



# 「島のフルーツ Mix パウダー」製品規格

【品名】島のフルーツ Mix パウダー

【配合素材】シークワーサー、タンカン、パイナップル、マンゴー、アセロラ

【原料原産地】沖縄県【包装】1kg【賞味期限】製造より3年間【アレルギー表示】無

※製品への原材料表記及び表示順番はご採用の際に必ず営業担当までご確認ください。

【品質規格】

外観・性状	薄黄色の粉末で特有の香味を有す
水分値	10%以下

(分析値)  
【栄養成分 (100g 当り)】

エネルギー	390kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	1.0g
糖質	93.4g
食物繊維	0.7g
灰分	1.0g
ナトリウム	6.5mg

【包装形態 (例 1kg)】



【衛生規格】

一般細菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

※本原料は天産品という性質上、天候不良等による収穫状況の変化により、配合素材及び配合比率が若干変更となることがございますので、予めご了承ください。  
※本原料は天然品という性質上、収穫時期や製品ロットによる栄養成分、特徴成分量には多少の幅がありますこと、予めご了承ください。



## 琉球伝承ストーリーを製品クリエイティブへ

生命力溢れる手つかずの自然が今もなお残る島、沖縄  
長寿の先人たちの知恵と独特の文化と伝承を受け継ぎ、守る人々  
美しいサンゴ礁を有す紺碧の海



そんな沖縄と共に、沖縄産サンゴカルシウムのパイオニアである  
マリンバイオは歩んでまいりました  
長年の経験により培った豊富なネットワークと地元とのご縁を大切に  
魅力あふれる沖縄県産機能性素材を伝承ストーリーと共に  
皆様にお届けいたします



沖縄にはまだまだ知られていない魅力ある素材やストーリー  
笑顔と意欲にあふれる生産者達  
地域雇用促進や振興につながるチャンスが豊富に溢れています

「信頼の品質」「小回りの利く使いやすさ」「豊富なバリエーション」がモットーです  
沖縄素材のことなら、マリンバイオです  
沖縄サンゴカルシウムと共に、ぜひご活用ください



【販売元】

### マリンバイオ株式会社

〒101-0046 東京都千代田区神田多町 2-7 翔和多町ビル 8F  
TEL 03-3252-6351 FAX 03-3252-6355

オフィシャルサイト

<http://www.marine-bio.co.jp>

※カタログ内に掲載の全ての文章、写真等の無断転載、転用を禁止します。 2018.03-①



# 琉球果実素材

## 島のフルーツ Mix パウダー



本原料は、青汁、スムージー、粉末飲料、製菓、製パンなど様々な製品へ使用可能な食品原料です。  
琉球の豊かな自然の中で育まれた5種の果汁を独自比率でブレンド・SD粉末化しました。  
素材の組み合わせにより、有効成分を余すことなく訴求が可能です！



さわやか柑橘  
シークワーサー



太陽のビタミン  
アセロラ



完熟の贅沢  
マンゴー



## 琉球果実

## 島のフルーツ Mix パウダー



高貴な柑橘  
タンカン



芳醇な甘み  
パイナップル



原料販売  
製品 OEM

### マリンバイオ株式会社

単品素材販売、貴社専用カスタマイズも。沖縄素材のことなら、お気軽にご相談ください。

## 琉球果実素材「島のフルーツ Mix パウダー」配合原料紹介

日本で唯一の亜熱帯気候を持つ沖縄。サンサンと降り注ぐ強い太陽の日差しを一身に浴び、ミネラル豊富な珊瑚石灰土壌と水で育つ沖縄の動植物には、他の地域にはない独特の色や香り、成分などの強い力を持ちます。それらは健康維持に欠かせないビタミンやミネラル、食物繊維、特徴的なポリフェノールやフィトケミカルなど人体に必須の栄養素です。伝承的な長寿文化の源として、島で生きる人々の健康に長く寄り添ってきました。

マリンバイオでは、独特の栄養素を持つ沖縄素材に着目し、素材の持つ有効成分を余すことなく訴求できるよう独自比率でブレンドしました。今後は各種機能性評価も取り入れ、特色ある琉球素材の魅力を皆様にお届けしてまいります。

### 🌺 シークワーサー

機能性成分も豊富に含む琉球のフレッシュビタミン！



【特徴】沖縄の山地に古くから自生する野生のみかんで、和名は「ヒラミレモン」というミカン科に属する沖縄の代表的な柑橘類です。特徴的な強い酸味、爽やかな香りを持つため、古くから食用の他、沖縄では芭蕉布の染め抜きなど、様々なシーンで活用されてきた沖縄を代表する島のフルーツです。ひとつは平均 30g 程度の小さなサイズで、熟す前に青切りされる為、皮は濃い緑色をしており、とても酸味が強いのでレモンのように調味料としても使われています。その名前は様々に表記されがちですが「シークワーサー」が正式であり、沖縄の方言で「シー」=「酸 / 酢」、「クワーサー」=「食わせる / 加える」が語源です。

特徴的な強い酸味の由来は、クエン酸とビタミンCによるもので、アミノ酸もバランスよく含まれます。柑橘類に特徴的に多く含まれるフラボノイドである「ノビレチン」や「タンゲレチン」を他の素材よりも豊富に含んでおり、ノビレチンなどの抗酸化作用、血糖及び血圧の抑制作用、抗ガン作用など、様々な研究報告されています。沖縄の食卓には欠かすことの出来ないフレッシュ果実は、美と健康の源となります。独特の酸味、ほどよい苦味のハーモニーが製品へ付加価値をもたらします。【収穫時期：7月～10月】



### 🌺 マンゴー

貴賓ある甘みと香りの沖縄産完熟贅沢マンゴー！



【特徴】ウルシ科マンゴー属の常緑高木であるマンゴーは、贅沢な甘みがたっぷりて果物の女王とも呼ばれています。原産は、インドやインドネシア半島周辺とされ、メキシコやタイ、フィリピン、台湾など熱帯地域で盛んに栽培がされており、まさに太陽の恵みを一身に浴びて育つ果物の代表です。日本では、沖縄の他、宮崎、鹿児島など暖かい地域で栽培が盛んですが、北海道など寒い地域でも限定的に栽培が試みられています。沖縄県では熟すと赤く色づき独特の芳香と高い糖度が特徴的な高級品種アップルマンゴー（アーウィン種）が主に栽培されていますが、フィリピンなどではペリカンマンゴー（カラバオ種）という、黄味の強い糖度の少ない品種の栽培が盛んで、サラダなどにも加えたりと普段から食卓にもよく並んでいます。

マンゴーは果物の中でも栄養バランスの良い果物としても知られ、ビタミン、ミネラル、食物繊維がバランスよく含まれています。特徴的な赤い部分には、エイジングケアに最適なβ-カロチンが豊富であり、造血ビタミンとしても知られる葉酸や代謝の円滑化に欠かせないナイアシンも多く含まれます。カリウム、マグネシウムなどのミネラル分も含まれ、糖度の割にはカロリーもあまり高くはないので、女性や妊婦の方に最適な果物です。島のフルーツ Mix パウダーでは、太陽の光をたっぷり浴びた沖縄の贅沢マンゴーピューレを使用しています。【収穫時期：6月～9月】



### 🌺 アセロラ

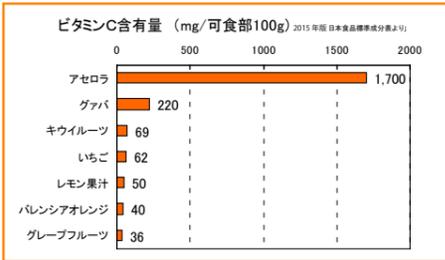
希少な沖縄産アセロラ！太陽のビタミン&ポリフェノール



【特徴】アセロラは、キントラノオ科に属する常緑低木で鮮やかな赤い色を特長とする小さな果実を実らす植物です。原産は熱帯アメリカ、主に年間通じて温暖で穏やかな気候の地域で自生、栽培されています。日本に初めて持ち込まれたのは1958年の沖縄、熱帯果樹の父と呼ばれる米ハワイ大学のヘンリー仲宗根氏によると言われます。日本で唯一の亜熱帯気候を誇る沖縄の気候風土にマッチし、主に県北部地方でアセロラ栽培が行われるようになりました。現在、ほぼ100%のシェアを誇り、年間で約100t近くまで果実の生産が行われるようになりましたが、国産アセロラは希少価値の高い果実のひとつです。（※参考：農林水産省2018.3月現在）

そんなアセロラの最大の特徴は、抗酸化の要となるビタミンCが豊富に含まれる点です。レモンの約34倍ものビタミンCを含み、果実の中では圧倒的な含量の多さを誇ることから、スーパーフルーツと呼ばれ世界中で親しまれています。また、太陽の陽射しから自らを守る防御成分としてポリフェノールも豊富に含んでおり、まさに太陽の果実とされる所以です。沖縄県北部で栽培される希少な国産アセロラの果実を丁寧にすり潰したピューレを使用し、熟したアセロラ果実が持つ美しい香りをご体感ください。【収穫時期：5月～9月】

アセロラ果実と他果実とのビタミンC比較



### 🌺 パイン

芳醇な甘みと香りですリゾート級の癒し効果！



【特徴】トロピカルフルーツの代名詞であるパイナップルは、熱帯アメリカ原産のパイナップル科アナナス属の多年草です。パイナップルは、「パイン=松、アップル=果実」からできた言葉で、略称のパインが使われることも多く、広く一般的に知られている果物です。日本には1880年代に小笠原へ上陸し、続いて沖縄へも輸入されました。熱帯原産のフルーツの為、沖縄の気候にもよく合い栽培が盛んになり、現在では主にハワイ種とも呼ばれる「スムースカイエン」の他、ビーチパインと呼ばれる「ソフトタッチ」、スナックパインとして有名になった「ボゴールパイン」などの品種が栽培されています。

パインは追熟しない果物のため、畑で十分に熟した上で収穫する沖縄産パインは、マンゴーにも引けを取らない甘みを持ち、国内流通の約8割が輸入品である本土の酸味が強いパインとは比べものにならない果汁感が特徴で、まさにトロピカルな贅沢感を味わうことができます。パインには、マンガン、カリウムなどのミネラル、酸味の元となるクエン酸やリンゴ酸などの有機酸、ビタミンCやB群など、疲労回復効果が高い成分が多く含まれます。また、タンパク質分解酵素「ブロメライン」が含まれる為、肉を柔らかくする効果や消化を助ける効果もあわせ持ちます。但し、加熱により失活するので缶詰などでは効果がありません。島のフルーツ Mix パウダーでは、沖縄県産完熟パイナップル果汁を配合しています。【収穫時期：6月～9月】



### 🌺 タンカン

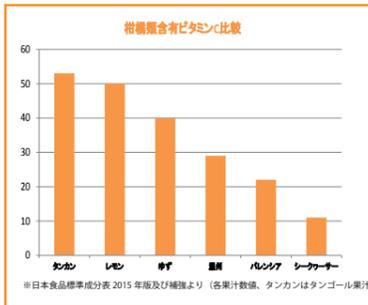
高貴な甘味たっぷりの南国柑橘！



【特徴】鹿児島、沖縄両県で栽培が盛んなタンカンは、ポンカンとネーブルオレンジの自然交配種でタンゴールの一種です。ミカン科の常緑樹で、正式な学名は *Citrus Tanchan*、漢字では短桶や桶柑とされています。原産地は中国で、日本には1900年前後に伝わっています。温暖というよりも暑いくらいの地域を好むため、みかん生産量の多い愛媛県などよりも沖縄、奄美などの亜熱帯地域での栽培が盛んで、まさに南国のミカンです。見た目はゴツゴツとした固い皮に覆われていますが、見た目とは裏腹にネーブルオレンジ様の甘い果汁がたっぷりと含まれています。

タンカンに含まれる栄養素は、一般的なミカンと同様にビタミンC、クエン酸、食物繊維、機能性成分としてのヘスペリジン、β-クリプトキサンチンなどが含まれ、中でもビタミンCは同じ柑橘類の温州みかんの約2倍ものビタミンCが含まれています。抜群の甘味と程よい酸味が癖になるタンカンですが、収穫時期や栽培地に限られる為、本土ではあまり見かけることは少なく、価格も平均的なミカンの約2倍程度と高級な南国柑橘で、贈り物としても喜ばれています。

島のフルーツ Mix パウダーのタンカンは、鮮度、糖度、酸度のバランスに優れた長寿の村と呼ばれる沖縄県大宜味村産の樹熟果のみを丁寧に搾汁した果汁を使用しています。【収穫時期：2月～3月】



### 🌺 島のフルーツ Mix の活用方法

配合目安：製品重量の10～20%

◇差をつける副原料として◇



- ・青汁、スムージーの差別化、マンネリ打破に最適！
- ・トロピカルな果汁感の演出が可能！
- ・香料との併用も可能！ ・SD粉末だからスムーズ溶解！
- ・南国イメージ、伝承の果実、製品ストーリー用に！
- ・チュアブル錠、飲料、ゼリー、アイス、チョコ、シリアル等、一般健康菓子、製菓、製パンにも！



※画像はイメージです