

(指宿市)

地域資源開発プランナーのエールは、電子部品製造で培った技術を地域資源へ活用。モノづくりのパートナーとして地域と共に歩み続ける。

電子部品製造業が挑むオクラのチカラの最大化。なぜ？オクラをパウダーに？鹿児島県指宿市はオクラ生産量日本一。しかし産地が故の課題も…それはオクラ特有の曲がりやキズで流通されない規格外品の多量発生。食べられるのにもったいない！そこで、栄養豊富なオクラを、いつでも手軽簡単に楽しんで頂けるよう、粉末化。産地だからこそオクラのスペシャリストを目指して。オクラのリーディングカンパニーとして、ヘルス&ビューティー市場へ新たな素材として提案していきます。



代表取締役 倉本 哲

会社概要

2024年2月現在

■所在地 〒891-0603
鹿児島県指宿市開聞十町
129-2

■代表者 代表取締役
倉本 哲

■設立 1991年(平成3年)9月

■TEL 0993-32-3591

■資本金 300万円

■FAX 0993-32-3862

■従業員数 43人

■E-Mail yellibusuki@blue.ocn.ne.jp

■事業概要 工業用センサ組立検査、ケーブル端末加工、農産物加工販売

■URL <https://yell-ibusuki.com>

■主要製品 工業用センサ、ケーブル、オクラ乾燥粉末品

オクラの可能性を最大化

生産量日本一の鹿児島県指宿産オクラをパウダーにしました。

ポリフェノールや食物繊維、妊婦さんに大切な葉酸が豊富に含まれており、1包(3g)にオクラ4本相当。水分を加えるとオクラの特徴であるネバネバが復活。増粘剤の代替品として、青汁やスムージーのとろみ付けとして。

また、オクラの粘性を活かすことで、グルテンフリーの米粉パンのつなぎや、卵、牛乳の代替品としてアレルギーフリー対応の食材として利用。デキストリン、食品添加物不使用のオクラ100%です。



鹿児島県産オクラパウダー

オクラがお茶に！？

生産量日本一の鹿児島県指宿産オクラをお茶にしました。ポリフェノールや食物繊維、妊婦さんに大切な葉酸が豊富に含まれており、水溶性食物繊維がとろ〜り溶けだしたスッキリとしたノンカフェインのお茶を楽しめます。原料はオクラ100%なので、不溶性食物繊維を含んだ飲んだ後の出し殻は、納豆や豆腐にのせて薬味としても楽しめます。便利なティーバッグ入りで、1包3gでオクラ4本分、お食事と一緒に楽しみください。



鹿児島県産オクラ茶



鹿児島の豊かな風土で育つオクラ



地元の強み、新鮮な状態で加工



明日のカラダへ。いつでもオクラ