

Q:「たけのこ水煮缶詰に白い塊が 付着していました。」

A: たけのこ由来成分の“チロシン”（アミノ酸）です。

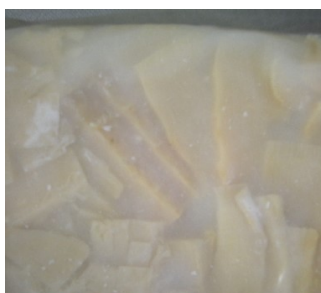
チロシンは、たけのこの成長に必要な成分です。チロシンは特に活発に伸長しているたけのこに多く含まれており、たけのこが新鮮で柔らかい証拠でもあります。

製造時には洗浄してチロシンの除去に努めておりますが、たけのこ自体に含まれている成分のため、製造後時間の経過により、再度チロシンが溶出することもあります。洗い流してからご使用ください。

鮮度の良いたけのこ（特に新物）ほどチロシン含量が多く、時間の経過と共にチロシンが表面に出てきますが、無害ですので食べても問題ありません。



たけのこ缶詰のチロシン発生例



たけのこ水煮パックのチロシン発生例
(中央: 液の白濁、右: 千切りに付着)



本会取扱のたけのこ水煮製品

- 国産たけのこ水煮缶詰(筒先、1号缶)
- // (全形、18L缶)
- // (筒A、18L缶)
- 県内産たけのこ水煮(5mmダイス、1kg)
- // (千切り、1kg)
- // (短冊、1kg)
- // (縦割、1kg)
- // (縦割、2kg)