



# 原料のご案内



中野BC株式会社  
(Biochemical Creation)

# 会社概要



中野BC株式会社  
(Biochemical Creation)

名称	中野 BC 株式会社
所在地	〒642-0034 和歌山県海南市藤白 758-45
創立	昭和 7 年 (1932 年)
会社設立	昭和 36 年 (1961 年) 中野酒造株式会社
設立者	中野利生
代表者	中野幸治
資本金	8,000 万円
従業員	計 117 名※令和 7 年 10 月現在
事業内容	酒類 (梅酒・蒸留酒・清酒・焼酎)、 梅果汁・梅エキス、機能性食品 の製造・販売
関連会社	東久不動産株式会社、フレックス株式会社、 医療法人ヘルスケア和歌山



# 商品一覽



中野BC株式会社  
(Biochemical Creation)

素材画像		<冷凍品> 	<冷凍品> 	<冷凍品> 	<20.5kg品：冷凍品> 	<冷凍品> 
	商品名	100%うめ果汁	うめ果汁100% (冷凍)	うめピューレ	露茜 (梅) ピューレ	うめ5倍濃縮果汁
BX	5.5 以上	5.5 以上	5.5 以上	6.0 以上	27.0 以上	26.0 以上
酸度	3.5% 以上	3.5% 以上	3.5% 以上	2.2% 以上	17.5% 以上	17.5% 以上
内容量	18.0kg	17.5kg	14.0kg/1.0kg	1.0kg	20.5kg/1.0kg	20.5kg
荷姿	18L缶	18L缶	18L缶/パウチ	パウチ	18L缶/パウチ	18L缶
表示例	うめ果汁	うめ果汁	うめピューレ	露茜 (梅) ピューレ	うめ果汁	うめ果汁
採用例	清涼飲料水、ゼリーなど	清涼飲料水、ゼリーなど	ジャム、ゼリーなど	ジャム、ゼリーなど	清涼飲料水、ゼリーなど	清涼飲料水、ゼリーなど
産地・品種	和歌山県産・南高梅	和歌山県産・南高梅	和歌山県産・南高梅	和歌山県産・露茜	和歌山県産・南高梅	和歌山県産・南高梅

素材画像		<冷凍品> 			
	商品名	うめ糖抽果汁	露茜 (梅) シロップ	梅酒原酒/梅酒14%	梅酒うめ (青/完熟)
BX	50.0 以上	55.0 以上			
酸度	1.75% 以上	0.95±0.2%	1.5% 以上/0.9% 以上		12.5% 以上
内容量	22.0kg/1.0kg	370g	18.0L	12.0kg	5.0kg/1.0kg
荷姿	18L缶/パウチ	ペットボトル	18Lキュービテナー	18L天切缶	18L缶/アルミパウチ
表示例	うめ糖抽果汁、うめ果汁・砂糖	露茜 (梅) シロップ	梅酒	梅酒うめ	うめ果汁粉末 (うめ果汁、デキストリン)
採用例	清涼飲料水、ゼリーなど	ゼリー、ソースなど	ゼリー、チョコレートなど	ゼリー、チョコレートなど	粉末飲料、シーズニングなど
産地・品種	和歌山県産	和歌山県産・露茜	和歌山県産・南高梅	和歌山県産・南高梅など	和歌山県産・南高梅

素材画像					
	商品名	うめエキス	うめエキス粉末	青みかんパウダー	じゃばらパウダー
BX	80.0 以上				
酸度	51.0% 以上				
内容量	20.0kg/5.0kg/1.0kg	5.0kg/1.0kg	1.0kg	1.0kg	1.0kg
荷姿	ポリ容器	18L缶/アルミパウチ	アルミパウチ	アルミパウチ	アルミパウチ
表示例	うめエキス、梅肉エキス	うめエキス粉末 (うめエキス、デキストリン)	青みかん粉末	じゃばら粉末	青柿粉末
採用例	健康食品、キャンディなど	粉末飲料、健康食品など	健康食品など	健康食品など	健康食品など
産地・品種	和歌山県産・南高梅	和歌山県産・南高梅	和歌山県産	和歌山県産	和歌山県産

※商品詳細に変更がある場合がございます。お気軽にお問い合わせください。

# 和歌山県産うめ原料①



中野BC株式会社  
(Biochemical Creation)



## 100%うめ果汁

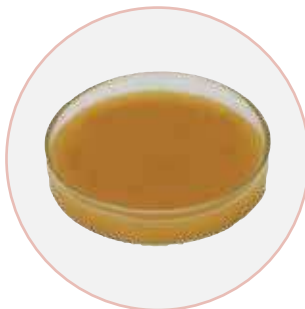
<b>BX</b>	5.5以上	<b>酸度</b>	3.5%以上
<b>内容量</b>	18.0kg	<b>荷姿</b>	18L缶
<b>採用例</b>	清涼飲料水、ゼリーなど	<b>表示例</b>	うめ果汁
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	新鮮な和歌山県産「南高梅」を使用した100%果汁です。UF膜濾過を行っておりますので収穫したての風味をそのまま保持した果汁です。		



冷凍品  
完熟タイプ

## うめ果汁100% (冷凍)

<b>BX</b>	5.5以上	<b>酸度</b>	3.5%以上
<b>内容量</b>	17.5kg	<b>荷姿</b>	18L缶
<b>採用例</b>	清涼飲料水、ゼリーなど	<b>表示例</b>	うめ果汁
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	和歌山県産「南高梅」を使用した100%果汁です。黄梅を厳選して搾汁することで、南高梅独特の香りが十分に引き出された果汁です。		



冷凍品  
完熟タイプ

## うめピューレ

<b>BX</b>	5.5以上	<b>酸度</b>	3.5%以上
<b>内容量</b>	14.0kg/1.0kg	<b>荷姿</b>	18L缶/パウチ
<b>採用例</b>	ジャム、ゼリーなど	<b>表示例</b>	うめピューレ
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	和歌山県産「南高梅」を使用したピューレです。黄梅を厳選して搾汁することで、南高梅独特の香りが十分に引き出されたピューレです。		



冷凍品

## 露茜(梅)ピューレ

<b>BX</b>	6.0以上	<b>酸度</b>	2.2%以上
<b>内容量</b>	1.0kg	<b>荷姿</b>	パウチ
<b>採用例</b>	ジャム、ゼリーなど	<b>表示例</b>	露茜(梅)ピューレ
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・露茜		
<b>商品特徴</b>	梅とすももを掛け合わせた新品種「露茜」を搾汁し、そのまま冷凍保管したピューレです。なるべく早く冷凍保管をすることで色調を保持した商品です。		



20.5kg品：冷凍品

## うめ5倍濃縮果汁

<b>BX</b>	27.0以上	<b>酸度</b>	17.5%以上
<b>内容量</b>	20.5kg/1.0kg	<b>荷姿</b>	18L缶/パウチ
<b>採用例</b>	清涼飲料水、ゼリーなど	<b>表示例</b>	うめ果汁
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	100%うめ果汁を逆浸透膜により非加熱濃縮した果汁です。低温の濃縮で香りの損失を抑えた濃縮果汁です。		



冷凍品

## うめ5倍濃縮果汁 (脱色品)

<b>BX</b>	26.0以上	<b>酸度</b>	17.5%以上
<b>内容量</b>	20.5kg	<b>荷姿</b>	18L缶
<b>採用例</b>	清涼飲料水、ゼリーなど	<b>表示例</b>	うめ果汁
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	和歌山県産「南高梅」を100%使用したうめ果汁です。うめ5倍濃縮果汁を活性炭により脱色しております。色味を薄くしたい商品にオススメです。		

# 和歌山県産うめ原料②



中野BC株式会社  
(Biochemical Creation)

冷凍品



## うめ糖抽果汁

<b>BX</b>	50.0以上	<b>酸度</b>	1.75%以上
<b>内容量</b>	22.0kg/1.0kg	<b>荷姿</b>	18L缶/パウチ
<b>採用例</b>	清涼飲料水、ゼリーなど	<b>表示例</b>	うめ糖抽果汁、うめ果汁・砂糖
<b>産地・品種</b>	和歌山県産		
<b>商品特徴</b>	青梅と砂糖を交互に浸漬し、約3週間かけて抽出したシロップです。搾汁とは異なり、抽出することで濃厚な香りのする果汁です。		



## 露苔(梅)シロップ

<b>BX</b>	55.0以上	<b>酸度</b>	0.95±0.2%
<b>内容量</b>	370g	<b>荷姿</b>	ペットボトル
<b>採用例</b>	ゼリー、ソースなど	<b>表示例</b>	露苔(梅)シロップ
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・露苔		
<b>商品特徴</b>	梅とすももを掛け合わせた新品種「露苔」を砂糖に漬け込んだ無添加・無着色の梅シロップです。濃い紅色が特徴で、濃密な甘味とほどよい酸味が相まった風味豊かな味わいです。		



## 紀州梅酒

<b>アルコール</b>	14%~15%	<b>酸度</b>	0.9%以上
<b>内容量</b>	18.0L	<b>荷姿</b>	18Lキュービテナ
<b>採用例</b>	ゼリー、チョコレートなど	<b>表示例</b>	梅酒
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	和歌山県産南高梅を使用した梅酒です。程よい甘みと酸味の調和した芳醇な香りの梅酒です。 ※原酒もごございます。		



## 梅酒うめ

<b>内容量</b>	12.0kg	<b>荷姿</b>	18L天切缶
<b>採用例</b>	ゼリー、チョコレートなど	<b>表示例</b>	梅酒うめ
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅など		
<b>商品特徴</b>	和歌山県産南高梅を使用した梅酒を漬けた後に出てくる梅酒うめです。程よい甘みと酸味の調和した芳醇な香りの梅酒うめです。 ※完熟タイプもごございます。		



## うめ果汁粉末

<b>粒度</b>	40メッシュパス	<b>酸度</b>	12.5%以上
<b>内容量</b>	5.0kg/1.0kg	<b>荷姿</b>	18L缶/パウチ
<b>採用例</b>	粉末飲料、シーゼニングなど	<b>表示例</b>	うめ果汁粉末(うめ果汁、デキストリン)
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	うめ5倍濃縮果汁をスプレードライで粉末化した商品です。液体の原料が使えない場合に適しています。		





## うめエキス

<b>BX</b>	80.0以上	<b>酸度</b>	51.0%以上
<b>内容量</b>	20kg/5kg/1kg	<b>荷姿</b>	ポリ容器
<b>採用例</b>	健康食品、キャンディなど	<b>表示例</b>	うめエキス、梅肉エキス
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	うめを搾汁し、煮詰めることで濃縮したエキスです。うめの機能性成分が高濃度に濃縮され、昔から健康食品として食されている商品です。		



## うめエキス粉末

<b>粒度</b>	60メッシュパス	<b>乾燥減量</b>	10.0%以下
<b>内容量</b>	5.0kg/1.0kg	<b>荷姿</b>	天切缶/パウチ
<b>採用例</b>	粉末飲料、健康食品など	<b>表示例</b>	うめエキス粉末(うめエキスエキスリソ)
<b>産地・品種</b>	和歌山県産・南高梅		
<b>商品特徴</b>	昔から健康食品として食されている「うめエキス」をスプレードライで粉末化した商品です。ペーストのエキスが使いづらい場合や、液体の原料が使えない場合に適しています。		



## 青みかんパウダー

<b>粒度</b>	60メッシュパス	<b>水分量</b>	8.0%以下
<b>内容量</b>	1.0kg	<b>荷姿</b>	アルミパウチ
<b>採用例</b>	健康食品など	<b>表示例</b>	青みかん粉末
<b>産地・品種</b>	和歌山県産		
<b>含有成分</b>	ヘスペリジン		
<b>商品特徴</b>	和歌山県産温州みかんの未成熟果である青みかんを遠赤外線乾燥させた粉末です。遠赤外線乾燥により風味や色調などしっかりと残した粉末になっております。		



## じゃばらパウダー

<b>粒度</b>	60メッシュパス	<b>水分量</b>	8.0%以下
<b>内容量</b>	1.0kg	<b>荷姿</b>	アルミパウチ
<b>採用例</b>	健康食品など	<b>表示例</b>	じゃばら粉末
<b>産地・品種</b>	和歌山県産		
<b>含有成分</b>	ナリルチン		
<b>商品特徴</b>	日本唯一の飛び地である和歌山県北山村で栽培が始まったじゃばら。そのじゃばらを遠赤外線乾燥させた粉末です。遠赤外線乾燥により風味や色調などしっかりと残した粉末になっております。		



## パーシモンパウダー

<b>粒度</b>	60メッシュパス	<b>水分量</b>	8.0%以下
<b>内容量</b>	1.0kg	<b>荷姿</b>	アルミパウチ
<b>採用例</b>	健康食品など	<b>表示例</b>	青柿粉末
<b>産地・品種</b>	和歌山県産		
<b>含有成分</b>	縮合型タンニン		
<b>商品特徴</b>	柿の生産量日本一を誇る和歌山県で収穫した未成熟果の青柿を遠赤外線にて乾燥させた粉末です。共同研究によりヒト試験なども行っている原料です。		



## ・和歌山県産原料のご提案

各種原料をご提案致します。

和歌山県という立地条件を生かし、特産品である梅、じゃばら、みかん、柿の原料をご案内しております。

※サンプルもごございますので、お気軽にお問い合わせください。

## ・未納税酒類と受託加工のご提案

うめ関係以外にも、酒造メーカーとして酒類製品を製造しております。原料用としてご提案させて頂いているアイテムや、受託加工などのご提案もさせて頂いております。

### 【商品】

- ・未納税梅酒、スピリッツのご提案
- ・酒類の受託加工、受託充填

## ・オリジナル健康食品のご提案

機能性原料を使用した、丸剤などを小ロット加工や中間原料としてご提案致します。

### 【形状】

- ・丸剤
  - ・ペースト小瓶 (70g、150g)
- 例) うめエキスの丸剤 など

## ・オリジナル果汁のご提案

原料果汁などを様々な技術で加工することでオリジナル原料をご提案致します。

酒造・飲料メーカーのノウハウで、レシピ提案など、細かいご提案が可能です。

- 例) 梅酒用果汁 (ピューレ)  
ジュース用果汁 (シロップ)  
など

## ・新規うめ原料のご相談

うめ関係の研究を常に行っております。ご要望のうめ原料がございましたら、新規開発のご相談を承ります。

### 【原料】

- ・梅の果肉、果汁、種 など
- 例) 梅干しペースト原料 など

## ・原料加工のご提案

原料の濃縮や蒸留、抽出などの加工をご提案致します。

### 【設備】

- ・エバポール (遠心式薄膜真空蒸発装置)
- ・蒸留機 (減圧、常圧)
- ・真空濃縮窯

- 例) 各種果汁の清澄化や濃縮加工  
など



中野BC株式会社  
(Biochemical Creation)

本社

〒642-0034 和歌山県海南市藤白758-45  
TEL : 073-482-1234 FAX : 073-482-2244

東京営業所

〒160-0007 東京都新宿区荒木町13-2 四谷NSビル1F  
TEL : 03-5362-3558 FAX : 03-5362-3559

<https://www.nakano-group.co.jp>