

その他



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。



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

① 原材料受入



愛媛県産の温州みかんの搾汁残渣を100%使用。

② 乾燥・殺菌・遠赤外線乾燥



鮮度の高いうちに遠赤青汁(株)独自の特許製法である素材の風味や色調を損なわない低温乾燥で製造。

③ 粗砕・粉砕



まずはフレーク状に粗砕し、その後さらに細かく粉砕。

④ 篩・金属検出・袋詰め



製品
薬剤・添加物は一切不使用。

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。