

有限会社 楽園の果実

経営理念

宮古諸島の太陽と自然の中で育まれた
豊かな島の恵みを大切にし、

その素晴らしさや価値を
広く世界に伝えてゆくことを使命とする。



資料 7



会社概要

名称	農業生産法人 有限会社楽園の果実
本社	沖縄県宮古島市下地字来間259-2
代表取締役	砂川 智子
資本金	9 8 0 万円
設立	2 0 0 2 年 3 月
事業内容	農業、農産物の販売・農産物の加工および販売・ 農家レストラン・宮古島特産品の販売・ネット ショップなど



楽園の果実の取り組み



★有機栽培への想い



できる限り自然環境に負荷をかけない農法で、安心安全な野菜や果物をお届けしたいと考えています。

- ・ 土壌を守る→大切な地下水を守る。

（宮古島では生活・農業用水すべて地下水に頼っています）

→そこに暮らす人や生物たちの健康を守ることにつながると信じます。

- ・ 次代を担う子供たちに、有機農作物の「美味しさ」を通して、自然の豊かさの中で育まれた産物の価値を知ってほしい。

そこから宮古島の素晴らしい自然環境や日本一美しい海を守ることの大切さを理解し、未来につなげてほしい、と願います。

★農家レストラン・衛生管理への取り組み

農家れすとらん楽園の果実では積極的にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでおり、

2021年5月に日本食品衛生協会の
【食の安心・安全 五つ星店】取得店に認定されました。

沖縄県内では8件目、宮古島市では初の認定となります。



加工野菜工場

宮古島市生産者の収入アップと新規就農者応援のため規格外農作物を集荷し、加工野菜（ペースト）・カット野菜製造を開始（2023年1月）。

宮古島産栗かぼちゃ（沖縄県拠点産地認定）は1kg以下の廃棄品を8トン集荷し商品化（2023年7月時点）

かぼちゃペースト：デザート・パン・サラダ・スープ用原料として提案。

カット野菜：島野菜を中心に学校給食・ホテル・工場用として。

美ら恋紅芋：2023年秋よりペースト製造開始。





デザート製造

宮古島産原料を使用し自社工場で仕込・製造・包装。

マンゴージャム・プリザーブ：水不使用の農家を作る本格的な商品。

マンゴーゼリー：糖度の高いマンゴーを使用しました。

パウンドケーキ：ケーキ職人がひとつずつ焼き上げました。



★新商品開発への取り組み

《天然の万能薬》

タマヌオイルを配合した化粧品の開発

タマヌオイルとは、日本では南西諸島に自生するテリハボクの種子をじっくり搾って作られる植物オイルです。

原産地の東南アジアやポリネシアでは、古くからあらゆる皮膚疾患の万能薬として使われてきたといわれています。

そんな美容や肌の健康に多くの効果効能が期待できるオイルを自家搾油して取り入れた化粧品の開発を進めています。

地産の恵み使って、人の肌に優しいだけでなく自然界（海やサンゴなど）にも配慮した成分をチョイスして作り上げた日焼け止めクリームやフェイスパックなどの新商品の発売を開始しました。



タマヌオイルは紫外線防止作用、抗炎症、抗酸化、抗シワ、保湿（ブースター）効果が確認されている美容成分に優れたオイルです。

