言葉と共に海外にも普及させて、世界の人々の**健康**にお役に立ちたい、と考えています。

大成功した永谷宗円は、得た富を地域に還元し称えられただけでなく、**98歳という長寿**も成し遂げました。**抹茶と共に健康な生活(人生)**を送る人を増やし、**健康長寿**で自然あふれる未来を作りたいと願っています。



OMGTは、“空飛び宝石”“清流のヒスイ”と呼ばれ自然豊かな場所に飛来する**カワセミ**をマスコットバードとしています。宇治市のシンボルでもある**カワセミ**を、“幸せを運ぶ**青い鳥**”に見立てています。カワセミは、環境破壊が進んだ時期には「幻の鳥」と呼ばれていましたが、今は宇治にも見られます(写真は、「京都宇治はやぶさ隊」小原一孜さんの作品です)。

※専属茶師第12代喜多重左衛門のブログを、ご覧ください ➡ <https://note.com/kitajuzaemon12>

## 🏠 合同会社 OMGT について

- ・宇治茶商老舗の松田桃香園元当主・宇治茶師第 12 代喜多重左衛門と健康志向の手抜き料理実践家の抹茶愛好家（現職は「高齢者福祉論」担当の大学教授・社会福祉学博士）が 2020 年 5 月に創業した会社です。

🏠 合同会社 OMGT については、web サイト：<https://ujimatchapaste.jp/about/>

またはこちらをご覧ください➡ <https://www.makuake.com/project/ujimatchapaste/>

この中で、**宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** の製造工程についても写真付きで説明しています。



## 🏠 合同会社 OMGT 及び**宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** は、なぜできたのか？

- ・宇治茶商老舗松田桃香園元当主・茶師第 12 代喜多重左衛門は、約 10 年前に脳出血で倒れ、3 か月間の意識不明で 2 回心肺停止し、左半身麻痺の障害が残ったものの、奇跡的に生還しました。倒れる前に飲んだ抹茶に含まれていた**カリウム\***が命を救ったと回復後に医師が言ったそうです。その後、蘇った命を抹茶の普及に捧げたいと願い続け、抹茶をペースト化すれば、手軽に抹茶を飲むことができると開発の夢を膨らませてきました。
- ・健康志向の手抜き料理実践者の抹茶愛好家は、京都の名勝、銀閣寺の近くで食べた抹茶ソフトクリームが、抹茶の味がせず酸っぱく、色もくすんだ薄緑であったことに、がっかりしました。もっと綺麗な色で、抹茶の味のするソフトクリームを食べたい、という欲望が創業のきっかけです。さらに、それ以前に、4 日間の海外出張中に、それまでずっと飲んできた自家製の抹茶ラテを飲まなかったために抹茶渴望感を感じ、代わりにホテルで飲んだティーバックの緑茶がまったく緑茶の味がしなかったことから、心身不調を感じ、抹茶愛が高まったのです。栄養価の高い抹茶を健康と美容に役立てたいと願う二人が二人三脚三手で、宇治抹茶ペースト開発のため加工会社や**オーガニック宇治茶産地**に交渉して製品化を実現しました。

### \*カリウム

- ・カリウムは、体液の pH バランス、細胞の浸透圧を一定に保つよう調整し、心臓機能や筋肉機能の調節、細胞内の酵素反応の調節などの働きをしています。ナトリウムを身体の外に出しやすくする作用があるため、塩分の摂り過ぎを調節するのに役立ちます。腎臓でのナトリウムの再吸収を抑制して、尿中への排泄を促進するため、血圧を下げる効果があります。また、神経刺激の伝達作用もあり、不足するとこれらの働きが影響され、脱力感・食欲不振・筋力低下・骨格筋の麻痺・精神障害・不整脈などの症状がみられることがあります。世界保健機構（WHO）が 2012 年に提案した高血圧予防のために望ましいカリウム摂取量は、成人で 1 日に 3,510 mg とされています。<以下参照>厚生労働省 e-ヘルスネット <https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/dictionary/food/ye-005.html> 公益財団法人長寿科学振興財団「健康長寿ネット」<https://www.tyoju.or.jp/net/kenkou-tyoju/eiyouso/mineral-k.html> **宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** のカリウム含有量は、100g 中 452 mg です。**宇治抹茶ペースト BEYOND MATCHA** の栄養成分は、下記のとおりです。

### 栄養成分表示(100g あたり)

エネルギー(熱量)74 kcal、たんぱく質 5.2 g、脂質 1.6 g、炭水化物 13.4 g、食塩相当量 0.01g 未満、水分 77.8 g

食物繊維 7.2 g、糖質 6.2 g、ポリフェノール 3.5 g、総カテキン量 2205mg(ガロカテキン 570 mg、エピガロカテキン 260 mg、カテキン 110mg、エピカテキン 67 mg、エピガロカテキンガレート 460 mg、ガロカテキンガレート 540 mg、エピカテキンガレート 99 mg、カテキンガレート 99 mg)、カフェイン 590 mg、カリウム 452 mg、総クロロフィル 150 mg、テアニン 150 mg、ビタミン C 140 mg、カルシウム 100 mg、リン 72 mg、マグネシウム 57.2 mg、銅 29 mg、マンガン 14 mg、ビタミン E(α-トコフェロール)10.2 mg、ナトリウム 3.9 mg、

鉄 1.5 mg、亜鉛 0.68 mg、βカロテン 5560 μg、αカロテン 1770 μg、ビタミン A(レチノール活性当量)537 μg、