



種子島健康工場



会社概要 2012年10月現在

**設立** 昭和48年3月  
**資本金** 4,400万円  
**従業員数** 20人  
**代表者** 鎌田 照男  
**所在地** 〒890-0052  
 鹿児島県鹿児島市  
 上之園町24-2  
 第12川北ビル6階

**事業概要** 農産物の生産加工・健康食品の企画開発製造及び販売  
**主要製品** 種子島産安納いも・冷凍焼芋・ペースト・紫芋パウダー・サトウキビ酢 他  
**連絡先** TEL.099-250-7787  
 FAX.099-250-7781  
<http://www.thoshin.com>  
[info@thoshin.com](mailto:info@thoshin.com)  
**工場** 鹿児島県熊毛郡中種子町牧川536番地

私たちの得意なこと! できること!

種子島の大地の恵みたっぷりの農産物の加工

使用素材

安納芋・紫芋・サトウキビなど

具体的につくれるもの

- ・冷凍焼芋、ペースト
- ・紫芋パウダー
- ・紅酢
- ・紫芋発酵もろみエキス

それはこの技術があるから

安全性の高い原材料と加工技術

種子島で生産した農産物などを種子島の自社工場加工・販売しています。他にはない、種子島の自然の恵みと魅力が詰まった商品が自慢です。



私たちはこんな技術を持っています

クリームのような食感と甘さが特徴の種子島産の安納芋を使用した冷凍焼芋をメインに、ペースト・スティックカットなど、多彩なニーズに対応しています。紫芋は高い機能性と鮮やかな色合いから、健康食品や紅酢飲料の原料にも使用。さとうきび酢やさとうきびシロップは添加物を使用しない身体に優しいナチュラルフーズとして、健康・美容志向の高いお客様に好評です。



私たちがこれから展開を目指すこと

豚大動脈由来の多機能性素材「水溶性エラスチン」(九工大特許技術抽出)を使用した、健康食品を企画製造しています。肌質改善のエビデンスを取得している素材でもあります。本来は廃棄物となる大動脈血管を原料としているため、エコにも大きく貢献する素材として期待されています。



工業技術センターからこんな技術支援を受けました

- ☑技術相談・指導
- ☑共同研究等

工業技術センターから技術指導を受け、食品や健康食品への応用として「紫いも皮の有効利用」を行い、県加工センターと共同研究・開発をしています。

また、紫いも「もろみ飲料」を開発。本来、廃棄物となる紫いも皮と焼酎粕を有効利用し、エコロジーで機能性のある商品を作りました。



写真は紅酢です

技術屋の熱い想い

種子島健康工場の皆さん



種子島の良質な商品を全国へ

種子島健康工場は東シナ海を見下ろす豊かな環境にあります。安納芋の冷凍焼き芋や紫芋を使用した紅酢の製造など、さらに製造技術を磨き、コスト削減や品質の向上に努めます。