

その他



もったいない!

この製品のこだわりを教えてください!

インタビュー

オレンジライフ推進課長 / 研究開発リーダー

門田 歩

Kadota Ayumu



売り始めた頃はお客様からの反応も薄いものでしたが、時代の流れによって認知されるようになりました。きちんとエビデンスを取り、効果を検証しています。廃棄物の利用から、アップサイクルへ!



柑橘の搾汁残渣をパウダーに オレンジライフ柑橘果皮加工商品

販売者：伊方サービス株式会社

例えばこんな使い方

- ☐ みかんの風味のお菓子やパンの製造に
- ☐ 愛媛県産の柑橘商品としてPRしたい企業さまに
- ☐ みかんの機能性成分を利用したサプリメントを製造している企業さまに

柑橘ジュースの製造の際に出る残渣をパウダー等にしました。柑橘のうちジュースとして利用されるのは約3割。約7割の残渣(残った果皮)は産業廃棄物として処理され、事業当初は年間100万円の処理費用がかかっていました。これらの残渣を有効利用したのが「オレンジライフ柑橘果皮加工商品」です。特許取得したフリーズドライ法の製品は、風味が強く残っているのが特徴です。エアードライ法の製品は、フリーズドライ法より安価でお手軽に使用できます。全ての製品が柑橘の原材料で、安心安全な商品です。柑橘には「β-クリプトキサンチン」や「ノビレチン」といった機能性成分が多く含まれています。パウダーやペーストなど様々な形態の製品があるので、使い勝手がよく、製菓やサプリなど幅広くご利用いただけます。

るのが特徴です。エアードライ法の製品は、フリーズドライ法より安価でお手軽に使用できます。全ての製品が柑橘の原材料で、安心安全な商品です。柑橘には「β-クリプトキサンチン」や「ノビレチン」といった機能性成分が多く含まれています。パウダーやペーストなど様々な形態の製品があるので、使い勝手がよく、製菓やサプリなど幅広くご利用いただけます。

製造工程

① 柑橘の搾汁残渣



② 中間加工



中間製品「みかんペースト」として販売もしています。

② 温風乾燥にてチップ加工

③ 製品



フリーズドライ法で製品に。

各種ADパウダー

みかんチップT

エアードライ法で製品に。

*1 β-クリプトキサンチン、ノビレチンは柑橘系植物に含まれる成分です。

お問い合わせはコチラまで



事業所名：伊方サービス株式会社
所在地：西宇和郡伊方町九町字浦安1番地1349番1
製造所：【ペースト加工・製品】株式会社えひめフーズ(八幡浜市保内町喜木2-78-1)【フリーズドライ製品】上越フーズ株式会社(新潟県上越市福田町1番地)【エアードライ製品】遠赤青汁株式会社(東温市則之内甲2225-1)
<https://www.ikata-s.co.jp/>

設立/平成7年4月 資本金/2,000万円

代表者/取締役社長 池田 修司 従業員数/215名

事業内容/伊方発電所関連事業、自社ブランド「オレンジライフ」商品の製造・販売、地域特産品販売、みかん栽培事業



仕様・販売価格等

〈フリーズドライ製品〉

- FD ミカンパウダー 7,344円/500g(税込)
- FD ミカンパウダー M 7,668円/500g(税込)

〈エアードライ製品〉

- みかんパウダーF 6,048円/1kg(税込)
- AD 河内晩柑パウダー 8,640円/500g(税込)
- AD ボンカンパウダーN 3,240円/500g(税込)
- AD 青みかんパウダー 3,024円/500g(税込)
- みかんチップT 3,024円/500g(税込)

- みかんペースト 1,458円/1kg(税込)

利用事例



城川ファクトリー みきゃんベーコンに
許諾番号: 610051 愛媛県イメージアップキャラクター みきゃん



薄墨羊羹に
P63 爽能柑にも使用されています。

※詳しくは左記事業所までお問い合わせください。