

A 210mm

B 210mm



ZEROICHIGO

未来を変える選択を。



株式
会社 やひめ

株式会社やひめは、仕入れから加工・配送までの一貫体制で、生果から
冷凍・フリーズドライ・ピューレまで、多種多様ないちご製品を展開し、
「安心」と「おいしさ」で持続可能な食の未来に貢献しています。

本社：〒813-0019 福岡市東区みなと香椎3-1-13
TEL：092-681-7417 FAX：092-681-7598

糸島工場：〒819-1601 福岡県糸島市二丈深江2142-3
TEL：092-332-3655 FAX：092-332-3656

✉ info@yahime.co.jp

🌐 <https://www.murao.ne.jp>

自然の恵みを未来へ ゼロイチゴで広がる世界

フードロス削減から生まれた 100% 純粋ないちごパウダー

加熱処理を減らし、いちご本来の鮮やかな赤色や香り、栄養がぎゅっと詰まった
ドライパウダーです。見た目がちょっと不揃いないちごを使っているの、フードロス
も減らせて地球にやさしいのもポイント。毎日の食生活に、自然の美味しさとヘルシーさ
を手軽にプラスできます！

B' 210mm

A' 210mm



地球にやさしい いちごパウダー & 加工品生産事業 フードロス削減 × 高品質な商品づくり

「廃棄されるはずだった果実が、ゼロイチゴに生まれ変わりました。」

私たちのいちご業界では、形や傷の問題で約2～3割のいちごが市場に出回る前に廃棄されています。この廃棄は環境負荷を高めるだけでなく、大切な資源を無駄にする課題でもあります。

当社は、これまで捨てられていたいちごを独自の方法で冷凍・パウダー化し、高付加価値な商品として生まれ変わらせる事業に挑戦しています。これにより、フードロスの削減と脱炭素社会の実現に貢献するとともに、環境に優しいサステナブルな商品を提供します。

また、物流の効率化や加工工程の見直しを通じて、いちごの生産から消費までのすべてのプロセスで炭素排出を抑え、持続可能なサプライチェーンを構築。美味しさと環境配慮を両立した新しい価値を生み出し、業界全体の課題解決に取り組んでいきます。



栄養そのまま【いちごパウダー】

従来のパウダー製造では、高温や長時間の乾燥による栄養劣化が課題でした。当社は特許技術「ターボドライシステム」を導入し、乾燥と粉碎を瞬時に行うことで、いちご本来の **栄養・色・風味** をしっかりとキープ！

栄養価そのまま：ビタミンやポリフェノールを逃さない
鮮やかな色：自然の美しさを活かした仕上がり
環境にやさしい：規格外いちごを活用し、食品ロス削減に貢献

幅広い食品業界にびったりな 高品質いちごパウダーで、製品に新たな価値をプラスしませんか？



いちごパウダー入り【アイスクリーム】

【あまおういちご】

福岡県産あまおうをふんだんに使ったアイスです。いちごと乳、双方の味をしっかりと感じてもらえるよう試作を重ねて開発しました。いちごの果肉感も楽しめるアイスとなっています。さらに、いちごパウダーをトッピングすることで、より濃厚ないちごの風味が際立ち、贅沢な味わいを楽しめます。

【ピスタチオ】

栄養価が高く「ナッツの女王」と呼ばれるピスタチオを贅沢に使ったアイスです。ピスタチオの香ばしさ、コクのある濃厚な風味をミルクでよりリッチに仕上げました。仕上げるにいちごパウダーを加えることで、ピスタチオのコクに爽やかな酸味がプラスされ、新たな味のハーモニーを生み出しました。



※写真はピスタチオのイメージです。

【マスカルポーネ】

濃厚なコクとほのかな甘み、クリームチーズより控えめで優しい酸味が特徴のマスカルポーネアイスです。他のチーズを使ったアイスと比べ、クセがなく親しみやすい味です。いちごパウダーのトッピングで、まろやかなチーズの味わいに甘っぱいアクセントが加わり、さらに奥深い味に仕上がりました。



【ヨーグルト】

ヨーグルトの爽やかな酸味と滑らかな口当たりで、食後のデザートやお口直しに最適な商品です。フルーツとの相性も良く、さまざまなアレンジが可能です。いちごパウダーの風味と彩りが加わり、より華やかなデザートに！



いちごパウダー入り【あまおうジャム】

福岡県産あまおうで作ったジャムです。

あまおうで作ったいちごパウダーを加えることで、あまおうの特徴（甘さと酸味のバランス、濃厚な味わい）をより一層引き立て、他品種のいちごを使用したものとの差別化を図っています。豊かな風味と華やかな香りがプラスされ、より贅沢な味わいに仕上がりました。

福岡県産あまおうは、甘みと酸味のバランスが良い高品質ないちごです。

生産や選果の現場では、用途や規格の違いにより、十分に活用されない果実が出てきます。

ゼロイチゴでは、そうしたいちごを活かし、低温乾燥で香りと色を保ったまま、製菓や飲料向けの原料パウダーに加工しています。生産現場と連携することで、安定した品質と継続的な原料供給を実現しています。

