

地域貢献

愛媛県西宇和地域の主要産業の一つであるみかん栽培は

生産者の高齢化等により休・廃園が進んでいます。

伊方サービスでは

佐田岬半島で採れる美味しいみかんを守りたいとの想いから

休園している園地を借り受け

令和２年度よりみかん栽培の取り組みを開始しました

“地域と共に”

地元の魅力ある特産品であるみかんの栽培事業を通じて

町がもっともっと元気になるよう

私たちが今出来ることに一生懸命取り組んでいます。

■サンプルのご依頼・ご要望などお気軽にご連絡下さい。

四国電力グループ
伊方サービス株式会社
〒796-0421　愛媛県西宇和郡伊方町九町字浦安1番耕地1349番1
TEL 0894-39-0902
FAX 0894-39-0883

https://www.mikanpowder.jp

オレンジ ORANGE LIFE ライフ

柑橘素材
商品案内

更新：2026.10



パウダー Powder

ペースト Paste

チップ Chip

果汁 Juice

四国電力グループ
伊方サービス株式会社

愛媛県産 柑橘素材



FDミカンパウダー

原材料	温州みかん		
内容量	500g		9kg
ケース入数	6袋		1袋
賞味期限	製造日から12ヶ月		製造日から18ヶ月
容器	アルミ袋	保存方法	常温

温州みかんの果皮を香料や着色料など添加物を一切使用せず、フリーズドライ製法で風味や機能性成分を損なうことなく粉末化しています。
製菓・製パンなど一般食品から機能性成分を生かして健康食品の原料としてご使用いただけます。
（粒径　約1,000μm　10メッシュ）



FDミカンパウダーM

原材料	温州みかん		
内容量	500g		12kg
ケース入数	6袋		1袋
賞味期限	製造日から12ヶ月		製造日から18ヶ月
容器	アルミ袋	保存方法	常温

FDミカンパウダーを微粉末タイプにしました。
FDミカンパウダーに比べキメが細かく滑らかで水分にもとても馴染みやすくなっています。
（粒径　約250μm　60メッシュ）



みかんパウダーF

原材料	温州みかん		
内容量	1kg	ケース入数	10袋
容器	アルミ袋	保存方法	常温
賞味期限	製造日から24ケ月		

温州みかんの果皮をエアードライ（温風乾燥）製法で粉末化しています。
FD品よりも低コストでご使用いただけます。
（粒径　約500μm　30メッシュ）



AD青みかんパウダー

原材料	温州みかん未熟果		
内容量	500g		15kg
ケース入数	6袋		1袋
賞味期限	製造日から18ケ月		製造日から36ケ月
容器	アルミ袋	保存方法	常温

青みかん（温州みかん未熟果）を丸ごとエアードライ製法で粉末化しています。
機能性成分「ヘスペリジン」や「ナリルチン」などが多く含まれており、健康食品などの原料として最適です。
（粒径　約500μm　30メッシュ）



みかんチップT

原材料	温州みかん		
内容量	500g	ケース入数	5袋
容器	アルミ袋	保存方法	常温
賞味期限	製造日から24ケ月		

温州みかんの果皮をスライスカットし、エアードライ製法でチップ状に仕上げています。
湯や水でドリップすると鮮やかなオレンジ色のみかん水が作れます。
エキスなどの抽出原料としても最適です。
そのまま食べても風味豊かですので、トッピングなどにもご使用いただけます。



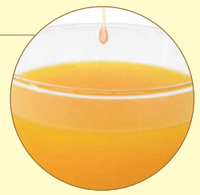
みかんペースト

原材料	温州みかん、pH調整剤		
内容量	1kg	ケース入数	10袋
容器	ポリエチレン	保存方法	冷凍
賞味期限	製造日から36ケ月		

温州みかんの果皮を蒂（ヘタ）や傷んだ外皮をすべて手作業できれいに取り除き、良質な部分だけを使用したペーストです。
果汁に比べ、みかんの風味がとても濃厚です。製菓・製パンなどの原料として最適です。

ストレート・濃縮果汁

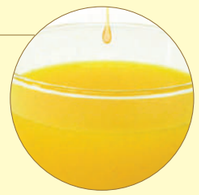
温州みかん果汁



- ●内容量：20kg×1箱
- ●容器：キュービテナー
- ●保存方法：冷凍
- ●賞味期限：製造日から60ケ月
- ●原産地：愛媛県西宇和

温州みかんを丸ごと搾ったストレート果汁です。
皮ごと搾っていますので、甘みの中にもほどよい酸味があり、みかんの風味がしっかりとした果汁です。

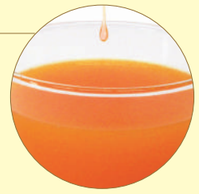
伊予柑果汁



- ●内容量：20kg×1箱
- ●容器：キュービテナー
- ●保存方法：冷凍
- ●賞味期限：製造日から60ケ月
- ●原産地：愛媛県西宇和

伊予柑を丸ごと搾ったストレート果汁です。
柑橘の中でも濃厚な味わいが特徴的な伊予柑の風味が詰まった果汁です。

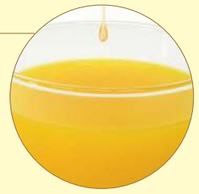
温州みかん濃縮果汁Bx54



- ●内容量：22kg×1缶
- ●容器：ブリキ缶
- ●保存方法：冷凍
- ●賞味期限：製造日から60ケ月
- ●原産地：愛媛県

温州みかんの濃縮果汁です。（6倍濃縮）
インライン製法で搾汁しています。
薄めても、そのままでもご使用いただけますので、幅広い加工にご利用いただけます。

清見タンゴール果汁



- ●内容量：20kg×1箱
- ●容器：キュービテナー
- ●保存方法：冷凍
- ●賞味期限：製造日から60ケ月
- ●原産地：愛媛県西宇和

清見タンゴールを丸ごと搾ったストレート果汁です。
温州みかんとオレンジを交配してできた品種で、温州みかんの甘みにオレンジの芳醇な香りがプラスされたような濃厚な味が特徴的な果汁です。



みかんパウダーは、
令和６年度愛媛県資源循環優良モデル（スゴ eco）に
認定されました。

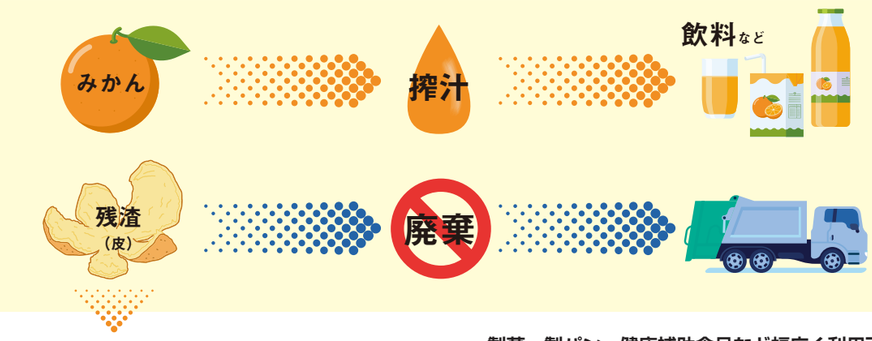
愛媛県認定リサイクル製品

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

アップサイクル素材 Upcycling product

みかんジュースの製造工場では、年間百トン以上の搾汁残渣（果皮）が出ており、一部は堆肥などに利用されていたものの大半は破棄されていました。
当社では、“環境へ配慮”と“資源の有効利用”の観点から、この搾汁後の残渣を何かで利用できないか考え、食品原料として生まれ変わらせました。
また、果皮に含まれる成分に着目し、地元の大学や研究機関などと共同研究を行っています。

みかんジュースの製造過程



食品原料としての新たな価値

果皮に含まれる成分に着目

機能性研究を実施

β-クリプトキサンチン
ノビレチン
オーラプテン　など

パウダー化
食品原料

製菓・製パン・健康補助食品など幅広く利用可能



機能性研究

愛媛大学との主な共同研究成果

日本を代表する果物「みかん」。
伊方サービスでは、この日本がつくりあげた「みかんの力」を
最大限に生かし、皆様の健康生活に役立てていただくため
大学とともに更なる可能性の研究をすすめています。

- ●「β-クリプトキサンチン」の免疫促進効果
  論文発表　学会発表　特許取得
- ●「オーラプテンの免疫促進効果」
  論文発表　学会発表　特許取得
- ●「ノビレチン」のアレルギー抑制効果
  論文発表　学会発表　特許取得
- ●「ノビレチン」のメタボリック抑制効果
  論文発表

産地紹介　みかんの里 愛媛県西宇和

愛媛県西南部に位置する日本一細長い佐田岬半島とその付け根にあたるのが西宇和地域です。
この地域は、日照量が多く、雨が少ないため果樹栽培に適した気候に恵まれています。みかん栽培で有名な愛媛の中にあって、一番の生産量を誇っており、100年以上の歴史を持つみかんの里として全国にその名が知られています。

