



宮崎県宮崎市にある株式会社オカラテクノロジズは、副産物であるおからを使用した健康食品の開発・製造・販売を「OKARAT」ブランドを通じて自社 EC サイトにて展開。「OKARAT」とは“価値がなかったもの(0カラット)を価値のあるものに(ダイヤモンドに)”をコンセプトとしている。古民家を改装した衛生的な厨房にコメットカトウ製のコンベクションオープンを導入し、おからグラノーラ、もちもちおからぼんで、おからドーナツ等様々な商品の製造を行っている。

「大学時代にフードロスについて勉強し、卒業後2年間商社で勤務しながら、年間30万トンのフードロスが出ているおからで何かできないかと考え、オカラテクノロジズを創業しました。おからは食物繊維、植物性たんぱく質が豊富、かつ低糖質で可能性に満ち溢れた食材で、まるでダイヤの原石です。そんな魅力あふれるおからを使用して、健康を気遣う全ての方にぴったりの商品を製造するために、オープンを導入しました。手ごろな価格帯ながら品質が高く、大満足です」とコメントをいただいたのは代表の山内康平様。おすすめメニューは“もちもちおからぼんで”で一度食べるとリピーターも多いそう。

「おからをたっぷり使った弊社の商品は満足感を感じやすく、置き換えダイエットにも効果的です。工場のため実店舗は構えておりませんが、自社 EC サイト、楽天、Amazonにて販売をしています。是非ご利用ください」と山内様。

健康価値はもちろん、フードロスという社会課題を解決し、持続可能な世の中を目指しているオカラテクノロジズは、今後も社会貢献をしながら美味しい商品を作り続けるだろう。

～健康食品～

株式会社オカラテクノロジズ様

ご使用機器

SFC-11W5  
(ガスコンベクションオープン)



住所：〒880-0812

宮崎県宮崎市高千穂通一丁目6番地13

TEL：050-1048-3130

営業時間：平日 10:00～16:00

Email：info@okarat.jp

ECサイト：https://okarat.jp/



おからぼんで  
焼成前

焼成後。

テンパンは全段投入



衛生的に  
包装中



もちもちおからぼんで



グラノーラが  
焼けました！



おからグラノーラ



コンベクションオープン



おからドーナツ

