

会社概要

商号 株式会社日本果汁
会社設立 2009年11月
資本金 2,000万円
事業内容 1 農産物の販売
2 農産物の一次加工・二次加工及び販売
3 農産物に関する商品の製造及び販売
4 各事業を通しての地域活性化・六次産業化

役員構成 代表取締役 河野 聡
専務取締役 本井 さつき
常務取締役 平井 敬二
取締役 今井 雄一
取締役 中村 健二

取得営業許可 清涼飲料水製造業、菓子製造業、酒類製造業、添加物製造業、密封包装食品製造業
取引銀行 京都銀行、南都銀行、三井住友銀行、京都信用金庫

事業所 本社
〒600-8428 京都府京都市下京区弁財天町 331
TEL 075-644-5817 FAX 075-344-2112
京都南センター
〒619-0216 京都府木津川市州見台 8-3
TEL 0774-72-2366 FAX 0774-72-2388

www.japan-juice.co.jp
お問合せは☎075-644-5817 まで



株式会社日本果汁
美味しいものを食べ続けたい



日本果汁

本当に美味しいと思える食べ物は、何度でも食べたいと思います。

食欲には、何にも代えがたい価値があります。

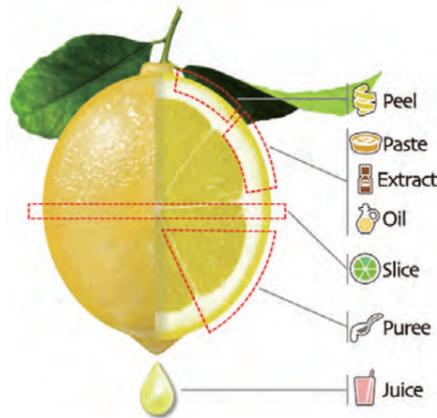
価値のあるものは、「継続」を生みます。

美味しさは購買を向上・継続させ、原料産地を活性化させます。

原料産地が豊かになれば、自然と地域が元気になり、

日本全国を幸せにします。

私たちは、食を通して一つでも多くの幸福を
生み出したいと思っています。



魅力のある
果物を発見

産地視察

ブランディング

試作開発

パッケージ
デザイン

テスト製造

原料調達

PR

本製造

販売

検証

B to B 原料販売事業

食品・飲料メーカー向け原料の製造販売を中心に、全国から果物を調達して自社工場で「果汁」「ピューレ」「ペースト」「糖漬」「糖液抽出」「乾燥」「エキス」「オイル」「酒類」などに加工して販売します。

B to B OEM事業

お客様のご要望に応じて、素材菓子や瓶商品などの開発・製造を行います。

B to C 食品販売事業

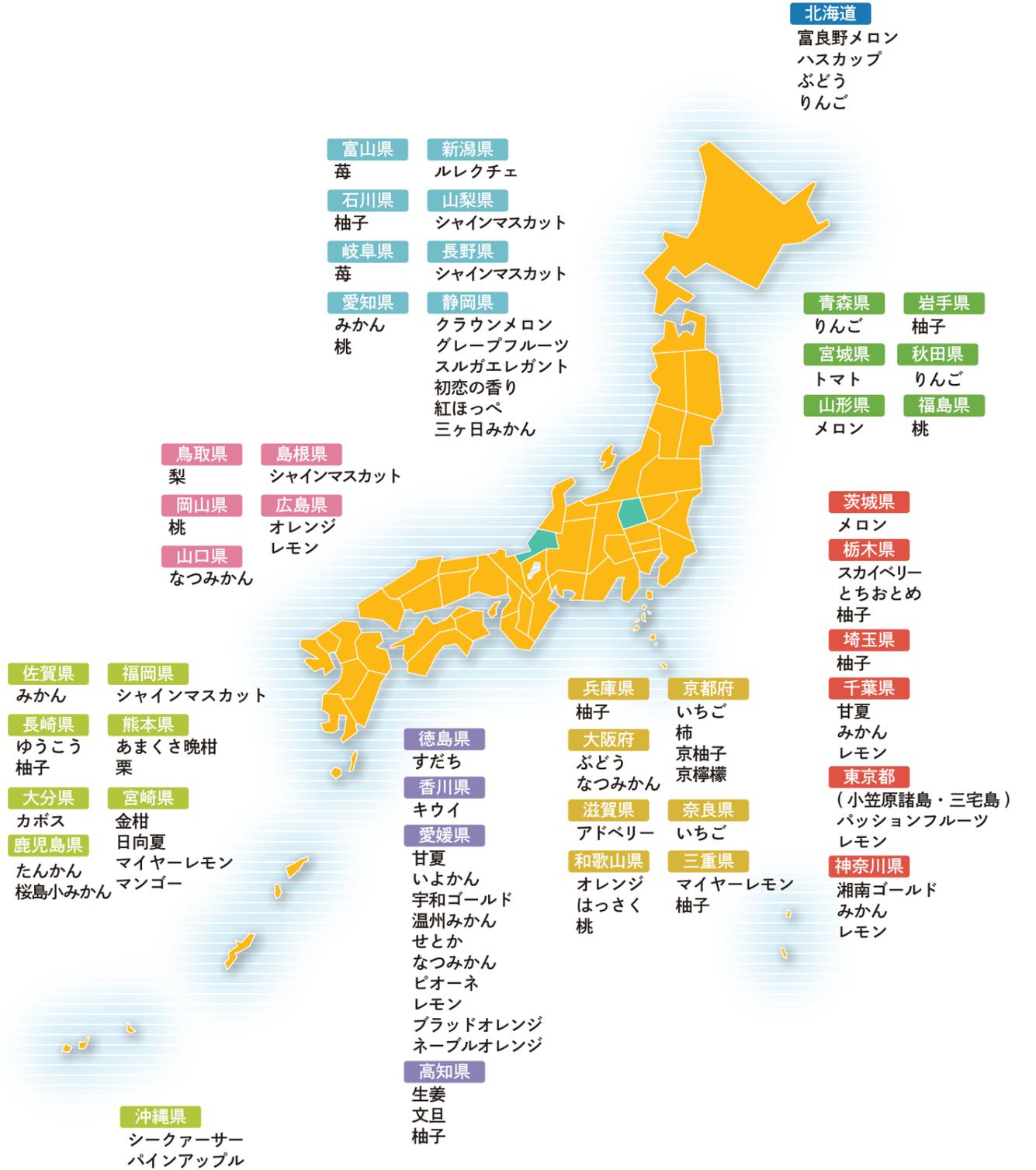
国産果実の素材そのままの美味しさを活かしたお菓子や飲料を販売しています。「果汁」「フルーツピール」「オレンジット」「お酒」「調味料」など、果物まるごと余すところなく使用した商品づくりを行っています。

産地活性化事業

人手不足に悩む産地への収穫支援をはじめ、地域の産地を知ってもらうためのイベント開催や、新たな産地を育てるプロジェクトなど、産地の活性化に繋がる取り組みを行っています。

産地マップ

これまでに取り扱った果物は250種類以上。
地域・品種を限定した果物の調達もお任せください。



果実加工

ご希望に応じた数量・品質を考慮して、適切な加工方法をご提案します。
創業時より、果実の一次加工において“廃棄物ゼロ”を目指した取り組みを続けています。



果汁 ストレート果汁
透明果汁 (UF 膜ろ過)
濃縮果汁 (混濁・透明)^{※1}



ピューレ・ペースト 果実丸ごと酵素処理ピューレ
搾汁果皮酵素処理ペースト



前処理・糖漬 トリミング・スライス
果実糖漬
果実シロップ



乾燥 熱風乾燥
凍結乾燥^{※1}



オイル・エキス 水蒸気蒸留 (SCC・マイクロ波)
糖抽出
水抽出



酒類 リキュール
スピリッツ



京都南センター 第一工場・商品倉庫



京都南センター 第二工場

二次加工

自社で一次加工した食品原料を用いて、二次加工まで一貫して行なっています。
一次加工品と二次加工技術を組み合わせることで、独自性の高い製品開発が可能です。
また、OEM 案件も多数手がけています。

瓶詰め

- 清涼飲料水 (酸性飲料)
- コンクシロップ
- 調味料
 - ・焼肉のたれ
 - ・ポン酢
 - ・めんつゆ
- 酒類
 - ・リキュール
 - ・スピリッツ



袋詰め

- お菓子
 - ・ドライフルーツ
 - ・袋充填
 - ・チョコレートコーティング^{※1}



※1 協力工場での製造品

※1 協力工場での製造品

商品案内

国産果実そのものの美味しさを楽しむ、日本果汁のナショナルブランドです。
産地を限定した商品を数多く取り揃えています。

JAPAN JUICE 100%ジュース

目指したのは、“大切な人に贈りたい、本当に美味しい100%果汁”。
果実そのままの濃厚な果汁感が味わえる、100%ストレートジュースです。

JAPAN JUICE 100%ジュース 静岡県産三ヶ日みかん

静岡県三ヶ日地域のブランド柑橘「三ヶ日みかん」。三ヶ日地域の日照量の多さと、特有の水はけの良い土壌が、みかんを甘く濃厚でコクのある味わいに育てます。



入り数 | 700ml×12本
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | うんしゅうみかん(静岡県産)

栄養成分表示100ml当たり(推定値)
エネルギー | 46kcal
たんぱく質 | 0.5g
脂質 | 0g
炭水化物 | 10.9g
食塩相当量 | 0g
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。



4 571437 251755

JAPAN JUICE 100%ジュース 愛媛県産カラマンダリン

流通量が非常に少なく希少なカラマンダリン。濃厚な味わいと高い糖度の秘密は、長い時間樹になるため。樹の上でじっくりと酸味を和らげることで、濃厚な甘さに育ちます。



入り数 | 700ml×12本
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | カラマンダリン(愛媛県産)

栄養成分表示100ml当たり(推定値)
エネルギー | 63kcal
たんぱく質 | 0.8g
脂質 | 0g
炭水化物 | 14.3g
食塩相当量 | 0g
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。



4 571437 251762



こだわりの搾り方

ジュースの美味しさを左右するのは、原料となる果実そのものの味わいです。しかし、搾り方法によっても風味は大きく変化します。当社では、果実の種類や特性に応じて搾り方法を使い分けています。形状や大きさ、硬さなどの果実の個性に合わせて適切に搾り汁することで、雑味を抑えた自然な風味に仕上げています。



果実の美味しさを身近に

日本には100種類以上の柑橘類が存在し、品種改良により現在も種類が増えています。一方で、生産者が長年の技術で育てた果実であっても、様々な理由により消費者が手にする機会は減少しています。「JAPAN JUICE 100%ジュース」シリーズは、こうした国産果実の本来の味わいを身近に提供することを目的として開発しました。

まるごと柑橘気分

柑橘の皮にたっぷりの果汁を浸み込ませてじっくり乾燥させました。材料は皮と果汁と砂糖のみ。
素材そのものの美味しさを楽しめる、酸味料・保存料無添加の優しいフルーツピールです。

まるごと柑橘気分 高知ゆず



入り数 | 20g×10袋×6BL/ケース
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | ゆず果皮(高知県産)、砂糖、
レモン果汁、ゆず果汁
栄養成分表示1包装(20g)当たり(推定値)
エネルギー | 74kcal
たんぱく質 | 0.1g
脂質 | 0g
炭水化物 | 18.7g
一糖質 | 17.7g
一食物繊維 | 1.0g
食塩相当量 | 0g

J A N | 4571437253315
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。



まるごと柑橘気分 小笠原島レモン



入り数 | 20g×10袋×6BL/ケース
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | レモン果皮(東京都小笠原産)、
砂糖、レモン果汁
栄養成分表示1包装(20g)当たり(推定値)
エネルギー | 73kcal
たんぱく質 | 0.1g
脂質 | 0g
炭水化物 | 18.7g
一糖質 | 17.8g
一食物繊維 | 0.9g
食塩相当量 | 0g

J A N | 4571437253292
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。



まるごと柑橘気分 瀬戸内レモン



入り数 | 20g×10袋×6BL/ケース
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | レモン果皮(瀬戸内産)、砂糖、
レモン果汁
栄養成分表示1包装(20g)当たり(推定値)
エネルギー | 73kcal
たんぱく質 | 0.1g
脂質 | 0g
炭水化物 | 18.6g
一糖質 | 17.7g
一食物繊維 | 0.9g
食塩相当量 | 0g

J A N | 4571437253308
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、
常温で保存してください。



フルーツピールってどんなお菓子？

フルーツピールとは、果物の皮を丁寧にカットして砂糖とたっぷりの果汁に一晩漬けた後、じっくりと乾燥させ手作業でほぐした素材菓子です。生産者が長い期間てまひまをかけて育て上げた果実は、まさに技術と想いの結晶。そんな果実そのものの美味しさを活かすため、添加物は入れず素材本来の味わいを表現しています。



捨てることなく果実まるごと

フルーツピールは、果実をまるごと使っているのが大きな特徴。果実そのものの味わいを表現できるのも、果汁や皮といった全てのパーツを使用しているからです。砂糖にもこだわり、北海道産のてん菜のみを原料として製造されたビートグラニュー糖を使用。フルーツピールの優しい甘さは、ビートグラニュー糖が鍵となっています。



さくピー 小笠原島レモン(うま塩味)

レモンの皮を使用したとは思えない「さくっ」とした食感の「さくピー 小笠原島レモン」

爽やかな酸味とアクセントとなるほろ苦さ、そこにうま塩が調和した、唯一無二のおつまみスナックです。



入り数 | 12g×5袋×6BL/ケース
賞味期限 | 364日
原材料名 | レモン果皮(東京都小笠原産)、植物油脂、麦芽糖水あめ、レモン塩シーズニング/酸味料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(一部に大豆を含む)

保存方法 | 常温



4 571437 252387

栄養成分表示 1袋 12g 当たり	
エネルギー	70kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	4.7g
炭水化物	6.7g
一糖質	4.7g
一食物繊維	2.0g
食塩相当量	0.2g

(推定値)



「さくピー」って？

果皮をバキュームフライ製法で“さくっ”とした食感に仕上げた柑橘チップスです。果物を余すところなく使うことで廃棄を減らし、自然にも優しいお菓子にしました。ヘルシーで食物繊維豊富なさくピーは、罪悪感のない魅惑のおつまみ。レモンの爽やかな酸味とうま塩が絶妙にマッチします。



いっしょにPeace

生産者と二人三脚で商品づくりを行う日本果汁は、村や農協と協力して“産地”を何よりも大切にしています。産地が活性化して生産者が増えることを応援するため、「さくピー」は売上の一部を農業振興及び自然保護に使用しています。東京諸島の観光・産業振興を促進する「(公財)東京都島しょ振興公社」の特産品にも認定されました。

陽と月(ひとつき)

果汁メーカーだからこそできる超高果汁の果実リキュール。ロックで、炭酸割りで、お好みの方法でお楽しみください。

陽と月 京都水尾ゆず



果汁率 | 30%
アルコール数 | 20度
原材料名 | ゆず果汁(ゆず(京都府水尾産))、ゆず糖液(砂糖、レモン果汁、ゆず果汁、ゆず果皮)、醸造アルコール、ゆずリキュール(醸造アルコール、砂糖、ゆず)、ゆず果皮ペースト、焼酎、ゆず果皮オイル

入り数 | 500ml×12本
J A N | 4571437253186
保存方法 | 10℃以下(冷蔵)で保存

陽と月 小笠原パッションフルーツ



果汁率 | 21%
アルコール数 | 20度
原材料名 | パッションフルーツリキュール(醸造アルコール(国内製造)、砂糖、パッションフルーツ)、パッションフルーツ果汁(パッションフルーツ(東京都小笠原産))、レモン糖液(砂糖、レモン果汁、レモン果皮)、ワイン、醸造アルコール、レモン果汁、焼酎

入り数 | 500ml×12本
J A N | 4571437253155
保存方法 | 10℃以下(冷蔵)で保存

陽と月 初恋の香り(白莓)



果汁率 | 54%
アルコール数 | 20度
原材料名 | いちごピューレ(いちご(静岡県産))、いちごリキュール(醸造アルコール、砂糖、いちご)、いちご糖液(砂糖、レモン果汁、いちご)、醸造アルコール、レモン果汁、日本酒、焼酎

入り数 | 500ml×12本
J A N | 4571437253162
保存方法 | 10℃以下(冷蔵)で保存

陽と月 クラウンメロン



果汁率 | 59%
アルコール数 | 20度
原材料名 | メロンピューレ(メロン(静岡県産))、メロンリキュール(醸造アルコール、砂糖、メロン)、メロン糖液(砂糖、レモン果汁、メロン)、醸造アルコール、焼酎

入り数 | 500ml×12本
J A N | 4571437253179
保存方法 | 10℃以下(冷蔵)で保存

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。※お酒は適量を。※飲酒運転は法律で禁止されています。

※よく振ってからお召し上がりください。

果実を丸ごと使ったシロップ

果汁や皮、エキスやオイルなど、果実を丸ごと使った濃縮果実シロップです。サワーやアイスクリーム、フレーバーティーなど、さまざまな用途でお使いいただけます。

果実を丸ごと使った柑橘シロップ 京都水尾ゆず



入り数 | 720ml×12本
賞味期限 | 9ヶ月
原材料名 | 砂糖(国内製造)、柚子果汁(柚子(京都府産 53%))、柚子ペースト、柚子果皮エキス、レモン果汁
栄養成分表示 100ml 当たり(推定値)
エネルギー 182kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0.1g、炭水化物 46.2g、食塩相当量 0g
J A N | 4571437252219
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

果実を丸ごと使った柑橘シロップ 京檸檬



入り数 | 720ml×12本
賞味期限 | 6ヶ月
原材料名 | 砂糖(国内製造)、レモン果汁(レモン(京都府産 56%))、レモンペースト、レモン果皮エキス
栄養成分表示 100ml 当たり(推定値)
エネルギー 170kcal、たんぱく質 0.3g、脂質 0.3g、炭水化物 44.1g、食塩相当量 0g
J A N | 4571437252233
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

果実を丸ごと使ったこだわりのシロップ 東京パッションフルーツ



入り数 | 720ml×12本
賞味期限 | 18ヶ月
原材料名 | 砂糖(国内製造)、パッションフルーツ果汁(パッションフルーツ(東京都産))、濃縮レモン果汁、パッションフルーツ果皮、パッションフルーツ果皮エキス、レモン果汁
栄養成分表示 100ml 当たり(推定値)
エネルギー 275kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 0.2g、炭水化物 71.3g、食塩相当量 0g
J A N | 4571437252271
保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。

HOW TO USE

使い方いろいろ無限大

定番の使い方! 果物サワー

- ① コップに好みで水を入れる
- ② ウォッカ(又は焼酎)を 20~40ml 入れる
- ③ 炭酸水を入れる(適量)
- ④ “果実を丸ごと使ったシロップ”を入れる(15ml程度)
- ⑤ 軽く混ぜて出来上がり



オレンジットシリーズ

柑橘の皮に砂糖とたっぷりの果汁を浸み込ませ、チョコレートでコーティングした“オレンジット”。
全国の果実を使用したバラエティ豊かなラインナップです。

オレンジットアラカルト

全国から選り抜いた柑橘30種類のオレンジット。個性を食べ比べて楽しむ人気商品です。



入り数 | 輪切り1枚または2枚/袋、扇切り2枚/袋、ピール10g/袋

賞味期限 | 12ヶ月

ラインナップ | 全30種類(佐賀にじゅうまる、愛媛ブラッドオレンジ、大阪堺なつみかん、小笠原島レモン、岩手北限のゆず、愛知清見、和歌山パレンシア、土佐文旦、大分かぼす、宮崎日向夏、南房総甘夏、金沢ゆず、鹿児島きんかん、広島ネーブルオレンジ、徳島すだち、神奈川湘南ゴールド、京都水尾ゆず、三重マイヤーレモン、山口ゆめほっぺ、京檸檬、埼玉越生ゆず、静岡三ヶ日みかん、熊本不知火、香川スイートスプリング、新潟佐渡みかん、福岡糸島れもん、高知ゆず、淡路島なるとオレンジ、浜松グレープフルーツ、長崎麗紅)

オレンジットアソート

1箱で6種類の個性豊かなオレンジットを食べ比べできる、ギフトにもおすすめのシリーズです。



入り数 | 6袋

賞味期限 | 12ヶ月

ラインナップ | 全5種類(A ソレイユ ブリヤン/B ヴェスト テラン/C ヴァン フレ/D プリュイ ベニー/E シェル クレール)

ブランシュブランシュ 和歌山パレンシア

ベルギー製ホワイトチョコ×パレンシアのオレンジット



入り数 | 25g
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | オレンジ(和歌山県産)、チョコレート、砂糖、レモン果汁、オレンジ果汁/乳化剤、香料、(一部に乳成分・オレンジ・大豆を含む)
栄養成分表示1包装当たり(推定値)
エネルギー 107kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 3.0g、炭水化物 19.8g、食塩相当量 0.02g
J A N | 4595058000066
保存方法 | 常温(28℃以下)

ブランシュブランシュ 瀬戸内レモン

フランス製ホワイトチョコ×レモンのオレンジット



入り数 | 25g
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | レモン(広島県産、愛媛県産)、チョコレート、砂糖、レモン果汁/乳化剤、香料、(一部に乳成分を含む)
栄養成分表示1包装当たり(推定値)
エネルギー 111kcal、たんぱく質 0.5g、脂質 3.4g、炭水化物 19.9g、食塩相当量 0.01g
J A N | 4595058000059
保存方法 | 常温(28℃以下)

ブランシュブランシュ 金沢ゆず

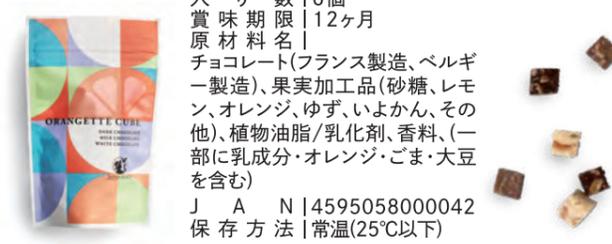
シンガポール製ホワイトチョコ×ゆずのオレンジット



入り数 | 25g
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | ゆず(石川県産)、チョコレート、砂糖、レモン果汁、ゆず果汁/乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
栄養成分表示1包装当たり(推定値)
エネルギー 109kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 3.1g、炭水化物 20.2g、食塩相当量 0.02g
J A N | 4595058000073
保存方法 | 常温(28℃以下)

オレンジットキューブ

3種類のチョコに20種類の柑橘ピールを混ぜ込みました



入り数 | 16個
賞味期限 | 12ヶ月
原材料名 | チョコレート(フランス製造、ベルギー製造)、果実加工品(砂糖、レモン、オレンジ、ゆず、いよかん、その他)、植物油脂/乳化剤、香料、(一部に乳成分・オレンジ・ごま・大豆を含む)
J A N | 4595058000042
保存方法 | 常温(25℃以下)

セレクトカンキツガナッシュ SUI

12種類の国産柑橘、それぞれの果汁と果実オイルを閉じ込めたガナッシュのボンボンショコラです。蜜漬けフルーツピールを飾ることで、柑橘の香りと余韻がより深まる、上質な味わいに仕上げました。



入り数 | 12個

賞味期限 | 3週間

ラインナップ | 愛媛ブラッドオレンジ/熊本不知火/浜松グレープフルーツ/香川スイートスプリング/高知ゆず/京檸檬/三重マイヤーレモン/京都水尾ゆず/南房総甘夏/長崎麗紅/大阪なつみかん/淡路島なるとオレンジ

産地活性への取り組み

農業に貢献するため、多くのプロジェクトを計画・推進しています。



歴史と伝統ある京都で、レモンを栽培するプロジェクトを発足。耕作放棄地の活用や新規就農者の獲得、産地創生といった目的を持つ、生産者・食品メーカー・道の駅・IT企業・行政機関が一体となり、新たな京都の特産物づくりを目指しています。



世界自然遺産である小笠原諸島で収穫されるパッションフルーツや島レモンは、非常に希少な果物です。これらの希少な果物を広め小笠原諸島の農業活性に貢献するため、収穫支援や新商品開発の企画提案を行っています。



全国の農産地での収穫体験イベント

栽培の歴史は約1200年に及ぶとされる、京都・水尾の京柚子。その魅力を広く伝えるため、毎年収穫イベントを開催し、企業や地域住民が多数参加しています。こうした取り組みに加え、全国各地で果実収穫の支援にも携わっています。

