

ぎゅぎゅっと濃いフルーツトマトを 下川町からお届けしています。

アテネファーム（下川町）

事業者プロフィール

所在地：下川町
 代表者：中田 豪之助
 生産物：トマト
 事業の特徴：自家製造「濃縮フルーツ
 トマト」の製造・販売



2 取り組む際に生じた課題と対応方法

- ・製造コスト低減と、品質向上で収益性を確保するために、自家の加工施設を整備する資金調達。
- 総合化事業計画の認定を受けることで農業改良資金融通法等の特例措置が活用可能となった。

4 今後の展望

- ・フルーツトマトの美味しさを1人でも多くの方に知ってもらうため、無添加の濃縮フルーツトマトの販路拡大に取組中。また、地元の農産物とコラボした新商品の開発を目指す。

5 6次産業化に取り組む方へアドバイス

- ・自家の生産物を加工して販売することに躊躇するかもしれないが、一歩、もしくは半歩でもいいから踏み出してみようと思うことが大切。自分も6次産業化の認定を受けるのは、やってみるまでは出来るとは思わなかったので、まずはやってみることが大事。家族だけでなく周囲も巻き込めば広がる。

1 6次産業化のこれまでの経緯・概要

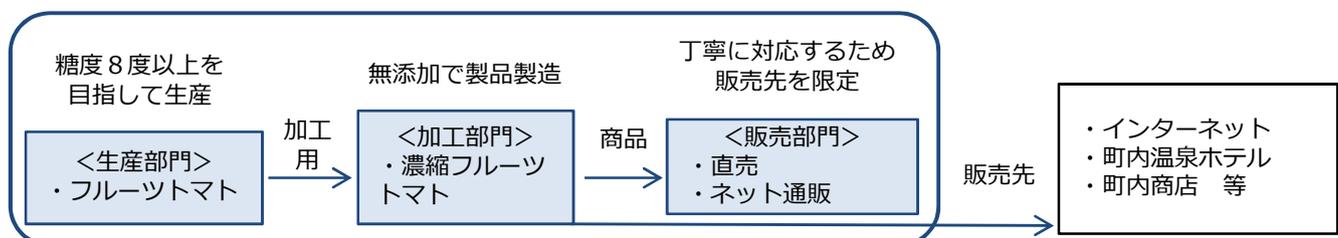
- ・平成17年、東京都出身の夫婦が農業を志して下川町に新規就農し、フルーツトマトの生産を始めた。
- ・糖度が8度以上の良質なフルーツトマトの生産を目指し、水分を極力抑えるなど、ストレスを与える栽培方法で生産を行ったが、規格外品の発生も多くなった。
- ・生産した農産物を無駄なく提供したいという思いと、規格外品の付加価値向上のため、規格外品を原料とした無添加の濃縮フルーツトマト「つぶとま」と「こしとま」を開発した。

2 活用した支援施策

- ・総合化事業計画認定（H30）
- ・農業改良資金融通法等の特例措置（H30）

《事業体制図》

アテネファーム



アテネファーム



▲中田豪之助・麻子ご夫妻が愛情込めて育てた、濃くて複雑な旨味が絶妙のフルーツトマト



▲奥様・麻子さんのお城である「濃縮フルーツトマト工房」と(上)、煮詰められるフルーツトマト(下)

このフルーツトマトへ愛情を注ぎながら、機械の手を借りず、麻子さんが4時間もかけて手作りで丁寧にとって生まれたのが、「つぶとま」「こしとま」です。



PICK UP!



○濃縮フルーツトマト販売先

- ・五味温泉 上川郡下川町班溪2893
- ・美花夢(ピカーム) 下川町幸町125番地
- ・はるころカフェ 下川町錦町23番地(マルウささき内)
- ・カントリーキッチン四季菜 名寄市西2条南6丁目

お問合せ・アクセス

アテネファーム

住所：〒098-1216

北海道上川郡下川町上名寄1403

TEL：01655-4-3287

URL：<http://athenefarm.com/>



濃縮フルーツトマト

「つぶとま」「こしとま」

塩も香辛料も何ひとつ加えていない。夏の美味しいトマトを冬にも食べたいと思うことを可能にしました。

主な販売先：アテネファーム(オンラインショップ)、無印良品(諸国良品)、他

販売単価：2,160円/瓶(270g)税込