



ゆず町そお

# 柚子彩

ユズイロ

魅力あふれる曾於のもぎたてゆずを使った多彩な商品で、全国の家庭の食卓を“ゆずいろ”に彩りたい。  
そんな思いを込めて生まれたのが「柚子彩」ブランドです。



私たちは、曾於の特産品であるゆず付加価値を高める加工製品の開発を行っております。今や食品に関しての消費者の関心は以前にも増して安全と品質に寄せられ、本格志向、手軽さ、健康志向などそのニーズは多様化し、高まっております。こうした環境の中で消費者の求める健康食品づくりに努め、地域性を生かした製品の開発と提供に精進し、地域農業振興と食生活の向上に貢献したいと考えております。

代表取締役 狩長 嘉博



## 柚子彩の商品

「曾於のゆず農家の方々が丁寧にひとつひとつ大切に育てた自慢のゆずを使い、安心・安全な商品作りを行っています。果汁は主に『ゆず吉くん』『プレミアムはちみつゆず』などのドリンクに使用。皮部分は蜜漬けにして『ゼリー』にしたり、風味を生かして『ドレッシング』や『し

ゃぶたれ』、『ゆず胡椒』などになります。鹿兒島の道の駅や特産品店などではロングセラーの人気商品も多く、オンラインショップでは約30商品のほか、用途や贈る相手によって選べるギフトセットも販売しています。



商品カテゴリ  
調味料、薬味、瓶詰め、ドレッシング、ドリンク、お菓子

お取り扱い実績  
・県内外のホテル、飲食店、販売店  
・鹿児島県内企業(菓子、茶、酒造、黒酢、漬物、食肉、飲料など)  
・小中学校など

受賞・認定  
・そお市認定ブランド(10商品)  
・九州・山口 道の駅 ドレッシング選手権  
1位(ゆずノンオイルドレッシング)



## こだわり



### 安心・安全な商品作り

2020年12月に、本社工場・搾汁施設が食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000」を認証取得。本社工場に加えて搾汁施設でもISOを取得している工場は、全国ではほとんどありません。ISO取得により、曾於のゆず商品を海外に向けても発信できるようになりました。工場では厳しいチェック項目を日々徹底し、業務の改善を欠かしません。



### 原料は無駄なく利用

果汁を絞った後のゆずの皮や種も、捨てることなく商品に加工しています。皮はメーカーなどに出荷され、抽出オイルで化粧品が作られています。また残渣の一部は豚の飼料に配合し、親会社のナンチクで「ゆずポーク」として生産・販売されています。



# 曾於のゆずについて

九州一のゆずの生産量※をほこる“柚子町そお”（鹿児島県曾於市）のゆず。品種は木頭（きとう）ゆずで、曾於の恵まれた気候と立地条件、そして生産者たちの愛情が、高品質なゆずを育てています。

香りがさわやかな青ゆずは9月頃、果汁が豊富で甘酸っぱく芳醇な香りが特長の黄ゆずは10月～12月頃に収穫・搾汁され、本社工場・搾汁センターで丁寧に加工しています。

※令和元年度統計より



# ゆずの搾汁の流れ

ゆずを手作業で選別



目視で丁寧に選別していきます。

洗浄



果汁を絞る



下から衝撃を与えて油分と分離させる



攪拌（かくはん）



ゆずの香りの強い成分「リモネン」を果汁の中に均等に混ぜ合わせます。

## ◆ 経営理念

1. 柚子の加工・販売を効率的に運営することにより、生産農家の経営安定と所得の向上に努めます。
2. 消費者の関心が高まっている食品の安全と品質管理に重点を置き、地域性を生かした製品の開発に努めます。
3. 柚子等の付加価値を高め、これらを素材にした加工製品の開発に精進し、地域農業振興と食生活の向上に貢献します。

## ◆ 会社概要

会社名	株式会社メセナ食彩センター	本社	本社 〒899-8605鹿児島県曾於市末吉町二之方371-3 電話番号0986-76-7468 FAX番号 0986-76-7494
企業理念	「柚子の加工・販売を通じて、企業価値を高め 地域農業の振興をはかる」		工場 曾於市ゆず搾汁センター 〒899-8605鹿児島県曾於市末吉町二之方5792 メールアドレス info3@yuzu-mecenat.com URL https://www.yuzu-mecenat.com/
設立	平成9(1997)年7月7日		業務内容 ゆず搾汁、ゆず製品・農畜産物加工品の製造販売 製造品目 ゆず加工品他
創業	平成9(1997)年11月4日		主要取引先 (株)ナンチク、道の駅(メセナ末吉ほか)、Aコープ、 (株)財宝、アビ(株)、(株)山形屋ほか
資本金	5,000万円 曾於市 62% / (株)ナンチク 33% / 生産団体 5%		
役員	代表取締役会長 五位塚 剛 代表取締役社長 狩長 嘉博		
従業員数	17名		

## ◆ 会社沿革

昭和57年	役場新庁舎落成記念樹として町内全戸に苗木を1本ずつ配布	平成11年	搾汁機械1ライン増設し計2ラインになり、11t/日の処理能力になった
平成元年	末吉町ユズ栽培同好会設立	平成18年	曾於市末吉ゆず栽培同好会へ名称変更
平成2年	ゆず二次加工施設の整備[県単むらづくり事業 事業費 24,671,868円]	平成19年	新搾汁施設の設置(現在の搾汁センター)搾汁機3ライン 曾於市搾汁センター指定管理者として株式会社メセナ食彩センターを指定 ゆず栽培同好会で自走式スピードスプレーヤ3台と運搬用トラック1台を導入
平成3年	末吉町ユズ加工婦人部設立	平成22年	ゆず栽培同好会で剪定枝の粉碎機1台導入
平成4年	ゆず一次加工施設(搾汁機械1ライン等)の整備 [農用地有効利用モデル集落整備事業 事業費 39,485,583円]	平成23年	面積約93ha、会員数436名となり、当面面積の拡大凍結を申し合わせる。
平成8年	農業構造改善事業により、事業費約3億7千万円で 農畜産物加工施設を整備(現在のメセナ食彩センター)	平成25年	ゆず搾汁液貯蔵施設の整備(平成24年度地域農業経営構造確立支援事業)
平成9年	第3セクター 株式会社メセナ食彩センターを設立	平成26年	曾於市ゆず栽培同好会へ名称変更
平成9年	乗用型防除機スピードスプレーヤを導入	平成29年	搾汁機1ラインの増設
		令和2年	ISO22000を認証取得



公式SNS  
Facebook

