



みかんの皮から
健康食品が
出来ました

この製品のこだわりを教えてください!

インタビュー

営業部 営業課

野本 勝

Nomoto Masaru



廃棄するにも経費がかかるなど、処理に困っていた温州みかんの搾汁残渣を有効利用しています。原材料は、全て吉田町を中心とする南予地域で採れた温州みかんです。地域経済の活性化と健康増進につながればとの思いで、開発しました。



その他



温州みかんの搾汁残渣が原料の機能性表示食品 遠赤β-クリプトキサンチン

販売者：遠赤青汁株式会社

例えばこんな使い方

- 野菜や果物と一緒にスムージーとして
- ヨーグルト、牛乳などに溶いて
- ケーキや麺などの材料に混ぜて

遠赤β-クリプトキサンチンは、温州みかんの搾汁残渣のみを粉末化した機能性表示食品です。これまで廃棄されていた搾汁残渣を原料として使用することで、廃棄物の削減・資源の有効利用につながります。含有するβ-クリプトキサンチンは、温州みかんの実や皮に豊富に含まれる天然のカロテノイド色素で、骨代謝の働きを助けることによ

り、骨の健康の維持に役立つとの報告がされています。摂取することで、新しい骨を作る骨芽細胞の働きを促進し、同時に骨を壊す破壊細胞の働きを抑制することで、骨代謝のバランスを改善する機能があると考えられています。骨粗しょう症など、骨の健康が気になる方にお勧めです。

製造工程



お問合せはコチラまで



事業所名：遠赤青汁株式会社
所在地：東温市則之内甲 2225 番地 I
TEL：089-966-6601
FAX：089-966-6602
<https://www.enseki.com/>

設立/平成4年10月16日 資本金/5,500万円
代表者/代表取締役社長 高岡 照海 従業員数/18名
事業内容/健康食品の製造・販売



商品事例



有機遠赤ケール

仕様・販売価格等

- ① 120g 粉末：2,000円 (税別)
- ② 300g 粉末：4,500円 (税別)

関連商品

有機遠赤青汁V1

愛媛県で耕作放棄地を開墾して有機栽培したケールを100%使用し、低温の遠赤外線乾燥させた機能性表示食品です。GABA(γ-アミノ酪酸)や葉酸、カルシウムなどの成分が豊富で、高めの血圧を下げる機能があると報告されています。

*詳しくは左記までお問い合わせください。