

ノビレチン含有量は、
シークワサージュースの約170倍。

シークワサーパウダー

(沖縄県産シークワサー100%)

Citrus depressa(Hayata) Powder

搾汁後の果皮、房、種を高度な技術で
そのまま粉末化。独特の苦味が特徴。



収穫時期:9~11月

未利用資源だった有名素材

1. 沖縄といえば、シークワサー

シークワサーのほとんどが沖縄県北部地域で多く栽培されています。昔から疲労回復のために、手搾りジュースにして飲まれていました。

2. ノビレチン

沖縄の強い日差しを浴びながらも、力強く生長していくシークワサー。ノビレチンのほとんどは果皮部分にあることがわかり、さらに機能性研究報告が続々とされるようになってきました。

3. 乾燥技術と粉末化技術

当社の加工技術によりこれまで難しいとされてきたシークワサー未利用部分を有用な機能性資源として粉末化。ダイエットサプリや血糖値・血圧対策サプリに。

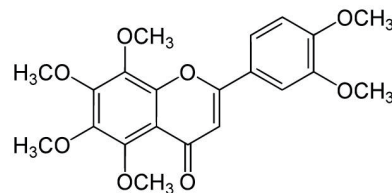
《栄養成分(100gあたり)》 (財)日本食品分析センター調べ

エネルギー	430kcal	炭水化物	69.5g
たんぱく質	8.4g	ナトリウム	51.4mg
脂質	13.2g	総ビタミンC	23mg

ノビレチン Nobiletin

530mg

ノビレチンとは・・・
柑橘類に含まれる
ポリメトキシフラボ
ノイドの一種。特に
シークワサーに
多く含まれる。





自然豊か。



たくましく育てられる
シークワサー。



受入時の生果皮・
房・種部分。



パウダーに
加水した状態。

(製造工程)

収穫時期: 9~11月

生の果皮・房・種受入

※残留農薬検査結果確認
(シーズン毎)

粗砕

乾燥殺菌

微生物検査

微粉碎

ふるい 孔径 $250\mu\text{m}$

袋詰め

金属探知機

出荷

(業務用)



原材料: シークワサー
(果皮・房・種子)

賞味期限: 製造日より1年

※弊社では、厚生労働省選定の
アレルギー物質27品目を含む
原材料は乾燥粉末加工しており
ません。

①沖縄県産シークワサーパウダー 1kg

ケース入数: 1kg×10

②沖縄県産シークワサーパウダー 10kg

ケース入数: 10kg×1

オキナワパウダーフーズ

検索

クリック



facebook

オキナワパウダーフーズ



クリック



島野菜の粉屋

オキナワパウダーフーズ 株式会社

〒901-0321

沖縄県糸満市字豊原307番地

TEL 098-987-0442 FAX 098-987-4914