

森美達永仁ナッツ工場

雲南高原高品質クルミ & ハワイナッツ深加工プロジェクト
——山を越え、世界へ向かう

カタログ

CATALOGUE



一、企業概要

二、産地と自然優位性

三、栽培および原料供給体制

四、収穫と乾燥工程

五、加工プロセスと品質管理

六、製品特性と栄養価（適正表示）

七、産業価値と社会的意義



企業概要

森美達永仁ナッツ工場は、雲南省の主要ナッツ産地に位置し、100ムー以上の敷地を有する加工拠点です。クルミ仁、クルミ油、クルミたんぱく粉、マカダミアナッツ製品など、初期加工から精密加工まで一貫した生産体系を構築しています。

工場内には、分級・殻割り・殻仁分離・手選別・光選・焙煎・冷搾・たんぱく分離などの主要設備が整備され、国内外市場へ安定的に供給できる体制を整えています。「無農薬」「完全有機」などの断定的表現は行いません。

産地と自然優位性—クルミ（Walnut）

雲南省は中国における主要なクルミ産地であり、漾濞、永仁、大姚、鳳慶などの高原地域に広く分布しています。

標高 1,500～2,500m、強い日照、昼夜の寒暖差が大きい気候特性により、油脂含量が高く、風味に優れたクルミが育ちます。

最新の業界データでは、中国の殻付きクルミ生産量（2024/25）は約150万トンと推計され、雲南はその主要生産地の一つです。

標高

1,500～2,500_m

生産量（2024/25）

1,50万トン



産地と自然優位性—マカダミアナッツ（Macadamia）

雲南省臨滄市は、中国でも世界でも重要なマカダミア産地として知られています。

- 2023年栽培面積：約379万ムー
- 世界栽培面積の約49.22%を占め、世界最大規模
- 2024年には生産量でも世界トップになる見込み
- 「臨滄マカダミア」は地理的表示（GI）を取得済み

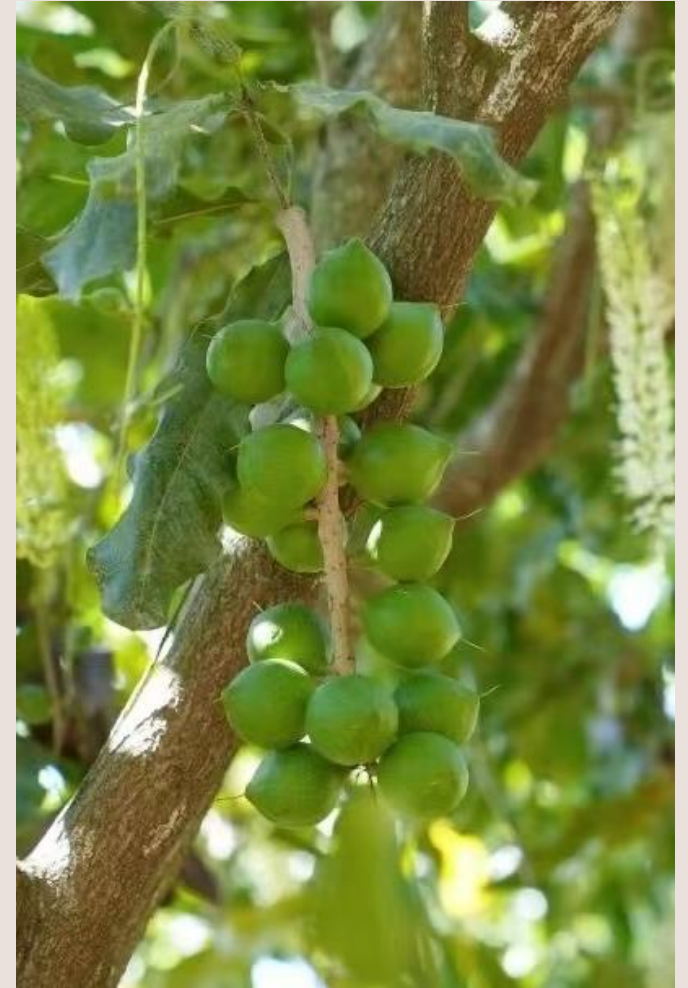
顕著な産地優位性により、脂質構成・風味において国際的にも高い評価を得ています。

2023年栽培面積

379万ムー

世界栽培面積

49.22%





栽培および原料供給体制

森美達永仁ナッツ工場は、

「基地（農場）＋合作社＋小規模農家」による分散型・安定型の原料供給モデルを採用しています。

- 良質な品種導入
- 標準化された圃場管理
- 分級・検収制度の徹底
- 可継続な栽培モデルの推進

なお、有機またはグリーン認証の取得可否はロット単位の証明書を基準とし、

「無農薬」「完全有機」などの断定的表現は行いません。

Harvest and drying



1. 収穫期

雲南省のクルミおよびマカダミアナッツは、主に9月前後に収穫期を迎えます。
海拔・品種・気候により若干の差異があります。

2. 乾燥工程（安全含水率基準）

安全な保管と風味保持のため、仁の含水率を**7～10%**に調整します。

- 熱風乾燥：一般的に 24～96 時間
- 自然乾燥（天日）：気候条件によって変動し、機械乾燥と併用
固定的な「〇日間の天日干し」といった表現は用いず、
科学的な乾燥管理に基づいて品質を保証します。

収穫と乾燥工程



加工プロセスと品質管理

Processing process and quality control

工場の標準加工フロー：

原料検収→清洗・予備乾燥→分級→殻割り→殻仁分離→手選別→光選（異物除去）→包装（窒素充填/真空等）→温湿度管理倉庫に入庫



品質管理の重点項目：

- 含水率管理
- 黄曲霉毒素（アフラトキシン）リスクの徹底管理
- 油脂酸化・異臭チェック
- 温湿度全工程モニタリング
- ロット別の完全トレーサビリティ

国際基準（HACCP原則）に対応した管理体制を推進しています。



黄曲霉



苯并芘



塑化剂



重金属



农药残留

1. クルミ

- 多価不飽和脂肪酸が豊富
- ビタミンE、植物性たんぱく質、ミネラルが多い
- 健康的な食生活の一部として適したナッツ食品



2. マカダミアナッツ

- 一価不飽和脂肪酸を多く含む
- 風味が繊細でクリーミー
- 良質な脂質補給源として人気



いずれも食品としての栄養価を説明するものであり、医療的効能を示す表現は使用しません。



森美達永仁ナッツ工場は、雲南省の堅果産業の優位性を活かしながら：

- 深加工による産業付加価値の向上
- 地域農家の収入増加
- 少数民族地域の産業振興
- 国内外市場への安定供給
- 国際競争力のあるブランド創出

といった社会的価値を実現することを目指しています。
「高原から世界へ」という理念のもと、
純粹・透明・信頼性の高い堅果製品を提供し続けます。



THANKS