

地域課題で 地域を活性化させる

農業者と流通事業者を繋ぐ
(株)ファントゥの取組み

2025年7月31日

株式会社ファントゥ

弊社の概要について

生産者・流通事業者・商品開発事業者 の立場として、企業と生産者の懸け橋になる「地域商社」



その仕事に、ファンを。 農業を通じて人を笑顔にする

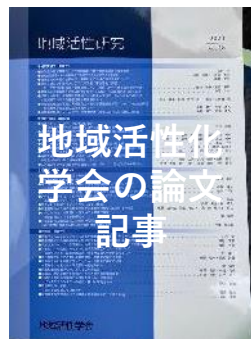
社名	株式会社ファントウ
本社所在地	岡山県岡山市平和町1番8号
設立	2000年10月6日
資本金	1,100万円
事業内容	セールスプロモーション業・農業・商品企画開発・Web開発等
事業所	6拠点（岡山・大阪・兵庫・福岡・沖縄・長野）
総従業員数	230名（正社員・契約社員・パート・アルバイト）



代表(田中)の故郷でもある兵庫県朝来市を舞台に岩津ねぎ、コシヒカリ、丹波黒枝豆の生産を行う。「ネクタイを締めた百姓」をモットーに地域全体の活性化に取り組む。



月刊「事業構想」2022年11月号(株)NOUENの「もうける農業」へ、総合化事業を創造する特集掲載。



農業参入企業の成長過程の探索的研究
NOUEN社の知識創造に着目した論文掲載

沿革（農園事業部抜粋）	
2013年	農園事業部として発足、岩津ねぎ・コシヒカリ出荷開始
2016年	6次産業化の取組開始（加工品開発）
	IT導入補助金支援事業者認定
2017年	認定農業者として認定
2018年	農園事業部を分社化、株式会社NOUENとして兵庫県朝来市に設立
2019年	人・農地プラン 中心経営体認定
	6次化総合化事業計画認定 兵庫県立大学国際商経学部GBCゼミの共同ゼミの開始
2020年	兵庫県朝来市：農産物流通拡大促進業務の受託
2021年	戦略的イノベーション創造プログラム スマートフードチェーンの構築に協業
	兵庫県消費流通課：新宿伊勢丹における「兵庫県フェア」の受託業務
	船井総合研究所とパートナーシップ協定を結ぶ
2022年	大阪万博「大阪もん活用」拡大支援事業への協力
	NOUENの朝倉山椒の出荷開始
2023年	月刊事業構想「もうける農業」を目指し、総合化事業を創造として掲載
	地域活性化学会に「NOUEN社の知識創造に着目」として論文発表
	兵庫県流通戦略課：百貨店や商社等と連携した流通拡大促進事業業務を受託
2024年	兵庫県立大学国際商経学部と包括連携協定を結ぶ
	兵庫県西脇市と農産物流通拡大促進及び加工品開発業務の受託
	徳島県庁とSDGs実現に向けた県産食材アップサイクル事業の受託
	兵庫県流通戦略課：百貨店や商社等と連携した流通拡大促進事業業務を受託

自己紹介



堀米 祥平

SHOHEI HORIGOME

株式会社 ファントウ
営業企画部 マネージャー

出生地：大分県
学歴：大分豊府高校、九州工業大学

”一次生産者さんの強い味方♪”

生産→加工→開発→流通→販売から全てに携わり、
地域の課題解決プロジェクトを各地で立ち上げを経験。

自社農園の葱の営業マンとして、
これまでに会ってきた食品関係の方々とは7,000名以上。
全国の生産者の流通拡大のお手伝いをしながら、
大手企業との商品開発も積極的に取り組んでいます。

【講演経験】

- ・但馬地域農業法人連携協議会
「次世代の担い手を育むセミナー」 -2022年7月-
- ・朝来農業改良普及センター
「売れる商品とは？-商品開発と魅せる力」 -2023年2月-
- ・豊岡農業改良普及センター
「物を売る力と視点」 -2023年2月-
- ・(株)船井総合研究所
「規格外品で年商1億円稼ぐ！農業収益最大化セミナー」 -2023年5月-
- ・兵庫県農林水産部農業改良課
「人を呼び込む産地・作物のストーリーの構成」 -2023年8月-
- ・兵庫県農林水産部農産園芸課
「茶業振興大会における販路開拓について」 -2023年9月-
- ・龍野葱部会
「「俺の葱」の販売戦略を考える」 -2023年10月-
- ・事業構想大学院大学
「地域課題で地域を活性化する」 -2023年10月-
- ・淡路地域農業後継者育成対策協議会
「農業後継者育成シンポジウム開催計画」 -2024年7月-
- ・鳴門藍住地区農業振興協議会
「令和6年度男女に築く豊かなくらしフォーラム」 -2024年10月-

【その他】

食品表示検定中級 お惣菜検定

弊社の概要について-NOUENで生産しているもの



株式会社NOUEN ～農業を通じて人を笑顔にする～

平成25年から兵庫県朝来市和田山町にてコシヒカリ、丹波黒豆、岩津ねぎの栽培を始める。岩津ねぎの年々進む生産減少に歯止めをかけるべく、岩津ねぎを主力に生産に取り組む。現在は2.6haの岩津ねぎを栽培しています。**地域の若手生産者にも生産量を増やしてもらい、全量買い取る仕組み作りも行いながら、**現在は**岩津ねぎ産地全体の約30%以上の出荷（2024年総出荷量65t）を行っている**。岩津ねぎはR7年1月に「日本農業遺産」にも認定されました。

■メディア情報

- 「VOICE 愛」2016/1/13（山陽放送）
- 「クロスロード」2016/11/12（テレビ東京）
- 「辛味主義」2017/11/25（読売新聞）
- 「ひょうご五国～大地の恵み」2018/10/8/（Kiss FM KOBE）
- 「シューイチ」2019/11/23（日本テレビ）
- 「ワールドビジネスサテライト」2021/2/3（テレビ東京）
- 「儲ける農業への創造」2022/11(月刊事業構想11月号)
- 「NOUEN社の知識創造に着目した論文」2023/3（地域活性化学会）
- 「とれたてっ！」2025/1/28（関西テレビ）

■NOUENの生産物

岩津ねぎ2.6ha・コシヒカリ15ha・朝倉山椒30a

兵庫県朝来市



規格外の岩津ねぎ



雪の重みで崩壊した雪除けネット



積雪で青葉が折れた岩津ねぎ



観測史上最大の積雪」による出荷できない岩津ねぎ(朝来市で約4割が被害)
出荷基準が厳しい岩津ねぎは、規格外となる葱が毎年10～15% (約5～10t)

一次加工原料開発の重要性と6次産業化の課題点



規格外岩津ねぎは冷凍原料や乾燥原料等一次加工原料にすることで、様々な食品メーカーも取扱い可能になる。青果も6次化商品も全てを売り切る事は農家にはハードルが高い。

地域商社としての活動

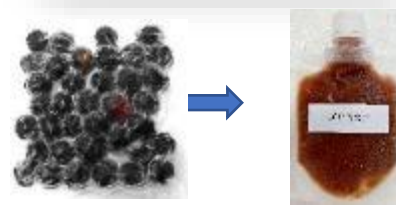
規格外農産品は多くあるが売り先がない事が多く、ほとんどが産地で破棄されている現状。
食品企業が取り扱いてできる一次加工原料になっていない事が産地の課題。



毎年気候や病気等の状況次第で加工用の苺が数百キロ出てくる。ピューレ加工を行い、大手商社、食品メーカーなどへ提案中。



葡萄の加工用がたくさん余っている。果汁原料を作り大手商社へ提案する。企業のPB商品として採用。



葡萄の選果をする際に葡萄の端材が生じていたので畑に捨てていた。今季果汁原料を作り大手商社、食品メーカーへ提案中。



レモンの加工用がたくさん余っている。果汁原料を作り大手商社へ提案する。企業のPB商品として採用。

規格外青果物を「食品メーカーが取り扱い可能な形に変える」ことがポイント！
売り先によって一次加工原料の需要も変わるため、ニーズに合わせた加工原料の開発が必要。

実需者が求めるSDGsに配慮した商品の開発



2023年4月発売 15,000食

成城石井：ほうれん草の冷たいスープ



兵庫県豊岡市で有機ほうれん草を生産されているタチワキゆとり農園さんは、豊岡オーガニックワークスの一員でもあります。2022年春に規格外ホウレン草をどうにかできないかと相談を受け、ピューレ原料に加工致しました。

成城石井様のご協力のもと、スープの試作を行い、社内でも高評価だったため、4月に発売。規格外ほうれん草約1.5tがスープに活用されました。



規格外
ほうれん草



2025年4月発売
らでいっしゅぼーや
徳島県産ふぞろいフルーツマト使用
約4,000食



2025年6月発売
三菱食品
茨城県産規格外メロン使用
約8000食



2024年11月発売
らでいっしゅぼーや
兵庫県産規格外丹波黒枝豆使用

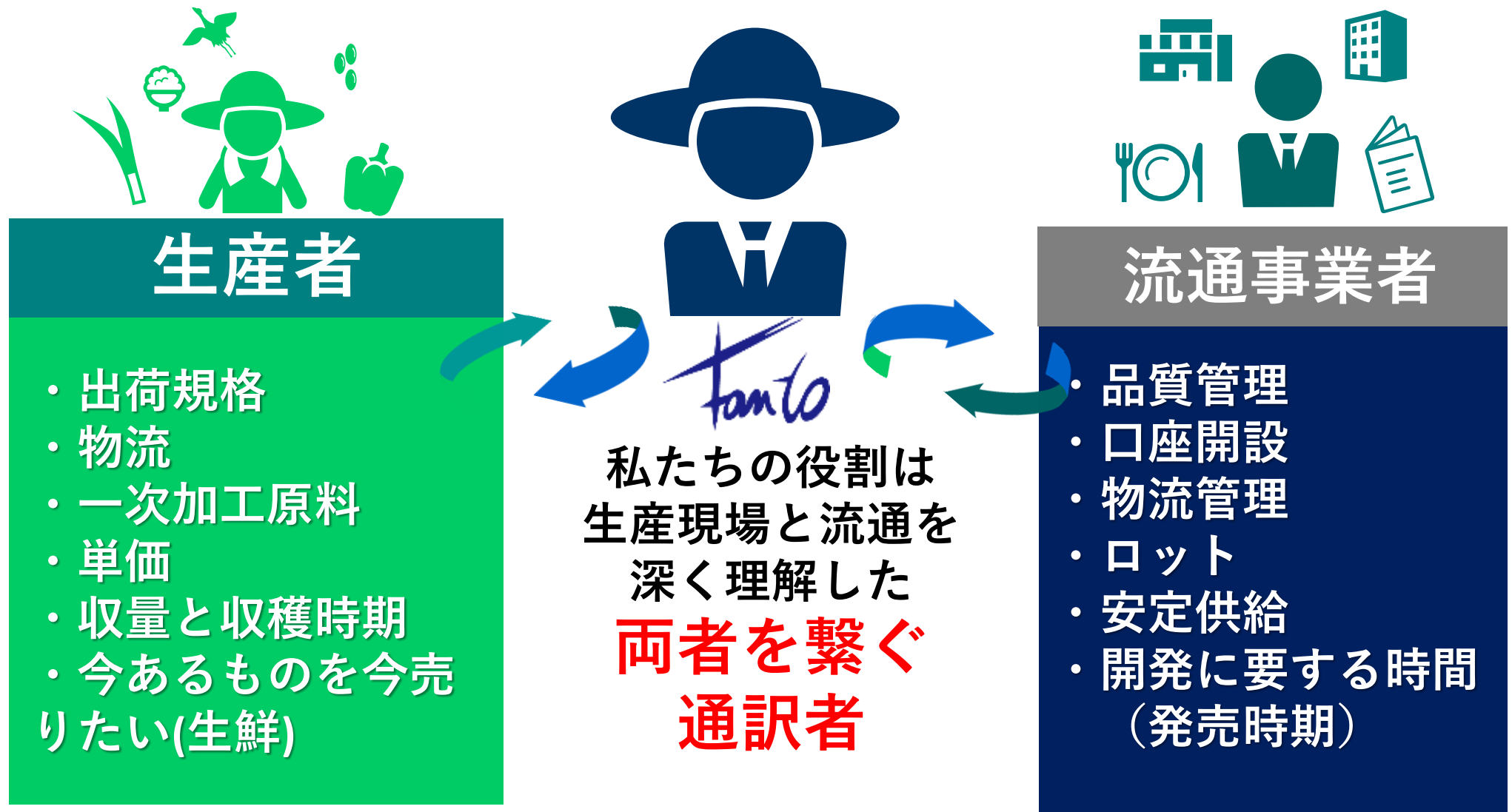


2022年6月発売
三菱食品
岡山県産規格外葡萄使用
各種72,000本



2024年10月発売
アンリシャルパンティエ
兵庫県産規格外梨使用
3,000箱

企業との共同開発を行うことで、Webや紙面、店頭POP、数万食の商品パッケージ等様々な宣伝効果を活用する事が出来ます。食材の知名度向上にも繋がります！



生産者と商社及び食品メーカーの懸け橋になる存在がいる事で、多くの規格外青果物も商流に乗っていく事が可能となります。

事例-1) 兵庫県大学及び実需者との地域課題解決プロジェクトの実施

2019年から兵庫県立大学との地域課題プロジェクトが始動。地域課題の青果物を、実需者を交え流通に乗せていく事で、生産者の所得向上に繋がる取組を実施しております。

規格外岩津ねぎを使用したパンの開発

2021年



ロデヴ・岩津ねぎ

ロデヴ生地にねぎみそと兵庫県産朝倉市の岩津ねぎをトッピングし焼き上げました。

雪折れ被害にあった規格外の岩津ねぎなどを使用したパンのメニュー開発等を学生が考案。阪急うめだ本店で岩津ねぎロデヴパンが発売。

収穫遅れの朝倉山椒パンの開発

2022年



収穫遅れの朝倉山椒の出口戦略を学生と考え、阪急ベーカリーで販売できるための仕組み作りを大学生と一緒に考案。阪急うめだ本店にて朝倉山椒パンの発売に繋がる。



規格外丹波黒枝豆を使用したパンの開発

2023年



10+以上の枝豆が規格外となる丹波篠山市でフィールドワークを行い、学生が考案した枝豆パンを阪急ベーカリーで販売となる。

完熟苺を使用したパンとドリンクの開発

2024年



春先に出てくる完熟苺の行き場に困る生産者と対話し、夏場に販売できるいちご商品の開発とプロモーションについて学生から発表。フレッズカフェにて販売。

事業内容：実需者が求めるSDGsに配慮した商品の開発

(1)取組概要

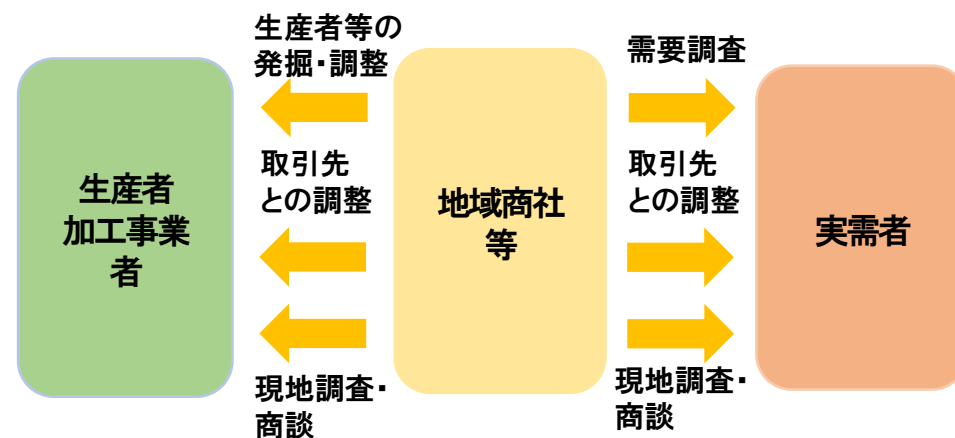
兵庫県の「ブランド戦略策定品目」を利用して、百貨店や食品商社が求める付加価値(SDGsに配慮)を有した商品を開発。

(2)付加価値を有した商品イメージ・規格外の枝豆のむき豆やペーストを用いたパン

・規格外の山椒の粉末を使用したアイスクリーム 等

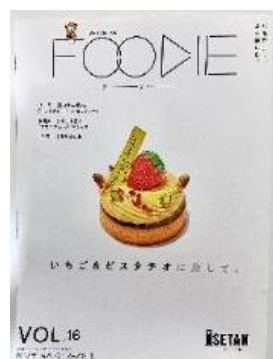
(3)商品開発イメージ

- ・生産者と実需者の双方に繋げ、送品開発を活発化させる。
- ・実需者への需要調査や、生産者等の発掘等に取り組む、SDGsに配慮した商品を開発。



実需者が求める商品開発

新宿伊勢丹における兵庫県食材のPR



世界一の売り上げを誇る新宿伊勢丹において、3年続けて兵庫県フェアの運営と食材提供を実施。
継続的な販売に繋がる品目も増えている。

県産食材を使用した企業との商品開発は30品目を超える



「兵庫県産規格外丹波黒枝豆のバケット」の発売



「兵庫県産完熟あまクイーンを味わう」の企画



「兵庫県産雪折れ岩津ねぎを使用したドレッシング」の発売

サンマルク・三越伊勢丹で規格外丹波黒枝豆使用



規格外枝豆

R4年度の枝豆55tが規格外となり、数百万円もの産業廃棄物代を支払い処分している。兵庫県庁、JA兵庫六甲の幹部の方からも相談があり、R5年よりフードロス課題解決に取り組む。

兵庫県産丹波黒大豆の枝豆の規格外品を用いたパンの発売

- 本県では今年度から、SDGsに配慮した商品の開発・販売を目指す「百貨店・商社・小売店等と連携した流通促進事業」に取り組み、県産農林水産物の規格外品を活用した商品開発を推進しています。
- このたび、(株)サンマルクホールディングスの協力を得て、ひょうご農産水産物ブランド戦略策定品目の「**丹波黒大豆**」の枝豆の規格外品を利用したパンが商品化され、**1月1日**から一か月間、全国のベーカリーレストランで提供されます。

1 販売概要

- 販売期間 **令和6年1月1日(月)～1月31日(水)**
- 販売場所
ベーカリーレストラン「バケット」
「BISTRO309」「ブレッドガーデン」
「パントリー」「ブレッドバイキング」
計73店舗
※兵庫県内は「バケットららぽーと甲子園店」で販売
- 販売商品 **黒枝豆フォカッチャ**

01



サンマルクホールディングスにおいて
規格外丹波黒枝豆のメニュー提供

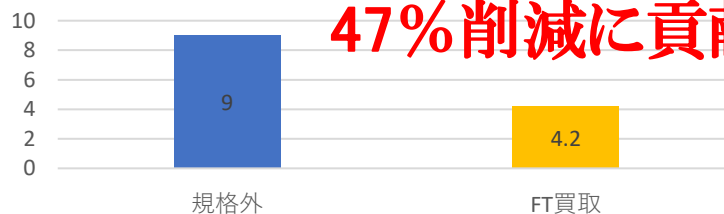
FOOD INDEX

【惣菜・パン】「幻の枝豆」を使った商品が登場！

01

新宿伊勢丹
兵庫県フェア時に
枝豆のお惣菜

JA兵庫六甲規格外丹波黒枝豆(t)



R5年度丹波黒枝豆の規格外9tのうち、4.2tを弊社が買取を行い様々な販路先へ販売ルートを作っております。CO2削減、生産者所得向上に繋がっております。

規格外の丹波黒枝豆を剥き枝豆（一次加工原料）に変える事が重要なポイント。さらに行政による記者発表等が商品企画をする上での後押しにも繋がっている。