



California Fig Industry

Product Ingredient Handbook

When You Think Figs
Think California!



目次

なぜ、フィグ（いちじく）	2ページ
なぜカリフォルニアいちじく	3ページ
すぐにわかるカリフォルニアいちじくの利点	4-5ページ

カリフォルニアいちじく 素材

ホール	ページ
ダイス	8-9ページ
ペースト	10-11ページ
ナゲット	12-13ページ
濃縮ジュース	14-15ページ
パウダー	16-17ページ

カリフォルニアいちじく商品 コンセプト

ベーキング	18ページ
スナック、菓子	19ページ
ソース	20ページ
飲料	21ページ

注釈	22ページ
----	-------



なぜフィグ（いちじく）？

最近いちじくが注目を浴びています！ いちじくは古代より存在している果物ですが、現在、シェフや消費者もその魅力を再発見し、需要は高まるばかりです。有名な市場調査会社であるミンテル社によると、いちじくを素材として活用している新しい商品が、その味わいのみならず、機能面ならびに栄養面から脚光を浴びているとのこと。これはおそらく、いちじくが遺伝子組み換え食品ではないことや、繊維質を多く含むこと、100%天然でグルテンフリー、さらにトランス脂肪酸も含まないなどといった、いちじくの栄養素が今日の食のトレンドに合っているからだと考えられます。

いちじくはまた、世界の料理にまだあまり使用されていない食材でもあるため、様々なメニューの可能性を秘めた食品と言えます。 いちじくは、地中海料理から中華料理、インド料理や和食に至るまで、どんな料理をも引き立てる最強の食材であることに加え、いちじくフレーバーのソースにもスナックにも、または、ドレッシングやペースト（スプレッド）、キャンディ、焼き菓子、飲料に至るまで、幅広い活用方法が期待できるのです。 そのフレーバーは他のどんな素材とも似通っていないため、いちじくを使用すれば今までにはない美味しい一品ができるのです。

料理に使用する定番素材としてのいちじくの認知度はまだまだ発展途上の最中ですが、食生活においては、いちじくは栄養補給効果が高い食材として知られています。 他のフルーツとカリフォルニアいちじくの栄養面を比較したら、カリフォルニアいちじくは他のフルーツとは比べものにならないほどの効果があるといえます。 カリフォルニアいちじくは、食物繊維を多く含むことに加え、鉄分やカルシウム、カリウム、マグネシウム、ビタミンB6、さらには、銅などの必須ビタミンやミネラルも豊富に含まれています。 また、いちじくは抗酸化物質が豊富ですが、脂質やナトリウム、コレステロールを含まないという特徴があります。

なぜカリフォルニアいちじく？

カリフォルニアいちじくは、世界で最も有名な果物や野菜の産地のひとつとして知られる、同州のセントラルサンホアキンバレーの肥沃な土壌で栽培されています。フレズノ・カウンティ、マデラカウンティ、マーセドカウンティとカーンカウンティには商業用のいちじくを栽培する果樹園があり、その収穫は、夏の終わりから秋の初めにかけて行われます。カリフォルニアドライいちじくは、通年を通して手に入れることができますが、生のいちじくが市場に出回るのは毎年5月-12月に限られます。

カリフォルニア州では、以下の8種類のいちじくが生産されています。ブラック・ミッション（ドライと生の両方）

ブラウン・ターキー（生のみ）

カリミーナ（ドライと生の両方）

コナドリア（ドライのみ）

カドタ（ドライと生の両方）

シエラ（ドライと生の両方）

ティナ（ドライのみ）

タイガー（生のみ）

「ブラック・ミッション」や「ブラウン・ターキー」のような皮が黒みを帯びたいちじくの実の色は、深みを帯びた紫か黒色をしています。

す。また、「カリミーナ」、「コナドリア」、「カドタ」、「シエラ」そして「ティナ」のように皮の色が薄いドライいちじくは、茶色に変色するのを防ぐため、二酸化硫黄で処理を施す場合があります。

カリフォルニアいちじくを栽培している農家では、いちじくの品質と食の安全性に最大の注意を払いつつ栽培を行っています。そのため、最先端の設備や水や樹木管理などに対する環境に配慮したサステイナブルな慣習が根付いています。さらに、カリフォルニアいちじくは、カリフォルニア州食品農業局が要求する格付けと品質基準を証明するためにカリフォルニア・ドライフルーツ協会（DFA）による検査を受けています。カリフォルニアいちじくが世界で最も優れた品質であると言えるのはそのためです。

カリフォルニアいちじくを素材として使用した食品は、カリフォルニア独自の製品と言えます。カリフォルニアいちじくがこのように優れた成分をもつに至ったのは、製品開発者の要望に応えるため日々研究を重ねた結果です。このような素材は他のどの食材を探しても決して見つけることはできないでしょう。

カリフォルニアフィグと各種製品一覧表

利点	説明	用途
豊富な栄養分	食物繊維 カリフォルニアフィグは食物繊維の宝庫。3~5粒（1食分）のドライまたはフレッシュのフィグには5gの食物繊維が含まれる。 カルシウム カリフォルニアフィグは他のどのドライフルーツよりも多くのカルシウムを含む。 カリウム カリフォルニアフィグ1食分で1日に必要とされる7-10%のカリウムを摂取できる。同じ重量ベースで比較した場合、バナナよりも8割多い量のカリウムを含んでいる。 抗酸化物質 カリフォルニアフィグは活発な抗酸化物質を含む食品のトップ25にランクされている。抗酸化物質は人間の体内の炎症を抑え、様々な病気の発症リスクを軽減させる重要な成分。 他の栄養分 カリフォルニアフィグは他の果実と比較した場合、カルシウム、鉄分、マグネシウム、リン、銅、マンガン、その他のミネラルや栄養素の含有量が全て上回っている。	・健康食品、全粒穀物食品 ・赤ちゃんや子供向けの食品。 ・成人用製剤、高齢者向け特別食品 ・適用性：ベーキング、スナック・菓子、ソース類、調味料、飲料。全粒穀物、ナッツ、香辛料との組合せ。 ・脂肪、精製糖、人工着色料・甘味料・香料などに代わる天然フルーツ由来の優れた食材 ・ヴィーガン ・オールナチュラル ・グルテンフリー ・ローファット（低脂肪） ・ローコレステロール（低コレステロール）
天然の甘味料	カリフォルニアフィグは元来他の食品と相性の良い風味と甘さを備え持つ。フィグの属性を生かし減糖食品、オールナチュラルをラベルに表示できるため、健康食品メーカーや食品開発・デザイナーたちが大きな関心を寄せている。	・ベーカリー製品、シリアル ・スナック、菓子 ・ソース、ドレッシング、調味料

利点	説明	用途
常温流通保管可能	高い吸湿性。加工工程では他の食材の水分を取り込み最終製品の鮮度を保ち、湿気にくくする。	・イースト菌、天然酵母を使ったパン、ペーストリー、マフィン、早焼パン ・スナック、エナジーバー
天然の色味	リッチで深めの琥珀色、濃い茶色のフィグは様々な食品の仕上りに高級感とナチュラルな色味を与える	・全粒穀物パン・食品 ・シリアル、クッキー、ケーキ ・ソース、ドレッシング
食感	適度な歯ごたえと楽しい食感をもたらす。カリフォルニアフィグ製品の種類や加工度、製造方法によって様々な食感を最終製品において演出できる。水分の低いものから高いもの、フィグの種のツブツブ感を生かしたものから滑らかなもの、カスタムカットしたダイスやソフト・ハードのペースト、濃縮ジュース、パウダーの特徴を生かし多種多様な用途が生まれている。	・ベーカリー製品、シリアル ・スナック製品、お菓子 ・ヨーグルト、スムージー ・挽肉製品
風味・フレーバー	フレーバー運搬役の異名をとるカリフォルニアフィグは他の食品の香りを取込みまた引き出す力を持つ。他の食材のkokや良い香りをさらに深く、強く引き立たせる一方、苦味や渋みを和らげるバランスにもなる。高価な食材の使用量を控えてもフィグを代用することにより同じ味と香りを維持できる。	・ベーカリー、シリアル ・スナック製品、お菓子 ・ソース、ドレッシング、フィリング ・アイスクリーム、ヨーグルト、スムージー
ユニークな素性	カリフォルニアフィグダイスは付加価値製品に適した食材。様々な製品にナチュラルで天然果実の香り豊かな原材料として使われている。表面がサラサラとし取扱やすく、加工工程においては他の食材や生地とすぐに均一に混ざらなくなっている。	・製パン：ブレッド、マフィン、クッキー、エナジーバー ・製菓：チョコレートバー、フィリング ・乳製品：ヨーグルト、アイスクリーム ・シリアル・スナック：グラノラ、チップス、フルーツバー ・氷菓
産地・由来	高い品質基準を設け実施していることで知られるカリフォルニア産の天然果実100%から作られている。二酸化炭素排出量も少なく果樹園からパッキングハウスまでのトレーサビリティ管理も万全。カリフォルニアのすべてのフィグ生産者達は世界の食品安全衛生基準、品質規格を遵守できる体制を整えている。	・カリフォルニア生まれ・カリフォルニア育ち ・品質保証 ・安定供給 ・トレーサビリティ

カリフォルニア産ドライフィグ

ホール

HSC Code: 0804.20.40

カリフォルニア産ドライフィグのホールは木になったまま完熟させ天日乾燥するため、凝縮された自然の甘味を備えている。乾燥して落果したフィグは収穫された後にパッキングハウスでサイズと等級の選別がされる。品質基準を合格したフィグの実には徹底的に洗浄、検品され最新の加工施設で最終包装される。カリフォルニア産乾燥フィグは年間を通して供給可能。自然乾燥されたブラックミッション種のドライフィグは濃い紫色が特徴。淡い色をしたイチジクにはカリミルナ、カドタ、シエラ、テナ、コナドリアといった品種があり、これらは褐変を予防するため二酸化硫黄処理、時に漂白処理をされることがある。

規格

原材料:	食品グレードのカリフォルニア産乾燥ホールフィグ 一般的に、アメリカ国内市場及び日本以外の主な輸出市場向け製品にはソルビン酸カリウムが天然由来の保存料として使用が認められており、退色防止のため二酸化硫黄が添加される場合もある。
梱包仕様:	9.07~ 13.6 kg (20ポンド~ 30ポンド)ポリ袋入り、ダンボール箱詰め
水分値:	21-30% (水分値が24%以上になる場合はイースト菌・カビの発生を防止するためソルビン酸カリウムが使用される)
水分活性値:	aw 0.65 to 0.75
保存方法:	相対湿度55%で16-21° C (60-70° F)での保管が最適。常温流通、保管で問題なく、開封されるまでは冷蔵保存は必要ない。 開封後長期保存をする場合は冷蔵保管が望ましい。
原産国:	アメリカ合衆国



品種	特徴・利点
アドリアティック、コナドリア	・緑黄色の皮(フレッシュ) ・深めの琥珀色の皮(ドライ) ・マイルドで甘いフレーバー ・クリーミーな食感 ・他の品種のフィグとのブレンド用食材
ブラックミッション	・紫がかった黒い皮(フレッシュ) ・皮はダークブラック(ドライ) ・カベルネワイン、バルサミコ、トニーポートワインを彷彿させるディープでアーシーな風味。 ・ホールフィグ製品、または他の品種のフィグとのブレンド材料
カリミルナ	・薄い黄色の皮(フレッシュ) ・明るいゴールドブラウンの皮(ドライ) ・シャルドネワインの微かなキャラメル風味、バターやナッツの様な豊かな味わい ・ホールフィグ製品、または他の品種のフィグとのブレンド材料
カドタ	・クリームがかった琥珀色の皮(フレッシュ) ・薄茶色の皮(ドライ) ・ほのかな柑橘系の香りとソーヴィニヨン・ブランに似たフルーティーな味わい ・ホールフィグ製品、または他の品種のフィグとのブレンド材料
シエラ	・明るい黄緑色の皮(フレッシュ) ・明るいゴールドブラウンの皮(ドライ) ・リースリングのようなフレッシュで甘い風味 ・ホールフィグ製品、または他の品種のフィグとのブレンド材料
テナ	・緑がかった黄色い皮(フレッシュ) ・ライトゴールドブラウンの皮(ドライ) ・リースリングのようなフレッシュで甘い風味 ・ホールフィグ製品、または他の品種のフィグとのブレンド材料

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	281.9
% Daily Value*	
Total Fat 0.52g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 12.26mg	1%
Total Carbohydrate 66.16g	22%
Dietary Fiber 12.21g	49%
Total Sugars 49g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3.14g	6%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 133mg	13.3%
Iron 3.078mg	17.1%
Potassium 609mg	17%
Vitamin A 9.76IU	0.2%
Vitamin C 0.68mg	1.1%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	



カリフォルニア産ドライフィグ

ダイス

HSC Code: 0812.90.30

ダイスフィグはサイズや形状を食品業界のニーズや用途に合わせてカット加工され、様々な加工食品の原材料に最適な製品。ピースごとに表面にブドウ糖、米粉、時にはオーツ麦粉などがまぶされくっつきにくいように工夫され、ベーキング生地や他の食材と簡単にムラなくブレンドできる。ナチュラルタイプの他に天然のフレーバーや色素を加えた製品があり、主な用途は業務・市販用の製菓製パン用材料、シリアル製品の具材。

規格

原材料:	カリフォルニア産ドライフィグ、ブドウ糖もしくは米粉
梱包仕様:	約9kg (20ポンド) と 13.6 kg (30ポンド)入りポリエチレンバッグ (段ボール入り) 1ピースのサイズ: .95 cm x .95 cm x .95 cm~1.9 cm (1/2” x 3/8” x 3/8” ~3/4”) と .65 cm x .65 cm x .65 cm ~ 1.27 cm (1/4” x 1/4” x 1/4” ~1/2”)
キロ当りピース数:	1,414 - 2,626ピース
水分値:	20-24%
水分活性値:	aw 0.65 to 0.75
保存方法:	相対湿度(RH)55 %にて摂氏4.4-12.7度が最適。長期保存の場合冷蔵保存が好ましいが、直射日光を避け摂氏21度以下の場所であれば常温保存が可能。
原産国:	アメリカ合衆国

主な用途	機能性・利点
ベーキング 石窯焼パン、早焼用パン、マフィン、ビスコッティ、パネトーネ、クッキー、ビスケット	• 軽量なためパン生地に沈みにくく生地全体に均一に混ざりやすい • 一定の計量、ピースカウントができ、コスト計算が簡単 • 食物繊維を豊富に含み、程よい食感と ユニークでフルーティーな風味を生み出す • フィグを使用することによりプレミアムで高級なパン・菓子としての付加価値が高まる
スナック類 エナジーバー、トレイルミックス、ヨーグルト衣がけの菓子など	• 水分値が低いため、ドライナッツや穀物・シリアル製品の具材としてミックスしても湿気にくく扱いやすい • スナックやスポーツパフォーマンス・エナジーバーなどにフィグの風味や程良い噛み心地、食感を与える • 精製糖に代わる天然由来の甘味料 • 唐辛子、カレー、醤油などのスパイス、調味料との相性も良くブレンドしやすい • ソフトな噛み応えのあるフィグはクランチャーな食感の食材とのコントラストが楽しめる
製菓 チョコレート、ヨーグルト、キャロブパウダーのコーティング用食材、バー	• 水分値が低いため、表面にブルームが発生しにくい。一定のサイズと形状は丸めて固めやすく、コーティング用の中身として適している • チョコレート、キャロブ、ヨーグルトなどで簡単にコーティング加工できる • フィグ独特の食感が楽しめる • 精製糖に代わる天然由来の甘味料
乳製品 ヨーグルト、チーズ、スムージー、アイスクリーム	• 伝統的なヨーグルトやグreekヨーグルト、チーズやスムージーのミックス材料として高熱殺菌を施しても変性しない • 牛乳やヨーグルトと混ぜても製品のpH値に影響を与えない
ソース、ジャム類 ジャムやペストリーのフィリング	• 耐熱性が高く電子レンジで加熱しても、また瓶詰めにしたまま煮沸しても 崩れにくく、しっかりとした形状を保つ • 自然なとろみをつける天然の食材、モチモチとした食感や噛みごたえを生む • 他の素材とブレンドすると自然な甘さやコクを加える • フィグに含まれる有機酸が他の素材の風味を高めナトリウム値を抑える • 水分値の高い食材との相性も良く、高熱処理や再加熱をしても風味や食感が失われにくい

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	308.3
% Daily Value*	
Total Fat 0.42g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 13mg	1%
Total Carbohydrate 72.6g	24%
Dietary Fiber 12.7g	51%
Total Sugars 55g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3.3g	7%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 139.1mg	13.9%
Iron 3.19mg	17.7%
Potassium 633mg	18%
Vitamin A 10.15IU	0.2%
Vitamin C 0.71mg	1.1%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

カリフォルニア産ドライフィグ
ペースト

HSC Code: 0804.20.80

フィグペーストは他の充填材や増量材を一切添加せずカリフォルニアドライフィグ100%から作られた製品。顧客のニーズに合った風味や色味を出すためにアドリアティック、カリミルナ、ミッション、カドタのうち、1種類もしくは複数種の食用等級フィグを指定して仕上げるができる。フィグの種の食感を生かしたタイプと、種をすりつぶし滑らかにしたタイプがある。グラノラシリアルやヘルシーバーに加えると他の食材との相性も良く、それらのパリパリ感、ザクザク感がアップし、程よい食感が生まれる。種をすりつぶしたタイプの滑らかな食感はフィリングやプディングなどの材料としても最適。他の食材の風味を引き出すフィグの不思議な特徴を生かし高価な食材のナチュラルな代替品として広く使われている。

規格

原材料:	カリフォルニアドライフィグ、二酸化硫黄使用の場合あり。濃度や粘度調整にはカリフォルニアフィグ濃縮ジュースを使う。
添加物:	アメリカ国内市場製品には二酸化硫黄が加工補助材として、また天然由来の保存料として認可されている ソルビン酸カリウムが使われている。 カリフォルニアのすべてのフィグパッカーたちは、輸出先国の食品関連法と基準を遵守した生産に対応している。フィグペースト製品は顧客の 要求に応じて天然もしくは人工香料を使用したオリジナルの商品規格での生産も行われている。
梱包仕様:	1カートンの重さはキログラムで18.14kg (40ポンド) から36.28kg (80ポンド)、ポリエチレンバッグ入り
水分値:	最大24%
濃度・密度:	顧客のニーズと製造工程により異なる
水分活性値:	aw 0.65 to 0.75
保存方法:	相対湿度55%で16-21° C (60-70° F)での保管が最適。常温流通、保管で問題なく、未開封状態での冷蔵保存は不必要。 但し、高温多湿な環境や開封後長期保存をする場合は冷蔵保管が望ましい。
原産国:	アメリカ合衆国

主な用途	機能性・利点
ベーキング ソフトクッキー、ペーストリーのフィリング、餅菓子の餡など	・ベーカーリー生地混ぜ込むとのばしやすく均一になじみやすい。 ・低い水分値と水分活性値により最終製品が傷みにくく品質保持期間を長く設定することが可能。 ・フィグに含まれる有機酸が他の素材の風味を高めナトリウム値を抑えることが可能 ・製品にフィグ独特の風味と心地よい食感、食物繊維を足すことができる ・焼き色をつけるための時間を短縮できるため、生産コストの削減が可能
ヘルシースナック エナジーバー、トレイルミックス、ヨーグルト衣がけお菓子	・水分値が低いため、ドライナッツや穀物・シリアル製品の具材としてミックスしても湿気にくく扱いやすい ・スナックやスポーツパフォーマンス・エナジーバーなどにフィグの風味や程良い噛み心地、食感を与える ・精製糖に代わる天然由来の甘味料 ・唐辛子、カレー、醤油などのスパイス、調味料との相性も良くブレンドしやすい ・ソフトな噛み応えのあるフィグはクランチャーな食感の食材と ・コントラストが楽しめる
ソース・調味液 サラダドレッシング、ステーキ・BBQソースの甘さとセイヴォリーのベース	・自然のとろみつけ、目標とする食感や噛みごたえに仕上げる役割 ・他の食品の風味を損なわずむしろ引き立てる食材 ・フィグに含まれる有機酸が他の素材の風味を高めナトリウム値を低めることができる ・精製糖の使用を抑えることができる ・ソース、調味液に天然の深い色味を加えることができ、人工着色料や添加物の使用が必要ない ・一食当たり天然のうま味成分グルタミン酸を0.44グラム含んでいる
製菓 チョコレート、お菓子のフィリングや餡	・他的高級で希少な果実のフレーバーを乗せた代用食材 ・水分値が低いため、表面にブルームが発生しにくく、一定のサイズと形状は固めてコーティングするのに適している ・チョコレート、キャラブ、ヨーグルトなどで簡単にコーティング加工できる ・フィグ独特の食感が楽しめる ・精製糖に代わる天然由来の甘味料
乳製品 ヨーグルト、チーズ、スムージー、アイスクリーム	・伝統的なヨーグルトやグreekヨーグルト、チーズやスムージーの具として高熱殺菌を施しても変性しない ・牛乳やヨーグルトと混ぜても製品のpH値に影響を与えない ・フィグには天然のうま味成分、グルタミン酸が含まれる

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	305.3
% Daily Value*	
Total Fat 0.56g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 13mg	1%
Total Carbohydrate 71.7g	26%
Dietary Fiber 13.23g	47%
Total Sugars 53g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3.4g	7%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 144.1mg	14.4%
Iron 3.33mg	18.5%
Potassium 660mg	19%
Vitamin A 10.57IU	0.2%
Vitamin C 0.74mg	1.1%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

カリフォルニア産ドライフィグ
ナゲット

HSC Number: 0804.20.80

フィグナゲットは、フィグを潰してペースト状にしたものを様々なサイズのキューブ状に丸め、果肉やグリセリン、コーンスターチ、ベジタブルオイルやブドウ糖をつなぎとして固めたもの。種入りと種をすりつぶしたペーストから作られた2タイプがある。最終製品には固化防止のため乾燥コーンシロップが ほどこされ、表面がサラサラして扱い易い。ブルーベリー、イチゴ、ラズベリーやマンゴといった他の果物のフレーバー を吸収し風味をしっかりと維持する天然果実原料として広く利用されている。顧客の商品開発のためのニーズに合わせた均一サイズで、更に物性を調整し提供されている。

規格

原材料:	カリフォルニア産ドライフィグ、ブドウ糖もしくは米粉
梱包仕様:	約9kg (20ポンド) と 13.6 kg (30ポンド)入りポリエチレンバッグ (段ボール入り)
サイズ・形状:	約0.47~0.95 cm (3/16 $\frac{1}{2}$ ~ 3/8 $\frac{1}{2}$)
水分値:	約16-24%
水分活性値:	aw 0.55-0.70
果実固形分:	50-85%
保存方法:	相対湿度(RH)55 %にて摂氏4.4-12.7度が最適。高温多湿の環境下や長期保存の場合冷蔵保存が好ましい。 直射日光を避け摂氏21度以下の場所であれば常温保存が可能
原産国:	アメリカ合衆国

用途	機能性・利点
ベーキング パン、マフィン、ケーキなどやわらかい生地から作られるもの	・軽量なため生地に沈みにくく均一に混ざり易い ・一定した重さと形状なため計量が簡単 ・フィグに含まれる有機酸が他の素材の風味を高めナトリウム値を低めることができる ・ベーカリー製品に一定の個数で材料を混ぜ合わせることに適したサイズと形状 ・食感と食物繊維を簡単に加えることができる ・パンをスライスした時の見た目のアピール度がアップ
ヘルシースナック エナジーバー、トレイルミックス、ヨーグルト衣がけお菓子	・水分値が低いいため、ドライナッツや穀物・シリアル製品の具材としてミックスしても湿気にくく扱いやすい ・スナックやスポーツパフォーマンス・エナジーバーなどにフィグの風味や程良い噛み心地、食感を与える ・精製糖に代わる天然由来の甘味料 ・チリ唐辛子、カレー、醤油などのスパイス、調味料との相性も良くブレンドしやすい ・ソフトな噛み応えのあるフィグはクランシーな食感の食材と ・コントラストが楽しめる
製菓 チョコレート、ヨーグルト、キャロブパウダーのコーティング用食材、バー	・伝統的なヨーグルトやギリークヨーグルト、チーズやスムージーの具として高熱殺菌を施しても変性しない ・牛乳やヨーグルトに混ぜても製品のpH値に影響を与えない
乳製品 ヨーグルト、チーズ、スムージー、アイスクリーム	・伝統的なヨーグルトやギリークヨーグルト、チーズやスムージーの具として高熱殺菌を施しても変性しない ・牛乳やヨーグルトに混ぜても製品のpH値に影響を与えない

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	333.05
% Daily Value*	
Total Fat 0.54g	1%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 12.73mg	1%
Total Carbohydrate 78.78g	26%
Dietary Fiber 12.68g	51%
Total Sugars 60.63g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 3.26g	7%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 138.14mg	13.8%
Iron 3.19mg	17.7%
Potassium 632.53mg	18%
Vitamin A 10.14IU	0.2%
Vitamin C 0.71mg	1.2%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

カリフォルニア産ドライフィグ
濃縮ジュース

HSC Code: 2009.89.6091

カリフォルニアフィグ濃縮ジュース (FJC) は人工保存料や添加物が一切入っていないナチュラル製品。ドライフィグを浸けた水をろ過した純粋な浸出液を最終的に最低糖度70度、水溶性果実固形分70%になるよう濃縮したもの。FJCのペーハー値は 3.8 から 4.4度で殆どの食品システムの基準に合致する。糖度70度の深い琥珀色のフィグジュースはマイルドでフルーティーな風味を持ち、調味用ソースの原料に、また天然酵母を含むためパンや焼き菓子のフレッシュな食感を維持させる。商業用製菓・製パン分野では蔗糖、白糖、コーンシロップや糖蜜の代用品としてフレーバー甘味料に使われる。各種フィグジュースストレート飲料の材料としても優れている。常温での SHIPPING、長期保存が可能。

規格

原材料:	水溶性カリフォルニアドライフィグ固形分、水
梱包仕様:	18.92 リットル入りペール(5ガロン)、208.14リットル入りドラム (55ガロン)、その他業務用トート、タンク入り
減糖	乾燥固形分85~95%相当
最低糖度	70ブリックス (水溶性果実固形分70%)
比重:	ミニマム1.34
pH:	3.8度 から4.6度
TA(滴定酸度):	0.6-1.3 (クエン酸)
保存方法:	相対湿度55%で16-21° C (60-70° F)での保管が最適。常温流通、保管で問題なく、開封されるまでは冷蔵保存は必要ない。 開封後長期保存をする場合は冷蔵保管が望ましい。
原産国:	アメリカ合衆国

用途	機能性・利点
ベーキング パン、マフィン、ケーキ、クッキー、シリアル	・ベーカリー生地其自然の甘さとカラメル色を加える ・パン生地をしっとり・もちりさせる ・生地に対し2□ 8%のFJCを加えると自然なブラウンカラーに早く焼き上がる ・ベーカリー生地に使うイースト菌、天然酵母菌の働きを促進 ・他の食材の風味を引き出し、ナトリウム値を下げる ・麦のふすまの苦味を和らげる ・蔗糖、白糖、コーンシロップや糖蜜の代用品としてのフレーバー甘味料
ソース・調味液 サラダドレッシング、ステーキ・バーベキューソースの甘さとセイヴォリーのベース	・ほのかにスパイシーな甘さと糖蜜の風味を加える ・天然のカラメル色素 ・フィグに含まれるグルタミン酸によるうま味
お菓子 キャンディーやドロップの天然果実フレーバー、天然色素	・精製糖に代わる甘味料 ・他の製菓用食材の風味や機能を高める媒体
飲料 エナジードリンク、ヨーグルトドリンク、炭酸飲料、コンブチャ、ビール、スピリッツ類	・天然果実の風味とリッチなメイプルシロップに似たフレーバーが飲料製品の原料に適している ・フィグストレート、ミックスドリンクの主要な材料

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	276
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 14.7mg	1%
Total Carbohydrate 67.8g	23%
Dietary Fiber 0.9g	4%
Total Sugars 60.3g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 1.36g	3%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 24.7mg	2.5%
Iron 0.9mg	5%
Potassium 697mg	20%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	



カリフォルニア産ドライフィグ ファイバー

HS Code: 804.20.80

カリフォルニアフィグファイバーは水分含量が少なくコストパフォーマンスの優れた果実由来の食品原料。この製品はカリフォルニアフィグを水分含有量10%以下になるようエア乾燥されパウダー加工したもの。特に水分値を低く設定した最終製品向けや、高価で希少な他のフルーツパウダーの廉価な代用品として広く利用されている。フィグファイバーには食物繊維が多く含まれる。うっすらとした茶色とマイルドな風味を持つこの製品は、様々な食品のつなぎ、膨張材としての効果も高く、ベーカリー製品やペットフード、美肌高価を高める基礎化粧品の原材料にも多く採用されている。ベタベタ感の全くないサラサラしたパウダーで、最終製品には1%以下の固化防止材が加えられている。

規格

原材料:	カリフォルニアフィグファイバー
色味:	明るめの薄茶色
風味:	無味・微かなフィグ風味
粉末加工用網目サイズ:	50 メッシュ
梱包仕様:	18.14 kg (40 lb) 入りポリエチレン袋、ダンボール箱入り
水分値:	10%以下
保存方法:	相対湿度(RH)55 %にて摂氏4.4-12.7度が最適。高温多湿の環境下や長期保存の場合冷蔵保存が好ましい。 直射日光を避け摂氏21度以下の場所であれば常温保存が可能
原産国:	アメリカ合衆国



用途	機能性・利点
ベーキング 全粒小麦粉や穀物粉を使ったパン生地やダイエスティヴビスケットをふっくらさせ香ばしい風味をもたらす	• 甘みを加えることなく自然なブラウンカラーに仕上がる • 食物繊維の含有量を増やせる • パン、ベーカリー生地にムラなく混ざる • 優れた固化防止材 • カカオの代用食材もしくは1:1の割合で増量剤に • 食感と風味を加える
ソース・調味料 ソースやグレイビー、ひき肉のタネなどに自然なとろみや粘り気を加える	• 滑らかなふくらみととろみを持ったコクのあるソースに仕上がる • お肉にかけるとジューシーで柔らかくなる • ソースが乾きにくくしっとり感が保持される
化粧品 洗顔料やパック用のマスクに使われ、スキンフードと呼ばれるほど美顔作用が高い	• 話題の抗酸化剤 • 自然の抗菌・止血作用あり、軽い擦り傷の手当や皮膚の傷口の洗浄に向いている
ペットフード	• 精製糖を使わずに犬や猫用のフードに食物繊維と栄養分を足すことができる • 乾燥穀物やタンパク成分とブレンドしやすい • ペット動物が好む香りや味を備えている

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	344
% Daily Value*	
Total Fat 1.6g	9%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 15.0mg	1%
Total Carbohydrate 88g	23%
Dietary Fiber 12g	256%
Total Sugars 76g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 40g	20%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 1199mg	119.9%
Iron 3.0mg	137.8%
Potassium 194mg	17%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	



カリフォルニア産ドライフィグ パウダー

HS Code: 804.20.80

カリフォルニアフィグパウダーは、ホールの乾燥イチジクを規格に沿った粒状になるまで水分値を下げる加工を施しパッキングする。加工全行程において継続的に行われる食品検査を通じ、最高級の品質と衛生条件を備え、またUSDA並びにFDAが定めるGMP(優良製造規範)の基準を全てクリアしている。フィグパウダーの特徴はフィグファイバーとほぼ同様で、明るい薄茶色にマイルドなフィグの風味、ほのかな甘みを持っている。つなぎや膨張用の媒体としても使われる。

規格

原材料:	食品規格カリフォルニアドライフィグ、二酸化ケイ素(固化防止材として)
色味:	ライトブラウン~ダークブラウン(使われるフィグの品種による)
風味:	イチジク本来の風味とナッツの風味
造粒:	USS#20 / ミニマム95%
水分値:	5% (重量ベースによる最大値)
梱包仕様:	40 ポンド (約18.2kg)、ポリエチレン内袋入りダンボール箱
保存方法:	相対湿度(RH)55 %にて摂氏15.5度が最適。高温多湿の環境下や長期保存の場合冷蔵保存が好ましい。 直射日光を避け摂氏21度以下の場所であれば常温保存が可能
原産国:	アメリカ合衆国



用途	機能性・利点
ベーキング パン、ロール、ケーキ、ビスケット	・ナチュラルでナッツの香りを含んだマイルドなフィグの風味 ・高い吸湿性、しっとり感と焼きたての新鮮な風味の持続 ・ベーキング生地になじみやすい ・焼成時間の短縮と燃料コスト削減
ヘルシースナック 栄養バー、クッキー、ウェハース	・ナチュラルな甘みを備えた果実の風味 ・スナック製品に豊かな栄養分と抗酸化作用を付加できる ・スナックバーの原材料に含まれる水分を引き出し、モチモチとした適度な食感を与える
ソース・調味料 朝食用おかゆ、醤油ベース調味料、グレイビーソース	・原材料を膨張させ増量効果がある ・豊かな栄養分ととろみ、コクを加える ・ナチュラルな甘みと色味を加える ・1食分のフィグ当り天然のうま味成分であるグルタミン酸が0.44 グラム含まれている
ペットフード	・精製糖を使わずに犬や猫用のフードに食物繊維と栄養分を足すことができる ・乾燥穀物やタンパク成分とブレンドしやすい ・ペット動物が好む香りや味を備えている

Nutrition Facts	
Serving size	100g
Amount Per Serving	
Calories	344
% Daily Value*	
Total Fat 1.6g	9%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 15.0mg	1%
Total Carbohydrate 88g	23%
Dietary Fiber 12g	256%
Total Sugars 76g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 4.0g	20%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 194mg	119.9%
Iron 3.0mg	137.8%
Potassium 194mg	17%
Vitamin A 179IU	0.2%
Vitamin C 0.74mg	1.2%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

