

# 食材の未利用部分を 食べられる商品へ

有限会社ウェルシー  
オアシス島根株式会社

# 創業目的

- ・ 島根県内で製造される食材の未利用部分

- ・ 米ぬか
- ・ 割れたり欠けたりした小豆や大豆
- ・ 加工過程で除去されるしいたけの軸など

- ・ 高栄養価の優良食材の用途

- ・ 飼料や肥料
- ・ 土壌改善
- ・ 養殖魚のエサなど

人が食べるもの以外への用途が多く  
使い切れないものは廃棄物として処理



SDGs

- ・ これらを食べられる商品にして  
生産者、製造者、購入者(消費者)に有益な循環

人やペットが食べるものは安全や長期保存の付加価値を価格に反映可

# 特長

- 乾燥、殺菌に使う技術



過熱水蒸気

伝熱効率が良い  
酸化防止



▲しじみ乾燥・粉末実験

- オアシス島根の過熱水蒸気

高温の過熱水蒸気の熱源を  
連続して長時間発生が可能



- 短時間での乾燥、減菌が可能
- 酸化、炭化を抑えながら減菌が可能
- 食材を傷めずに乾燥が可能
- 添加物なしで一般生菌等を安全値に



- 無添加で人が食べても安全というエビデンス  
(一般生菌、残留農薬検査)
- 栄養価を残しながら微細パウダー化が可能(米ぬか油)
- 常温で1年以上の保存が可能(含水率調整)



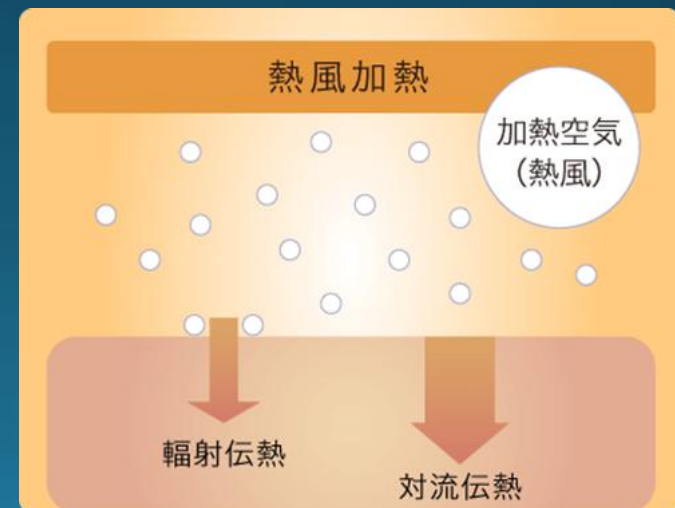
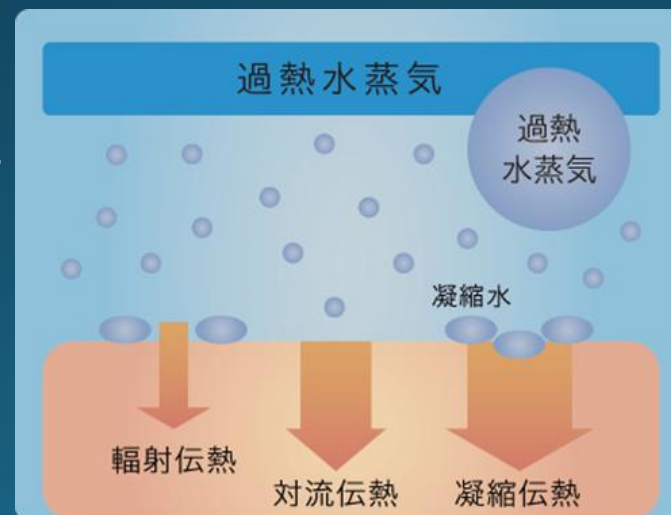
# 過熱水蒸気とは

過熱水蒸気とは、100℃以上に加熱した気体状態の”水”のことです。  
この高温の水蒸気を使って対象物を乾燥したり、殺菌したり焼成します。

過熱水蒸気の特徴は、通常の熱風が「対流伝熱」だけで熱を伝えるのに対し、「凝縮伝熱」「輻射伝熱」「対流伝熱」の併せ技で熱を伝えることにあります。  
このため、熱風と比べて、熱を伝える効率が極めて高いのです。

また、処理室が水分子で満たされますので、低酸素状態で対象物が処理される、という特徴があり、酸化を進ませないで処理できます。

## 過熱水蒸気と 熱風の熱特性



# 出来る事

- 食材の安全なパウダー化
- 常温での長期保存

## 商品化した食材

- 米ぬかパウダー
- 小豆パウダー
- 大豆パウダー
- しいたけパウダー  
(ぬかっち、cocofuku)

- Cocofukuの卸し
- 原料の出荷
- OEM製造
- 新規食材の乾燥、減菌実験
- パウダー化しない商品



米ぬか



小豆



おから



のどぐろ



レンコダイ



# 事例

## 楽天市場での「ぬかっち米ぬかパウダー」の評価



食べる米ぬかパウダー

食物繊維

γ-オリザノール

おかげさまで、**売れています！**



楽天ランキング1位獲得！！



高評価いただいております!!

76人のお客様に  
(★3以上)

**ご満足**

いただきました



食物繊維ですっきり

23.6g



1.1g

レタス

米ぬかの

21倍

食べ過ぎにγ-オリザノール



米ぬかに豊富に  
含まれる、  
注目成分

GABAでぐっすり

41.6mg



3mg

レタス

米ぬかの

玄米の14倍

飲み過ぎにイノシトール

1350mg



199mg

グレープフルーツ

米ぬかの

グレープフルーツの21倍

おかげさまで大好評

レビュー  
総合評価

**4.71**

※2024年3月23日時点

たくさんのレビュー本当にありがとうございます。



40代 女性購入者

★★★★★ 5

健康ドリンクのために

母の健康を気遣い注文。届いてさっそく豆乳に混ぜると、  
ダマになることなく溶けて豆乳の味を邪魔しない美味しい  
健康ドリンクになりました！他の米糠パウダーと比較して  
もお手頃な価格で大変満足しています。

2023-09-14



50代 女性購入者

★★★★★ 5

ぬかっちを毎日取り入れてから、肌がすべすべ、  
お腹も快調です。味噌汁に入れて食べています。  
リピ確定です。

2024-03-20

店舗よりヒトコト

食物繊維が豊富なので、お腹が元気に！そうすると、肌のすべすべをはじめ、  
睡眠や免疫など色々いい影響が期待されます！



購入者さん

★★★★★ 5

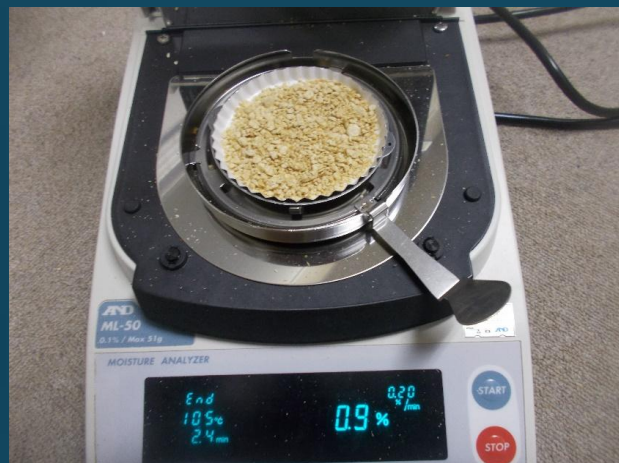
食べやすいのでいつもリピートさせていただいています。  
今回もまとめ買いしました。  
大きさも酸化する前に消費できるのでちょいど良いです。

2024-03-21

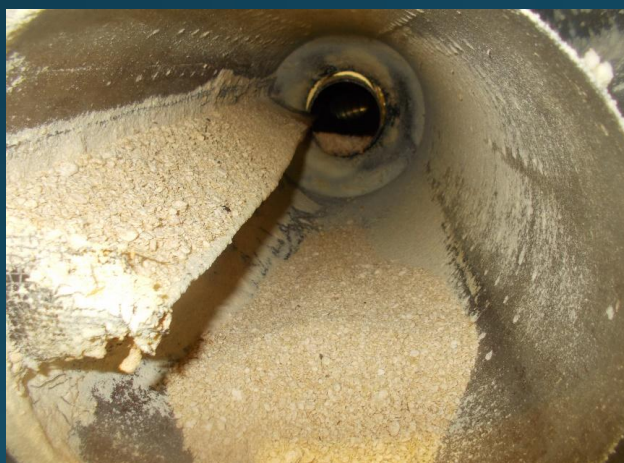
# ①おからの乾燥実験



①処理前(水分率80%以上)



③処理後水分率測定(0.9%)



②処理終了(1時間30分)



④粉碎後のおからパウダー

|      |                |
|------|----------------|
| 使用機器 | 過熱水蒸気発生装置・キルン炉 |
| 設定温度 | 出口設定温...300℃   |
| 処理条件 | キルン炉回転数...25Hz |
| 処理時間 | 1 時間30分        |

| 検査項目  | 処理前        | 処理後          | 単位           |
|-------|------------|--------------|--------------|
| 一般生菌数 | 10,000,000 | 300未満        | 個/g          |
| 大腸菌群  | 6,000      | 検出せず         | 個/g          |
| 大腸菌   | 430        | 30未満<br>(陰性) | MNP/10<br>0g |

(FEAC調べ)

## ②ショウガ残渣粉末化・殺菌実験



①処理前



②粉碎・殺菌後(2パス処理)

|      |               |
|------|---------------|
| 使用機器 | 過熱水蒸気発生装置     |
| 設定温度 | 出口設定温度...350℃ |
| 処理条件 | 縦型アプリにて2パス処理  |
| 処理時間 |               |

| 検査項目  | 処理前     | 処理後   | 単位       |
|-------|---------|-------|----------|
| 一般生菌数 | 230,000 | 300未満 | 個/g      |
| 大腸菌群  | 60,000  | 陰性    | 個/g      |
| 大腸菌   | 陽性      | 陰性    | MNP/100g |

(FEAC調べ)

### ③米ぬか殺菌実験



①処理前



②殺菌後(2パス処理)

|      |              |
|------|--------------|
| 使用機器 | 過熱水蒸気発生装置    |
| 設定温度 | 外部温度...300℃  |
| 処理条件 | 縦型アプリにて2パス処理 |
| 処理時間 |              |

| 検査項目  | 処理前       | 処理後  | 単位       |
|-------|-----------|------|----------|
| 一般生菌数 | 2,500,000 | 470  | 個/g      |
| 大腸菌群  | 検出せず      | 検出せず | 個/g      |
| 大腸菌   | 陰性        | 陰性   | MNP/100g |

(FEAC調べ)

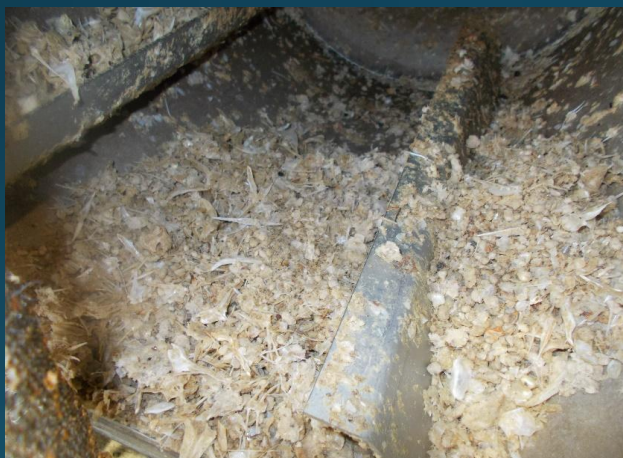
## ④レンコダイ乾燥・殺菌・粉末化実験



①処理前



③過熱処理終了(1時間20分)



②過熱処理中(1時間経過)



④粉末化後

|      |                  |
|------|------------------|
| 使用機器 | 過熱水蒸気発生装置・大柄キルン炉 |
| 設定温度 | 出口設定温度...400℃    |
| 処理条件 | キルン炉回転数...25Hz   |
| 処理時間 | 1時間20分           |



⑤処理後水分率測定(6.4%)

## ⑤ノドグロ(頭) 乾燥・殺菌・粉末化実験



①処理前



③過熱処理終了(1時間20分)



②過熱処理中(5分経過)



④処理後水分率測定(8.6%)

|      |                  |
|------|------------------|
| 使用機器 | 過熱水蒸気発生装置・大柄キルン炉 |
| 設定温度 | 出口設定温度...400℃    |
| 処理条件 | キルン炉回転数...25Hz   |
| 処理時間 | 1時間20分           |

| 検査項目  | 処理前 | 処理後          | 単位           |
|-------|-----|--------------|--------------|
| 一般生菌数 |     | 300未満        | 個/g          |
| 大腸菌群  |     | 検出せず         | 個/g          |
| 大腸菌   |     | 30未満<br>(陰性) | MNP/10<br>og |

(FEAC調べ)

## 一般生菌検査

[illegible][illegible]

## 会社概要

|        |                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 会社名    | オアシス島根株式会社                                                                                               |
| 所在地    | 本社<br>〒691-0011 島根県出雲市国富町847-2<br><br>出雲工場<br>〒693-0066島根県出雲市高岡町515<br>TEL.0853-31-9115 FAX.0853-31-9116 |
| ホームページ | <a href="https://oasis-shimane.co.jp">https://oasis-shimane.co.jp</a>                                    |
| メール    | info@oasis-shimane.co.jp                                                                                 |
| 代表     | 代表取締役 志食 秀司                                                                                              |
| 設立     | 平成28年7月1日                                                                                                |
| 資本金    | 1,000万円                                                                                                  |
| 事業内容   | 過熱水蒸気技術技術を応用した製品開発・販売、事業化支援                                                                              |
| 関連会社   | 有限会社ウェルシー                                                                                                |

## 会社沿革

平成28年 7月：オアシス島根株式会社設立

平成28年 7月：有限会社ウェルシーのグループ企業登録  
(食品アップサイクル事業を共同開発)

平成28年11月：過熱水蒸気発生装置 1 機導入

平成29年 5月：大型乾燥機 1 機導入

平成30年 8月：大型キルン炉 1 機導入

令和元年11月：斐川工場から出雲工場 移転

令和元年11月：大型乾燥機1機導入

令和 2 年 3月：危害分析・重要管理点方式導入届済証  
(HACCP) 取得

令和 3 年11月：そうざい製造業営業許可証 取得

令和 6 年11月：水産製品製造業営業許可証 取得