

③物流2024問題の解決



④高鮮度が維持され、旨みを引き出せる 売場・家庭保管環境の創出

**⑤減塩や保存添加物・安定剤を使用しない
健康食化**

⑥レストラン厨房のスリム&スマート化で 人材難からの解放

⑦シェフの事業機会拡大
場所・時間・食材がフリーに



**⑧ レシピ/食材の最適パラメータのDB化。
サプライチェーン内での在庫最適配置**

⑨ZEROCOの各国への配置と それによるグローバル化

⑩海外への国産冷食・生鮮品輸出の拡大

農業生産法人 JAPAN FARM PARTNER



Japan Farm Partner

次世代に、堂々と、農業 漁業 畜産業を受け継ぐために

農業生産事業

農業



畜産業



食品加工



産直卸事業



肥料



青果流通



コントラクター



地方創生



事業統合促進



教育



大崎牧場（石垣島）

放牧を基本とした繁殖牛および育成牛（子牛）の飼養。海に面した広大な敷地では、海風が運ぶミネラルをたっぷり含んだ牧草で、牛たちは健やかに過ごしています。

沖縄県産豚を使用し、昔ながらのこだわり製法でハムやソーセージを製造。安心でおいしい自然のままの食品を提供したいという思いから、亜硝酸塩を使用しない商品もご用意。すべての商品が増量剤不使用、アレルギー特定7品目不使用。さらに、石垣島大崎牛の精肉カットを実施。



これまでの農業生産法人の活動事例

石垣島で経産牛やジャージー牛の牧場運営、加工食品の製造、飲食店での提供



まあじゅん牧場（石垣島北西部・崎枝）

約30頭のジャージー牛を育てています。食料にもこだわって健康に飼うこと、それが安心・安全でおいしいミルクができる一番の秘訣。健康に育てたジャージー牛の上質なミルクから作るチーズやバター、ヨーグルトは濃厚で絶品。保存料・着色料は一切不使用。

ホルスタインに比べて体が小さいジャージー牛は、乳量も半分ほど。その代わり乳脂肪分が約5.0%と高く、旨味とコクが強いため、チーズやバターなどの加工品に向いています。



石垣島ビール工房（石垣島・日本最南

端）島にある日本最南端のビール醸造所「石垣島ビール工房」。アメリカ・ケンタッキー州を拠点にクラフトビールの製造、レストラン運営をしているAGAINST THE GRAIN社と業務提携を行い、石垣島の気候や風土に合わせたビールを自社醸造・販売しています。

当初はAGAINST THE GRAIN社スタイルのビール6種の醸造からスタートし、現在は沖縄食材を使ったフレーバーによるオリジナルのビール4種を醸造中。

パートナーシップ制度

日本の食を支えるため、JFPと共に儲かる一次産業を実現し、次世代へつなぐ5つのパートナーシップ制度の募集を行います。

① つくりてパートナーシップ

一次生産者及び一次産業に深いリスペクトを持ち、食品づくりに取り組むパートナー



④ シェフズパートナーシップ

生産者・食材のリスペクトと料理に対する愛情情熱を持った料理人と共に一次産業のブランド価値を最大化



② 産官学連携パートナーシップ

日本の地域の農業・漁業・畜産業をサポートし一次産業の若手従事者の育成支援に取り組むパートナー



⑤ インベストメントパートナーシップ

一次産業をバックアップし、次世代に伝える活動に投資いただけるパートナー



③ 若手育成パートナーシップ

農業・漁業・畜産業の若き担い手を輩出すべくJFP主催の農家育成プログラムを実施

