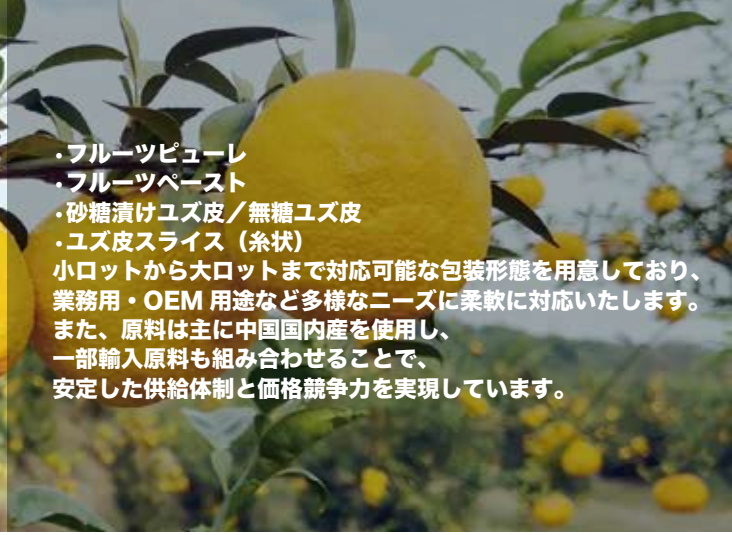


ゆずのご紹介



- ・フルーツピューレ
- ・フルーツペースト
- ・砂糖漬けユズ皮／無糖ユズ皮
- ・ユズ皮スライス（糸状）

小ロットから大ロットまで対応可能な包装形態を用意しており、業務用・OEM 用途など多様なニーズに柔軟に対応いたします。また、原料は主に中国国内産を使用し、一部輸入原料も組み合わせることで、安定した供給体制と価格競争力を実現しています。



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月
月間最高気温(℃)	16	22	30	33	37	36	40	35	35	30	26	22
月末最低気温(℃)	-5	3	8	17	20	22	28	25	24	16	12	0

■ 産地概要

湖南省岳陽県は亜熱帯モンスーン気候に属し、四季が明確で降水量が豊富、かつ日照時間にも恵まれた地域です。土壌は赤土・黄土を主体とし、リン・カリウム・セレンなどのミネラルを豊富に含んでおり、柚子の栽培に最適な自然条件を備えています。

これらの環境要因により、安定した品質と収量の確保が可能となっています。

■ 品種特性

本産地では
2007年に日本・高知系ユズ品種を導入し、栽培を行っています。

当該品種は、

- ・搾汁率：約 15%以下
 - ・香りが非常に高く、爽やかな酸味が特徴
 - ・栽培難易度が高く、着果率が低い
- といった特性を持ち、主に高付加価値調味料や加工用途に適しています。

一方、中国国内品種は、

- ・搾汁率：約 28%
 - ・果実が大きく、種が少ない
 - ・南方気候への適応性が高い
- という特徴があり安定供給とコストパフォーマンスに優れた原料として活用されています。用途に応じて、これら 2 系統の使い分けが可能です。



	11月	12月	翌年 1月	翌年 2月	翌年 3月	翌年 4月	翌年 5月	翌年 6月	翌年 7月	翌年 8月	翌年 9月	翌年 10月
生長段階	成熟期 収穫期	収穫後回復期	萌芽開花期	結果安定期	果実肥大期			成熟期収穫期				

■ 品質管理体制

湖南修身堂公司では、国際基準に基づいた品質管理体制を構築しています。

- ・ 有機認証取得済み栽培基地（3 拠点）
- ・ ISO9001（品質マネジメントシステム）導入
- ・ HACCP（食品安全管理）運用
- ・ 栽培から加工までの一貫トレーサビリティ確立

これにより、安全性・品質の両面で高い信頼性を担保しています。

■ 産業優位性

本事業は地域の重点農業プロジェクトとして位置付けられており、政策・技術・規模の各面で優位性を有しています。

- ・ 政策支援：省レベルでの産業支援体制
- ・ 技術力：研究機関と連携した標準化栽培
- ・ 規模：栽培面積 約 2,000ha（3 万ムー）、年間生産量 約 3 万トン
- ・ 国際展開：日本・韓国・欧米への輸出実績（輸出量前年比増加）

■ 市場実績

- ・ 日本・韓国企業との取引実績あり
 - ・ ASEAN・欧米など多国籍市場へ輸出
 - ・ 「企業+合作社+農家」モデルにより、2,000 世帯以上の農家所得向上に貢献
- 安定供給と社会的価値の両立を実現しています。

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



ノニ製品のご紹介



原料特性（ノニの特徴）

- ・強い発酵特有の風味（チーズ様の香り）
 - ・病害虫に強く、自然環境への適応力が高い
 - ・栽培可能地域が限定される希少な植物
- ### 生育条件
- ・平均気温：21～27℃
 - ・年間降水量：1,500～2,000mm
 - ・高湿度環境（70%以上）

■ 製品概要

ノニ（Noni）は、熱帯地域に自生するアカネ科の植物であり、古くから健康維持を目的として利用されてきた天然素材です。本製品は、厳選されたノニ果実を使用し、伝統的な発酵工程を経て製造されたノニジュースです。

■ 主成分

ノニには 200 種類以上の栄養成分が含まれており、主に以下の成分が確認されています。

- ・サポニン
- ・多糖類
- ・フラボノイド
- ・ポリフェノール
- ・セロニン前駆体
- ・イリドイド（シクロエーテルテルペノイド類）

■ 注意事項

- ・妊娠中・授乳中の方、小児、腎機能に不安のある方は摂取をお控えください
- ・体調や体質により合わない場合は使用を中止してください
- ・直射日光を避け、冷暗所にて保管
- ・開封後は冷蔵保存し、早めにお召し上がりください

■ 特徴（機能性に関する知見）

※以下は文献・研究報告に基づく一般的な知見であり、効果効能を保証するものではありません。

- ・抗酸化作用
ポリフェノール類により、体内の酸化ストレス軽減に寄与
- ・健康維持サポート
フラボノイドなどの成分が、日常の健康維持に役立つ可能性
- ・代謝サポート
多糖類などが、体内バランスの維持に関与
- ・免疫機能サポート
栄養成分が体調管理をサポート

■ 使用方法（推奨）

- ・1日2回（朝・夜）、空腹時に1回50ml程度を目安に摂取
- ・胃腸が弱い方は、食後30分後の摂取を推奨
- ・必要に応じて水で希釈して飲用可能

■ 製造工程

原料選定 → 洗浄 → 発酵 → 濾過 → 滅菌 → 濃縮 → 充填 → 最終殺菌 → 検査 → 包装

■ 品質管理

- ・原料段階からの品質チェック
- ・製造工程での衛生管理
- ・出荷前検査（COA 対応可能）

■ 品種比較（参考）

項目	中国西沙種	インドネシア種	ポリネシア種	ハワイ種
特徴	小果実・高機能	長形果実	バランス型	大果実
重量(g)	約40	約150	約70	約497
ジュース収率	約55%	約65%	約60%	約70%

■ 認証

- ・有機認証（取得状況に応じて提示可能）

■ 提案ポイント（ご提案時のポイント）

- ・健康志向市場に適した機能性素材
- ・発酵系ナチュラル原料として差別化可能
- ・ジュース・サプリ・機能性食品への応用が可能
- ・原料供給・OEM 対応も検討可能

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。



株式会社東輝
TOKI CO., LTD.

有機穀物クランチのご紹介



製造上の特徴（差別化ポイント）

- ・有機原料のみ使用のため原料管理が非常に厳格
- ・ノンフライ製法により食感と風味の両立が技術的に困難
- ・無添加のため酸化・湿気管理が重要（高品質維持）
- ・高精度な製造管理により安定品質を実現

■ 製品概要

有機穀物クランチ（グラノーラタイプ）

有機オートミールをベースに、ナッツ・ドライフルーツ・穀物をバランス良く配合した、無添加・ノンフライ製法のヘルシー食品です。

■ 原材料（主原料）

有機オートミール、有機米、有機トウモロコシ、有機豆類（緑豆・小豆等）、ナッツ類（カシューナッツ・クルミ等）、ドライフルーツ（ナツメ・レーズン・バナナ等）、有機ココナッツ、有機黒糖、有機ひまわり油 ほか

※化学添加物・白砂糖不使用

■ 製品特長（強み）

① 全原料有機（フルオーガニック）

農薬・化学肥料・ホルモン不使用。各国有機認証取得済。

② ノンフライ製法（焼成）

揚げずに焼き上げることで、

▶ トランス脂肪酸ゼロ

▶ 低脂質・軽い食感

③ クリーンラベル

白砂糖・合成添加物不使用。自然な甘みで健康志向に対応。

④ 高栄養バランス

食物繊維・タンパク質が豊富で、低脂質・低ナトリウム設計。

■ 品質管理体制

・原料 → 半製品 → 最終製品の3段階検査

・SGS等の第三者検査機関による品質確認

・全ロットトレーサビリティ管理

・日本基準に準拠した品質管理体制

■ 提案ポイント（営業用まとめ）

・健康志向・オーガニック市場に最適

・無添加・低脂質で差別化可能

・海外認証取得済で輸出・ECにも対応

・OEM・PB展開にも適応可能



■ 栄養優位性（100g 比較）

項目	本製品	一般品
エネルギー	約 390kcal	約 430kcal
タンパク質	≥12g	7~9g
脂質	≤8g	15~22g
食物繊維	≥8g	3~5g
ナトリウム	≤60mg	200~350mg
添加糖	0g	15~25g

👉 低脂質・高食物繊維・無添加糖が最大の差別化ポイント

本書のデータはPDFにてWEBページでも閲覧できます。



碾茶のご紹介

- 世界的な抹茶需要拡大に対応可能な供給力
- 用途別・価格別に最適な原料提案が可能
- 高品質～コスト重視まで幅広いラインナップ
- 国際市場での実績と成長性

「品質 × 安定供給 × 価格競争力」を兼ね備えた原料提案が可能です。

■ 中国碾茶市場の概要

碾茶は、蒸青製法により加工された茶葉を乾燥させた後、微粉碎した原料であり、抹茶の基礎原料として不可欠な存在です。近年、抹茶市場は日本のみならず欧米・アジアを中心に急速に拡大しており、それに伴い** 碾茶の需要も世界規模で増加** しています。中国では生産規模の拡大と同時に品質改善・国際基準対応が進んでおり、** 用途別・グレード別に最適な原料供給が可能な体制** が整っています。

■ 主要産地と特徴（用途別提案）

一 高級用途（日本・プレミアム市場向け）

** 貴州省 / 浙江省（杭州）**

* 鮮やかな濃緑色・微細粒子

* アミノ酸含有量が高く、旨味が強い

* 日本向け高級抹茶原料として実績あり

▶ 高級抹茶、和菓子、プレミアム飲料向け

一 中価格帯・汎用用途

** 四川省 / 福建省**

* 香りと味のバランスが良い

* 安定供給が可能

* コストパフォーマンスに優れる

▶ 業務用抹茶、飲料、製菓用途

一 加工・工業用途

** 湖北省 / 雲南省**

* 濃厚な風味、特徴的な香り

* 粒度や風味のバリエーションが豊富

▶ 菓子、アイスクリーム、加工食品、フレーバー用途

生産規模と供給力

中国の碾茶生産量は**年間約20,000トン規模**に達しており、安定供給が可能な世界有数の生産体制を有しています。

● 高級グレード（AAA以上）：約35%

● 中級グレード（AA）：約45%

● 一般グレード：約20%

▶ 用途・価格帯に応じた最適提案が可能

品質基準（輸出対応）

品質は国際基準に基づき管理されています。

* 粒度（D60）

高級品：18μm以下

中級品：20μm以下

* アミノ酸（テアニン）

高級品：1.0%以上

一般基準：0.5%以上

▶ 用途別にスペック設計が可能



中国の碾茶は、産地ごとに明確な特徴を持ち、用途に応じた最適選定が可能です。

■ 碾茶製造工程（抹茶用原料仕様）

① 原料受入・貯青

被覆栽培（摘採前15～20日程度）された新鮮な茶葉を受け入れる。

到着後は速やかに加工工程へ移行し、未加工分は貯青庫にて堆積厚90cm以下で保管し、鮮度を維持する。

② 切葉（整葉）

生葉をコンベアにて均一に供給し、必要に応じて粗大葉を調整・均一化する。

処理能力：200～300kg/h

③ 蒸熱（殺青）

飽和蒸気により短時間で酵素失活（殺青）を行う。

※揉捻工程は行わない（碾茶製造の特徴）

蒸気温度：90～100℃

処理時間：10～20秒（※碾茶はやや長め設定も可）

④ 冷却

蒸熱後、速やかに冷却風により急速冷却し、過蒸れ・品質劣化を防止する。

冷却時間：5～10分

⑤ 乾燥（碾茶乾燥）

茶葉を攪拌せず、展開状態を保持したまま多層乾燥機にて段階乾燥を行う。

※葉形を崩さず乾燥することが重要

乾燥時間：20～30分

⑥ 茎葉分離（荒選別）

乾燥後、風力選別等により葉（碾茶）と茎・葉脈を分離し、異物を除去する。

⑦ 仕上げ乾燥（再乾燥）

品質安定のため最終乾燥を実施する。

乾燥温度：70～90℃

最終水分：5%以下

⑧ 精選（仕上げ選別）

ふるい・色彩選別等により異物・不良葉を除去し、碾茶原料としての品質を均一化する。

今後の展開（提案ポイント）

中国碾茶は今後、以下の分野でさらなる成長が見込まれます。

* 有機栽培の拡大（欧米市場対応）

* 微粉碎技術の高度化（高付加価値化）

* ブランド化（産地別差別化）

* 健康食品・機能的食品市場への展開

* トレーサビリティ・残留農薬管理の強化

包装・物流対応

* 内装：15kg真空包装（クラフト紙）

* 外装：段ボール梱包

* 40ftコンテナ：約969箱積載（約14.5トン）

▶ 大口輸送・安定供給に対応



本書のデータはPDFにて

WEBページでも閲覧できます。



株式会社東輝
TOKI CO., LTD.

有機大棗（ナツメ）の紹介

製品ラインナップ

- ・有機ナツメ（各品種）
 - ・種抜きナツメ
 - ・ナツメスナック（ナツメサンド）
 - ・ナツメ菓子（パイ・胡麻団子・パン等）
 - ・ナツメ加工品（ペースト・濃縮液・ドリンク）
 - ・ナツメ+生姜製品
 - ・ナツメ+クコ茶 など
- ※原料から加工品まで幅広く対応可能

企業概要

臻如意（しんにょい）は、2010年に中国・新疆ウイグル自治区和田市に進出し、クンルン山麓およびタクラマカン砂漠地域にてナツメの栽培を開始しました。現在では、5,000 ムー（約 330ha）以上の有機栽培基地を有し、年間 1,000 トン以上の有機ナツメを生産しております。15 年以上にわたる発展を経て、栽培・加工・研究開発・販売を一体化した有機ナツメ専門ブランドとして確立。また、製品は、中国・EU・アメリカ・日本・カナダなどで有機認証を取得しており、国際基準に対応した品質管理体制を構築しております。

主要品種の特徴（新疆砂漠産）

品種	カイザオ	ジュンザオ	冬のザクロ
産地	新疆	新疆	新疆
スリム	楕円形または卵形の楕円	ほぼ円形	ほぼ円形
実	皮が薄く、核が小さく甘味の含有量が高い。	果肉は厚く柔らかい。	果肉は柔らかくやや甘い。
画像			

製品の優位性

品種	臻如意砂漠有機ザクロ	普通のナツメザクロ
成長サイクル	有機栽培と自然吊乾により、生育期間が 30 日延長されます。	無機質栽培で、生育期間が短い。
味わい	皮は薄く、核は小さく、肉は厚く、鮮やかな赤色で光沢がある。	皮質が厚く、核が大きく、暗赤色で無光である。
ナイアシン含量 / 100g	≥490mg	0.9mg
ビタミン B1 / 100g	1.12mg	0.04mg
カリウム含量 (kgあたり)	11000mg	5240mg
画像		

※いずれも新疆特有の寒暖差により、高糖度・高品質を実現

① 生育環境の優位性

- ・砂漠特有の昼夜寒暖差により糖度が高い
- ・自然乾燥（吊るし乾燥）により栄養価を保持
- ・通常栽培より約 30 日長い生育期間

② 品質特性

- ・皮が薄く、果肉が厚い
- ・鮮やかな赤色と光沢
- ・自然な甘みで雑味が少ない

③ 栄養価（一般品比較）

- ・ナイアシン：大幅に高含有 ナイアシン
 - ・ビタミン B1：高水準
 - ・カリウム：高含有
- 健康志向市場に最適な原料

主力商品

■ ナツメペースト

(500g=乾燥ナツメ約 550~650g 使用)

特徴

- ・新疆和田産 有機灰棗 100%使用
 - ・無添加・残留農薬なし
 - ・自然な甘みと濃厚な風味
- 用途
- ・パン、ヨーグルト、ドリンク、製菓原料
- 業務用原料としても最適

■ ナツメ濃縮液

(50ml=乾燥ナツメ約 200g 相当)

特徴

- ・高濃度抽出による高栄養密度
 - ・吸収性に優れた液体タイプ
 - ・持ち運び・小分け対応可能
- 提案ポイント
- ・健康食品／インナーケア商材として展開可能
 - ・女性・高齢者市場に適合

栽培・品質管理体制

① 土壌管理

- ・緑肥（豆科・アブラナ科）による土壌改良
- ・有機由来肥料のみ使用

② 防除管理

- ・黄色粘着板・誘虫灯による物理防除
- ・化学農薬不使用

③ 精密栽培管理

- ・剪定・水分管理の徹底
- (空気湿度：約 65% / 土壌湿度：55~75%)
- ・点滴灌漑による品質安定化

④ 伝統 × 科学の融合

- ・雪解け水による灌漑
- ・手作業除草
- ・石灰硫黄合剤による防菌

⑤ 品質選別

- ・機械選別+人手選別によるダブルチェック

有機ナツメ栽培の特長(=付加価値)

有機ナツメは以下の理由により、高付加価値原料となります：

- ・砂漠土壌の改良に高コストが必要
 - ・水分保持が難しく管理難易度が高い
 - ・農薬不使用による収量リスク
 - ・気候影響（風砂等）による不安定性
 - ・手作業中心による高い管理コスト
- その分、差別化された高品質原料として評価されています



図1 新疆栽培基地



本書のデータは PDF にて WEB ページでも閲覧できます。



有機海苔（焼き海苔）のご紹介

提案ポイント

本製品の強み：

- ・完全無添加・有機対応
- ・自社一貫生産による品質安定
- ・日本向け供給実績あり
- ・高栄養・健康志向対応
- ・長期保存・汎用性高い
- 日本・海外市場で競争力の高い高付加価値海苔

企業概要

ハイダ水産は 1992 年設立、日本企業との合併により誕生した輸出型・高品質海苔メーカーです。日本の加工設備・養殖技術を導入し、長年にわたり日本向け供給実績を有しています。

強み（コアバリュー）

- ▶ 一貫生産体制
- ・自社苗 → 自社養殖 → 自社加工
- 品質・供給の完全コントロール

- ▶ 安定供給
- ・大規模養殖基地による原料確保
- ・自動化ラインによる安定生産
- ▶ 品質管理
- ・全工程品質検査
- ・CCP（重要管理点）管理
- ▶ 実績
- ・30 年以上の業界経験
- ・40 カ国以上へ輸出

焼成技術

- ・全自動恒温焼成
- 食感・風味の均一化

- ▶ 品質保持
- ・栄養・風味を維持
- ・長期保存可能

有機海苔の特徴

- ▶ 完全無添加
- ・油不使用
- ・塩不使用
- ・添加物ゼロ

- 健康志向市場に最適
- ▶ 原料
- ・100%条斑紫菜（自社養殖）
- ・無公害海域

食感・品質

- ・サクサク食感
- ・口どけが良い
- ・魚臭さ・雑味なし
- ・濃緑色で外観良好

安全性・品質保証

- ・アレルギーフリー
- ・非遺伝子組換え（Non-GMO）
- ・非放射線処理
- ・全ロット品質検査
- 日本市場対応レベルの安全性

事業体制

- ・苗育成・養殖・加工・輸出まで一貫管理
- ・苗育成施設：12,000 m²
- ・養殖基地：約 1 万エーカー（無公害海域）
- ・全自動加工ライン完備
- 原料から製品まで完全トレーサビリティ

栄養価（一般海苔との比較）

項目	有機海苔	一般海苔
タンパク質	高い (25~30g)	中程度 (18~22g)
食物繊維	非常に豊富 (35~40g)	標準 (25~30g)
脂質	低脂肪 (1.0~2.0g)	高め (味付け) (5.0~12g)
ナトリウム	低塩分 (≤300mg)	高塩分 (800~1500mg)

→ 高タンパク・低脂肪・低塩のヘルシー食材

製造技術

有機海苔の価値（差別化）

- 有機海苔は以下の理由により高付加価値商品です：
- ・化学薬剤不使用
 - ・厳格な水質管理
 - ・生産難易度が高い
 - ・収量が低く希少
 - プレミアム商品として展開可能

プレミアム商品として展開可能

項目	本製品
原料	自社養殖・無公害
添加物	無添加
品質管理	全工程管理
味・食感	軽く香ばしい
認証	多数国際認証
保存	常温 12 ヶ月

画像



提案用途

■ 食品メーカー

- ・寿司用海苔
- ・おにぎり用
- ・加工食品原料

■ 外食

- ・寿司チェーン
- ・和食店
- ・健康志向メニュー

■ 小売・輸出

- ・オーガニック商品
- ・プレミアム食品
- ・海外市場向け

本書のデータは PDF にて WEB ページでも閲覧できます。



キノコ類原料・加工品のご紹介

ご提案ポイント（日本市場向け）

食品メーカー様向け

- ・冷凍食品具材
- ・スープ具材
- ・高級惣菜原料
- ・健康食品素材

外食・ホテル向け

- ・高級食材提案
- ・季節限定メニュー
- ・差別化食材導入

商社様向け

- 中国産地直結調達
- ・OEM 加工対応
- ・価格競争力+品質安定供給

企業概要

叢茸経貿（そうじょうけいぼう）は、松茸・トリュフ・マッシュルーム・各種野生食用キノコの輸出、加工、卸売を主力事業とする専門企業です。

1986年より松茸貿易に携わり、30年以上にわたりキノコ業界で豊富な実績を有しております。また約3,000㎡の標準化加工工場を保有し、鮮度保持・急速冷凍・品質検査設備を完備。保冷・冷凍設備も充実しており、輸出品質に対応可能な供給体制を構築しております。

産地の優位性（雲南省）

中国・雲南省は、世界有数のキノコ産地として知られています。

その理由は、

- ・温暖湿潤な気候
- ・高い森林被覆率
- ・豊富な共生樹種（雲南松・オーク等）
- ・大きな昼夜寒暖差
- ・高地特有の清浄環境

これらの条件が揃うことで、

香り高く、旨味成分が豊富で、品質の高い天然キノコが育ちます。

栄養価・機能性訴求

キノコ類には以下の特長があります。

- ・食物繊維が豊富
- ・低カロリー
- ・ミネラル含有
- ・βグルカン等の多糖類含有
- ・健康志向市場との親和性が高い

→健康食品・惣菜・冷凍食品・外食向け原料として有望です。

加工対応力

■ 乾燥加工

原料選別 → 洗浄 → カット → 乾燥 → 水分管理 → 包装

■ 凍結乾燥（FD）加工

原料選別 → 洗浄 → 急速凍結 → 真空乾燥 → 包装

用途例

- ・業務用乾燥具材
- ・即席食品具材
- ・スープ原料
- ・粉末調味料
- ・健康食品素材

叢茸経貿は、雲南省の優良産地ネットワークと加工設備を活かし、天然キノコから高付加価値加工品まで幅広く対応可能な供給企業です。日本市場向けに、** 価格・品質・供給安定性を兼ね備えた提案が可能です。

主な取扱商品

■ 松茸

高級食材として世界的に需要が高く、強い芳香と歯ごたえが特長。

■ トリュフ

独特の芳香を持つ高付加価値食材。加工用途にも最適。

■ マッシュルーム類

幅広い用途に対応可能。冷凍・乾燥・粉末化にも対応。

■ 野生菌菇類（各種天然キノコ）

希少性・機能性・ストーリー性を持つ差別化商材。

供給時期（参考）

■ 松茸

7月～10月が最盛期

■ トリュフ

冬季中心に供給可能

■ 野生キノコ類

5月～11月中心に安定供給

※商品により冷凍・乾燥在庫対応可能

品質管理体制

- ・原料選別管理
- ・異物除去
- ・温度管理
- ・金属検査対応
- ・包装時品質確認
- ・輸出基準対応

日本市場向け品質要求にも柔軟に対応可能です。

本書のデータはPDFにてWEBページでも閲覧できます。



花椒 (ホアジャオ) のご紹介

提案用途

■ 食品メーカー向け

- * 麻婆豆腐・中華調味料
- * スープ・タレ
- * 冷凍食品

■ 外食・業務用

- * 四川料理
- * 火鍋
- * ラー油・花椒油

■ 加工用途

- * 粉末加工
- * オリジナルブレンド

企業概要

「如実香料」は1989年設立の、花椒および香辛料に特化した、全産業チェーンサプライヤーです。30年以上にわたる実績を背景に、原料調達から加工・販売まで一貫体制を構築しています。

生産・供給体制

- ・栽培基地：10か所（四川・甘肅ほか）
- ・原料調達拠点：50か所以上
- ・スマート工場：2拠点（広漢・彭州）
- ・工場面積：20,000㎡以上
- ・年間生産能力：16,000トン
- ➔ 大口ロット・安定供給が可能

技術的優位性

- 独自プロセス
- ・9段階選別工程
- ・27段階フィルタリング技術
- ➔ 選別精度99.5%以上

■ 選別工程詳細

形状選別 → 重力分離 → 風選 → X線 → 色彩選別 → 磁選 → 均一化 → 包装 → 金属検出
➔ 異物混入リスクを極限まで低減

主力品種ラインナップ

- 四川産花椒（1001 / 1003）
- ・強い香りと麻味
- ・油分豊富
- ・高級用途向け
- 甘肅産花椒（1002）
- ・強い辛味
- ・加工用途・調味料向け
- 陝西産花椒（1008）
- ・マイルドな風味
- ・バランス型
- ➔ 用途別に最適な原料提案が可能

品質指標（代表値）

- ・選別精度：99.5%
- ・不完全果：≤4~15%
- ・精油含有量：4~5ml / 100g以上
- ・調味成分：基準値クリア
- ➔ 安定した品質規格に対応

本製品の強み：

- ▶ 高品質（選別精度99.5%）
- ▶ 国際認証完備
- ▶ 大量供給可能
- ▶ 高い香り・麻味成分
- ▶ 安全性（蒸気滅菌）

➔ 日本市場に適した高品質・安定供給型原料

品質・安全管理体制





- 国際認証
- * ISO9001 * ISO22000 * HACCP * FSSC22000 * HALAL * FDA 対応
- ➔ 日本・海外市場対応可能な品質基準
- トレーサビリティ
- ・原料～製品まで一貫管理
- ・産地・ロット追跡可能

食品安全技術

- ・真空蒸気滅菌（原料・粉末）
- ・短時間・高精度殺菌
- ・微生物リスク低減
- ・香り・有効成分の保持

製品特長

- ・100%天然原料（添加物不使用）
- ・高純度・高収率（>95%）
- ・異物・カビなし
- ・麻味成分・精油含有量が高い
- ➔ 調味効果が強く、少量で高いパフォーマンス

品種	赤唐辛子 1001	赤唐辛子 1002	赤唐辛子 1003	赤唐辛子 1008
産地	四川省	甘肅	四川省	陝西省
特性	香りが豊かで、麻痺感があり、浄化および不純物除去の効果があります。開片率は制御可能です。	辛みが強い。切り開き率は制御可能	辛みが豊かで、油分の放出率が高く、切り開き率を制御できます。	粒がふっくらとしており、マラグリーンの風味が柔らかく、出油率が制御可能です
浄化フィルタリング率	99.5%	99.5%	99.5%	99.5%
閉殻果	≤5%	≤4%	≤15%	≤5%
調味料 / 100g (T/CFNA-6503)	≥10g	≥10g	≥10g	≥5g
エッセンシャルオイル / 100g	≥5ml	≥5ml	≥5ml	≥4ml
画像				



抹茶のご紹介

製品規格

EU 規格認証 抹茶

1A(A) 2A(AA) 3A (AAA) 4A (AAAA) 5A (AAAAA)

有機 抹茶

1A(A) | 2A(AA) 2A+(AA+) | 3A (AAA) 4A (AAAA) 5A (AAAAA)
三番茶 二番茶 一番茶 (四月から六月)

AAA 以上の抹茶のテアニン含有量は $\geq 1\%$ であり、
全規格の抹茶の粒度 (粉末の細かさ) は $D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$

会社概要

杭州銀泉茶業有限公司は 2001 年に設立され、各種茶葉の栽培・生産・加工に注力し、茶製品の栽培から加工、販売に至るまでのサプライチェーンを構築しています。特に製品の品質・安全性・安定供給を重視しており、国内の各種大会において金賞・銀賞をはじめとする多くの賞を受賞しています。

販売ネットワーク

現在、国内の飲料メーカー、タピオカ (バブルティー) チェーン店、ベーカリー・デザートチェーン、輸出業者などに販売しています。

また、EU、米国、英国、ロシア、日本などへの輸出実績もあります。

浙江大学農業科学院茶業研究所の教授や専門家を招き、茶園から製品に至るまでの全工程において品質管理を徹底しています。

高品質茶葉

茶園のうち 150 ヘクタールは EU・NOP・JAS の有機認証を取得しており、今後さらに拡大予定です。また、自社所有の標準化茶園は合計 350 ヘクタールに及びます。

工場

工場の総面積は 23,000 m²で、清浄化された生産環境を備えています。

抹茶専用設備として、2,000 m²のクリーンルームおよび 6,000 m²の保管倉庫を有しています。

【日本製緑茶殺菌生産ライン】



生産品目

本工場では以下の製品の生産が可能です。

煎茶、碾茶、緑茶、紅茶、龍井茶、ほうじ茶

■ 設備

石臼20台、ボールミル56台、連続式ボールミル4基、抹茶用超音波ふるい分けシステム、ドイツ製金属探知機2台、日本製緑茶殺菌ラインを備えています。

標準包装

輸出用の基本包装は 5kg アルミ袋とし、1箱あたり 4袋 (正味 20kg) としています。

パレット仕様 (1m×1.2m) では、1パレットあたり 35箱 (700kg)

20フィートコンテナでは、10パレット (合計 7,000kg) を積載可能です。

銀泉抹茶規格一覧

等級	規格	Mesh	水分%	灰分%	茶氨酸%	重金属 mg/kg	生菌数 CFU/g
2A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 0.5	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 0.5	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
2A+	有機	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 0.5	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
3A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
4A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
5A	有機	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000
	一般	$D_{60} \leq 18 \mu\text{m}$	≤ 6.0	≤ 8.0	≥ 1.0	$\text{Pb} \leq 5.0$	3000

残留農薬検査

有機認証 (EU・USDA・JAS) を取得していることから、農薬管理および残留農薬検査を重要な品質管理項目として位置付け、厳格に運用しています。有機原料については、各圃場ごとに収穫前検査を実施し、さらにコンテナ単位での出荷前検査を行うことで、二重の品質確認体制を構築しています。

また、今後はロットごとの検査体制を強化し、四川想真企業と連携のうえ、検査結果の共有およびトレーサビリティのさらなる向上を図ります。一般抹茶についても EU 基準に準拠した残留農薬検査を実施しており、継続的に検査結果の開示を推進していきます。

本書のデータは PDF にて

WEB ページでも閲覧できます。



山葵原料のご紹介

雲南省産山葵は、「品質・供給力・コスト」のバランスに優れた原料です。日本由来品種をベースとした品質と、中国生産による安定供給を両立しており、幅広い食品用途への展開が可能です。

企業概要

麗雲山葵は、中国・雲南省大理市に拠点を構える山葵専門メーカーです。約10年の栽培実績と、約30年の加工経験を有し、原料栽培から製品化まで一貫対応が可能です。また、以下の国際認証を取得しており、輸出原料としての信頼性を確保しています。

- BRC
- HACCP
- ISO22000 / ISO9001
- 有機認証 (KOF・NOP・JAS 等)
- FDA 登録

栽培面積：約27ha

年間生産量：約700トン（根・茎・葉合計）

産地・栽培環境の特長

山葵は極めて繊細な作物であり、以下の条件が必要とされます。

- 冷涼で清浄な水環境
- 安定した水温
- 高い湿度
- 清潔な山間地環境

雲南省はこれらの条件を満たす数少ない地域の一つであり、安定供給と品質維持の両立が可能です。

品種・原料特性

日本由来の高品質品種をベースに、現地適応を行っています。

- 主品種：「真妻」「青梗」系統
- 根茎サイズ：20～30cm
- 単株重量：100～200g

特徴：

- 辛味と香りのバランスが良い
- 安定した収量
- 加工適性が高い



製品：山葵粉末（AD粉末）

乾燥・粉碎加工により、安定した品質の粉末原料として提供可能です。

用途例：

- 練りわさび
- 調味料（ドレッシング・ソース）
- 加工食品（スナック・冷食・惣菜）

製造工程（品質管理フロー）

原料から製品まで一貫した品質管理体制を構築しています。
収穫→検収→洗浄→殺菌→再洗浄→スライス→乾燥→選別→粉碎→篩選・磁選→包装・保管

成分特長・機能性

山葵特有の酵素反応により生成される成分が風味と機能性を両立します。

主な成分：

- イソチオシアネート類
- ビタミンC
- ミネラル（カリウム・カルシウム・マグネシウム）

期待される機能性：

- 抗菌・抗炎症作用
- 抗酸化作用
- 血流改善（抗血小板凝集）
- 健康維持サポート

※機能性表示ではなく、一般的な研究報告ベース

安全性・注意事項

- 過剰摂取により胃への刺激の可能性あり
- 抗凝固薬服用者は注意
- 妊婦・小児は摂取量に配慮
- 一部でアレルギー反応の可能性

提案ポイント（営業訴求）

- 安定供給
→ 自社栽培+契約栽培により年間供給が可能
- 品質保証
→ 国際認証取得済み+輸出対応実績
- コスト競争力
→ 中国産による価格優位性
- 用途汎用性
→ 粉末化により様々な食品に応用可能

本書のデータはPDFにてWEBページでも閲覧できます。



アサイー原料のご紹介

提案ポイント

- ・「スーパーフード」×「抗酸化素材」として高い市場認知
- ・安定供給（国内栽培+輸入のハイブリッド体制）
- ・粉末化による高い加工適性
- ・OEM・PB 対応可能
- ・他素材（抹茶・柚子等）との組み合わせ提案も可能

製品概要

アサイー（Açaí）は、南米アマゾン原産のヤシ科植物の果実であり、スーパーフードとして世界的に高い評価を受けている素材です。本製品は、中国国内（海南省・広東省）における栽培および輸入原料を組み合わせ、安定供給と高鮮度を両立したアサイー粉末原料です。

原料特長

- ・アマゾン地域に近い熱帯・亜熱帯環境で栽培
- ・海南島での試験栽培を経て安定生産を確立（2023年～）
- ・輸入原料と国内栽培原料の併用により供給リスクを分散
- ・高品質かつ安定したロット供給が可能

加工工程

（原料約7kg→粉末1kg）
原料選定→粉碎→ジュース抽出→濾過→濃縮→
スプレードライ→再粉碎→篩分→滅菌→包装

品質管理

- ・ロットごとの品質検査実施
- ・COA（分析証明書）提出可能
- ・微生物・理化学基準対応（用途に応じて調整可能）

包装仕様

業務用（バルク）

- ・紙ドラム（内装：二重PE袋）
- ・内容量：5kg×5袋
- ・総重量：約25kg

小分け対応

- ・アルミ袋包装
- ・内容量：100g×100袋
- ・総重量：約10kg
- ※OEM・別規格対応可能

用途提案

- ・健康食品（サプリメント）
- ・スムージー・ドリンク原料
- ・製菓・デザート
- ・カフェメニュー（ボウル・ドリンク）
- ・機能性食品素材

差別化ポイント

- ・中国国内栽培による鮮度優位性
- ・サプライチェーンの安定性
- ・大ロット対応可能な供給体制
- ・コスト競争力

栄養・機能性特長（研究ベース）

- ・抗酸化サポート
アントシアニンおよびポリフェノールを豊富に含有
 - ・コンディション維持
健康維持に必要な栄養バランスをサポート
 - ・栄養補給素材
ビタミン・ミネラル・食物繊維を含有
- ※本製品は医薬品ではありません

供給体制

- ・中国国内原料：約20トン/年
 - ・輸入原料：約80トン/年
- 合計年間100トン規模の供給能力



本書のデータはPDFにて
WEBページでも閲覧できます。



ノニ × アサイー 比較・セット紹介

- ・「発酵 × スーパーフード」の差別化
- ・健康 + 美容の W 訴求
- ・味・機能・ストーリーすべて成立
- ・OEM / PB 商品開発に最適
- ・海外展開にも適応 (アジア・欧米)

コンセプト

「発酵 × スーパーフード」融合提案

- ・ノニ：発酵由来の機能性・伝統素材
- ・アサイー：抗酸化系スーパーフード

健康・美容・機能性市場への複合アプローチが可能

機能性ポジション

- ・ノニ
 - コンディション維持
 - 免疫サポート系素材
 - 発酵由来価値
- ・アサイー
 - 抗酸化
 - 美容・エイジングケア市場
 - ビジュアル訴求 (色)

「内側ケア × 外側ケア」の組み合わせが可能

商品開発提案

- ドリンク系
 - ・ノニ × アサイーブレンド飲料
 - ・発酵スーパーフードドリンク
 - ・美容機能性ジュース
- 粉末・サプリ
 - ・アサイー粉末ベース + ノニエキス
 - ・スティックタイプ健康食品
- 食品用途
 - ・スムージー
 - ・ゼリー
 - ・グミ
 - ・ヨーグルトソース

提案コンセプト

「発酵 × 抗酸化 × 最適産地選択」

- ・ノニ：発酵由来の健康素材
- ・アサイー：抗酸化スーパーフード
- ・産地戦略：品質 × コスト × 供給の最適化

“売れる商品設計” まで含めた原料提案

供給体制

- ・中国産アサイー：年間 100 トン規模
- ・ブラジル産：必要に応じて調達
- ・ノニ：中国安定供給
- 長期供給・大口対応可能

配合イメージ (例)

- ・アサイー：70~90% (ベース)
 - ・ノニ：10~30% (機能付加)
- 味と機能のバランス最適化

供給体制 (強み)

- ・アサイー：年間 100 トン規模供給可能
 - ・ノニ：安定発酵原料供給
- 大口ロット・OEM 対応可能

原料比較

項目	ノニ	アサイー
原産	太平洋諸島	南米アマゾン 中国海南島
原料特性	発酵果実	ベリー系果実
風味	強い発酵臭 (チーズ様)	フルーティー + 軽い洗み
主成分	ポリフェノール・多糖類・イリドイド	アントシアニン・ポリフェノール
主訴求	体調管理・伝統健康素材	抗酸化・美容・スーパーフード
加工形態	ジュース・濃縮液	粉末
市場認知	健康食品分野で安定	若年層・美容市場で強い

セット提案の強み

- | | | |
|--------------|------------------|---------------|
| ① 機能の相乗効果 | ② 味・風味の補完 | ③ ターゲット拡張 |
| ・ノニ：体調基盤サポート | ・ノニ単体：風味に課題 | ・ノニ：中高年・健康志向 |
| ・アサイー：抗酸化・美容 | ・アサイー：飲みやすさ・風味改善 | ・アサイー：若年層・女性層 |
| 健康 + 美容の両軸提案 | ブレンドで商品化しやすい | 幅広い市場に対応 |

想定ターゲット

- ・健康食品メーカー
- ・飲料メーカー
- ・美容系ブランド
- ・カフェ・外食チェーン
- ・EC・D2C ブランド

キャッチコピー案 (営業用)

- ・「内側から整え、外側から輝く」
- ・「発酵 × 抗酸化の新提案」
- ・「次世代スーパーフードブレンド」
- ・「健康と美容を 1 つに」

機能性原料 統合提案書

ノニ × アサイー × 産地比較 (中国産/ブラジル産)

本書のデータは PDF にて
WEB ページでも閲覧できます。

アサイー産地比較 (重要ポイント)

項目	ブラジル産	中国産
ブランド力	◎ (本場)	△
品質ポテンシャル	◎	○
供給安定性	△	◎
コスト	高い	低い
加工適性	△ (冷凍中心)	◎ (粉末化)

原料ポジショニング

素材	特徴	主訴求
ノニ	発酵果実	体調管理・コンディション
アサイー	ベリー果実	抗酸化・美容

★ 内側ケア × 外側ケアの組み合わせ

結論

- ・高付加価値 → ブラジル産
- ・OEM・量産 → 中国産

