

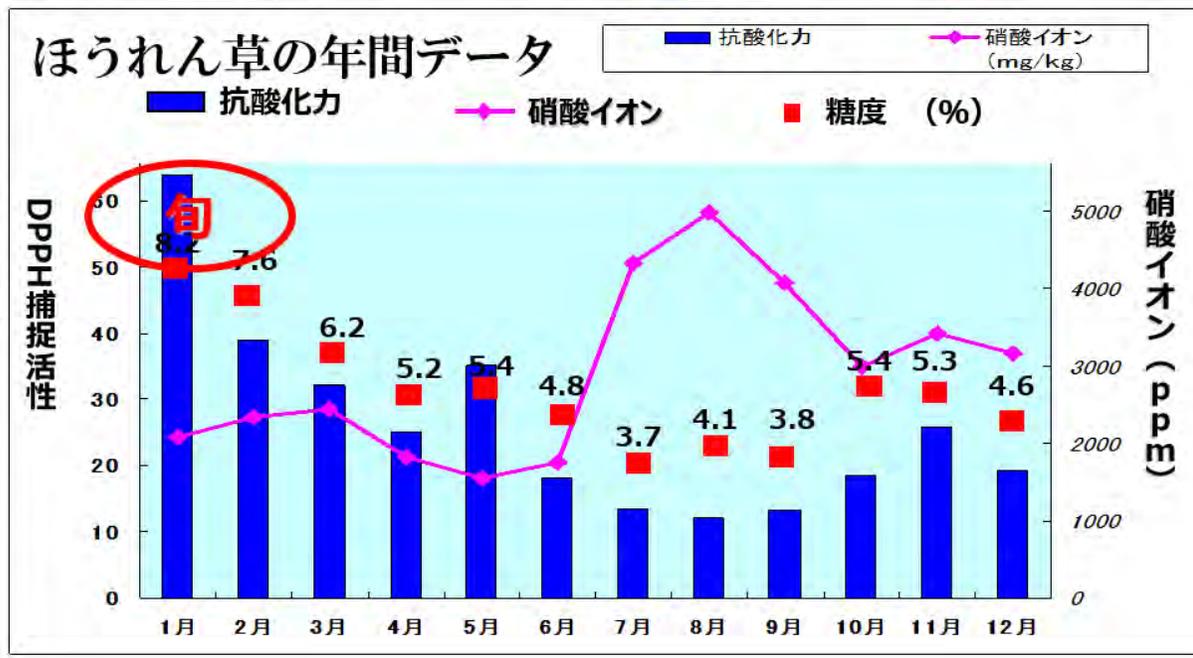
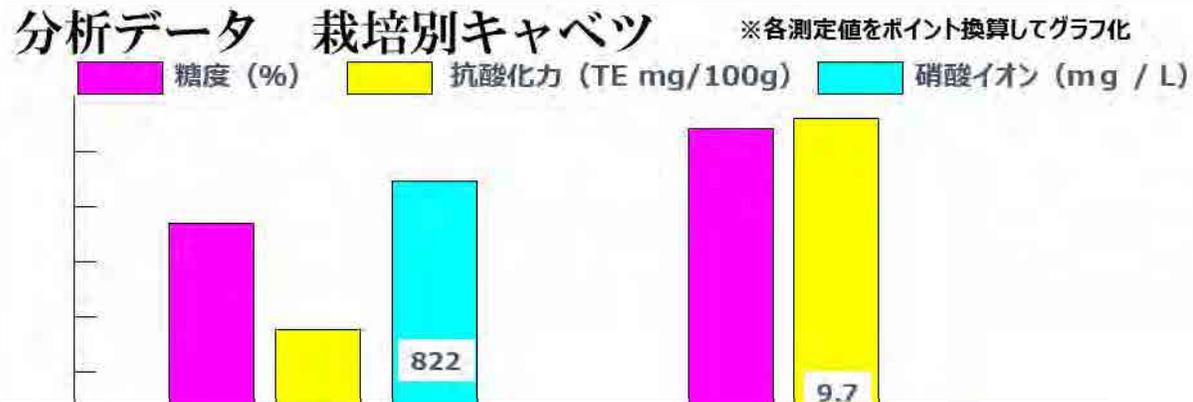
デザイナーフーズ株式会社

10年以上にわたる分析により2万検体のビックデータ

- 青果物の分析・研究
- 農と食・健康のコンサルティング
- 野菜の機能性研究
- 種苗・栽培・青果物の分析評価
- 機能性表示の導入に向けた活動
- 各種研究機関・行政との共同研究



野菜の可能性を追求



25%増のポテンシャル

1gでも多くの野菜を

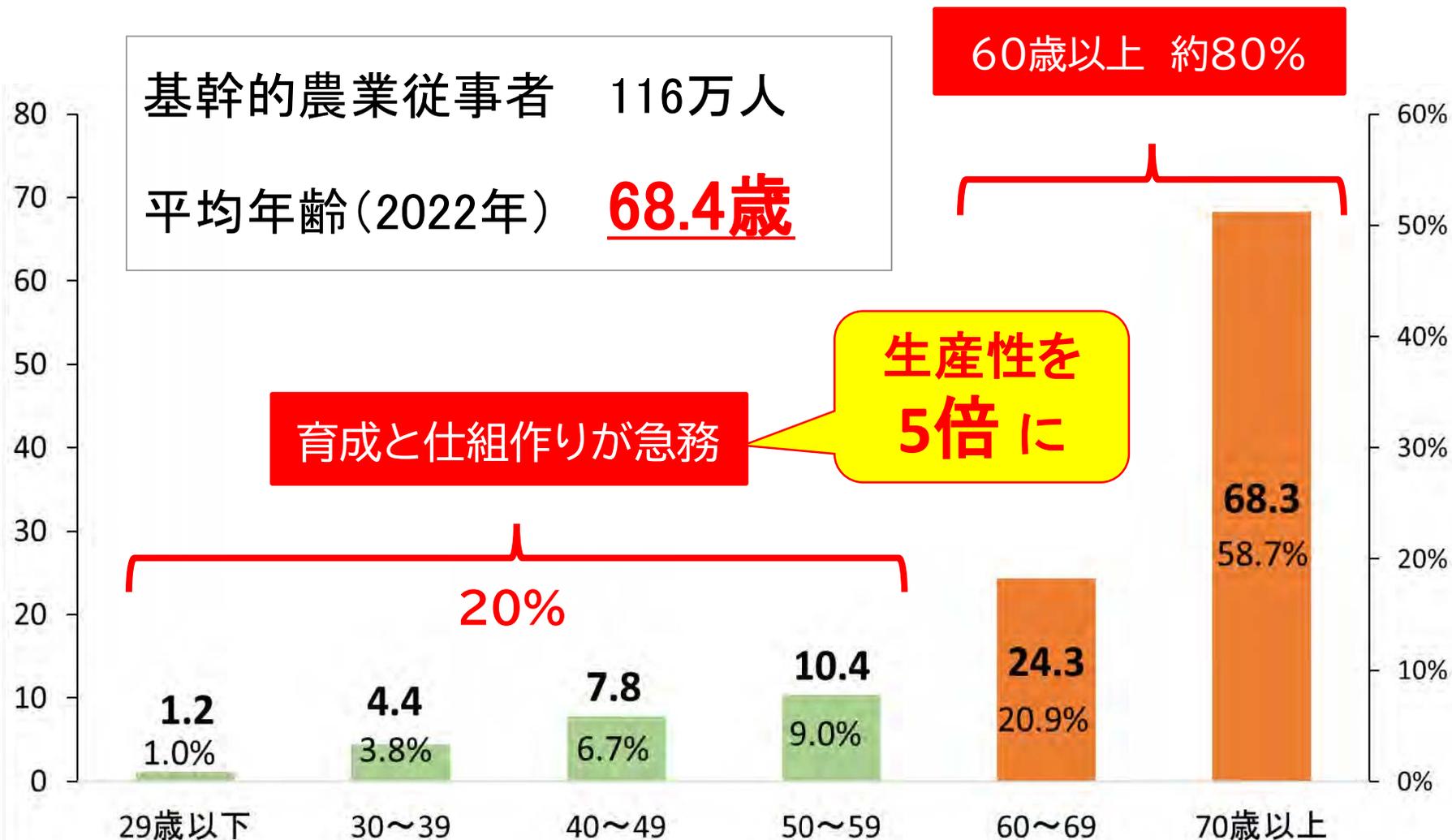
1円でも価値の向上を

国民の健康増進と
日本の農業の発展を叶える

業務加工分野の展望と デリカフーズグループの事業展開



日本の農業従事者の年齢構成



日本の農業は
危機的な状況へ

10年後を見据え
今から対策が必用

サプライチェーン
全体で生産性の向
上に着手

新たな戦略の実行(案)

農業への参入



- 自社農場の保有
- 研究開発を推進
- 農業を知る

長期貯蔵技術の開発



- 長期貯蔵技術の開発
- 消費期限の延長
- 品種特性の研究

輸入野菜の国産化



- 玉葱専用工場開設
- 赤系トマトの推進
- 国産付加価値の向上

貯蔵拠点の設置



- 貯蔵型安定供給の構築
- 合理的なインフラの構築
- 選果・パッケージ業務の請負

玉葱専用工場 4月上旬稼働

目的

愛知・大阪・兵庫・奈良の玉葱加工を1工場に集約
剥き玉葱から最終商品まで一気通貫の生産ライン

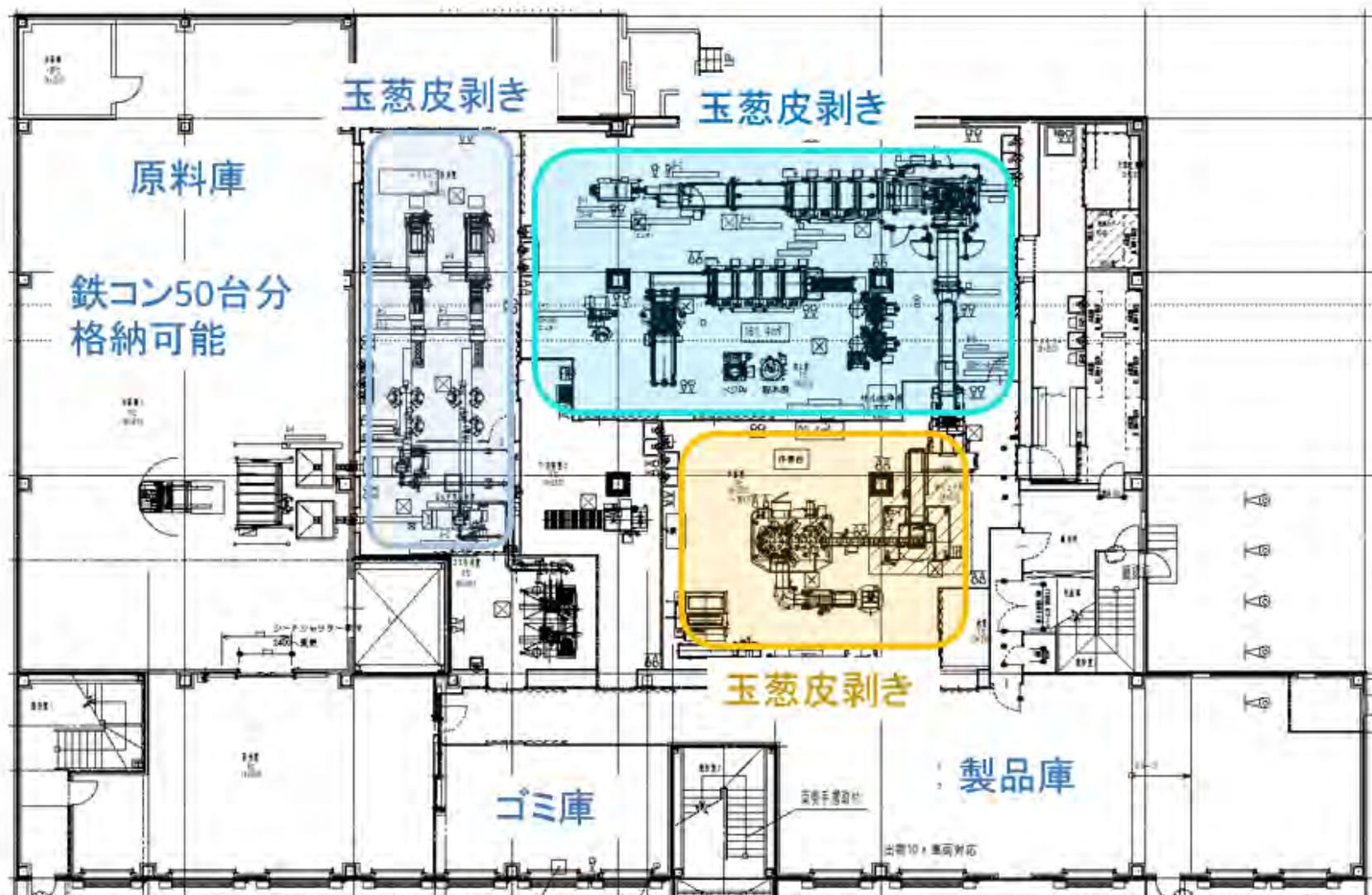
【目論見】

単一原料専用工場として各種合理化を図る

- ①原料調達の合理化
- ②単品生産による自動化・省人化
- ③一気通貫生産による品質・菌数制御の向上(消費期限延長)
- ④他工場における生産キャパの拡大
- ⑤製造社員の育成工場として運用(教育施設)
- ⑥原価低減

- 名称: 玉葱専用工場
- 住所: 大阪府茨木市宮島2-1-13
- 改修完了予定日: 2025年3月31日
- 改修面積 352.2 m²
 - 原料庫: 235.98 m²
 - 皮むき・洗浄室: 78.94 m²
 - 加工室: 161.4 m²
 - 計量・包装室: 99.4 m²
- 従業員数: 約30人(社員含む)
- 売上高: 10億円/年

玉葱専用工場の概要



赤系トマトの推進

目的

業務加工向けに赤系トマトの栽培を推進
栽培・流通ロスの低減、農業業務の
一部請負による農家の負担低減に取り組む

【目論見・検証内容】

赤系トマト独自の流通システムを構築し、生産者・流通・実需者の三方にメリットのある新たな流通インフラを構築する。

- ①赤系トマトの栽培面積拡大
- ②有志を集めた協議会により、情報の共有とプラットフォーム化を図る
- ③長期貯蔵による安定供給の実現検証
- ④選果・パッケージ業務の請負業務検証
- ⑤生産者所得の向上検証

赤形トマトの栽培推進と生産量の確保

貯蔵研究による貯蔵技術の習得

冷蔵機器開発による適切な貯蔵設備の検討

顧客の事前説明と予約契約推進



赤系トマト推進協議会発足(2024年12月～)

貯蔵流通のテスト開始(2025年7月～)

輸入トマトの状況

4年ぶりに戻ってきた「トマトが抜けたハンバーガー」の警告

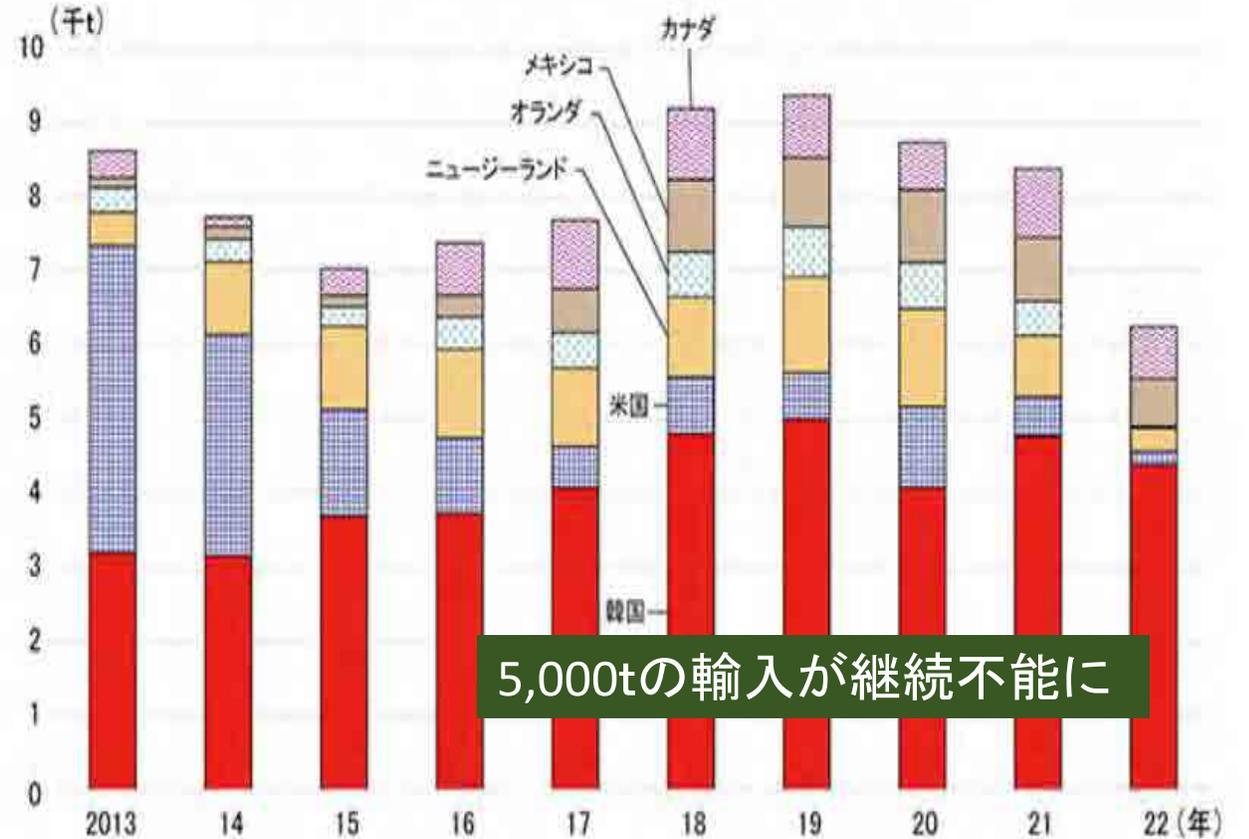
Posted October. 25, 2024 09:21, Updated October. 25, 2024 09:21



ハンバーガーの中のトマト1個の「価格」はいくらだろうか。最近、コーヒー一杯と同様だと言っても無理がないようだ。先週から韓国マクドナルドは、一部の店舗のハンバーガーからトマトを抜いた。その代わりに、無料のコーヒークーポンを提供する。トマト1個とコーヒー1杯の価値が同じになったのだ。実際、トマトの価格が高止まりしている。トマト1キログラムの小売価格は、最近1万3000ウォンを続けている。先月初めと比べると、2倍近く上昇した。

トマトがハンバーガーから消えたのは、異常気象のせいだ。韓国マクドナルドは、「今夏続いた猛暑でトマトの成長が十分ではなく、供給に多くの困難を経験している」とその理由を説明した。トマトがよく育つ限界栽培温度は30度だ。農村振興庁によると、日中の温度が35度以上で高く維持されれば、トマトの実は4分の1ほど減る。トマトの主産地である全羅北道長水郡（チョンラブクト・チャンスグン）は、今年8月の1ヵ月間、3日を除いてすべて昼の最高気温が30度を超えた。

図8 日本の生鮮トマト国別輸入量の推移



5,000tの輸入が継続不能に

トマトの分類と特徴

系統	特徴	主な品種	調理特性	栽培・流通
ピンク系トマト 	甘味と酸味のバランスが良くトマト臭さは抑えられている。果肉が柔らかく皮が薄いのが特徴 棚もちが悪く切り崩れしやすい。	桃太郎シリーズ ファーストトマト 王様トマトシリーズ	生食 サラダ つけ合わせ	皮が薄いため栽培中の傷が付きやすい。熟度の進行が早くロスが出やすい。
赤系トマト 	トマト独特の香りがあり酸味が強いのが特徴。グルタミン酸を多く含み調理向き。海外では赤系が主流。 生でそのまま食するよりも調理や組み合わせで活きる。	□エンザ カナバロ サンマルツアーノ	加熱・煮込み サンドウィッチ ソース	比較的栽培は簡単で棚もちも良い。長期保存が可能で流通特性が高い。

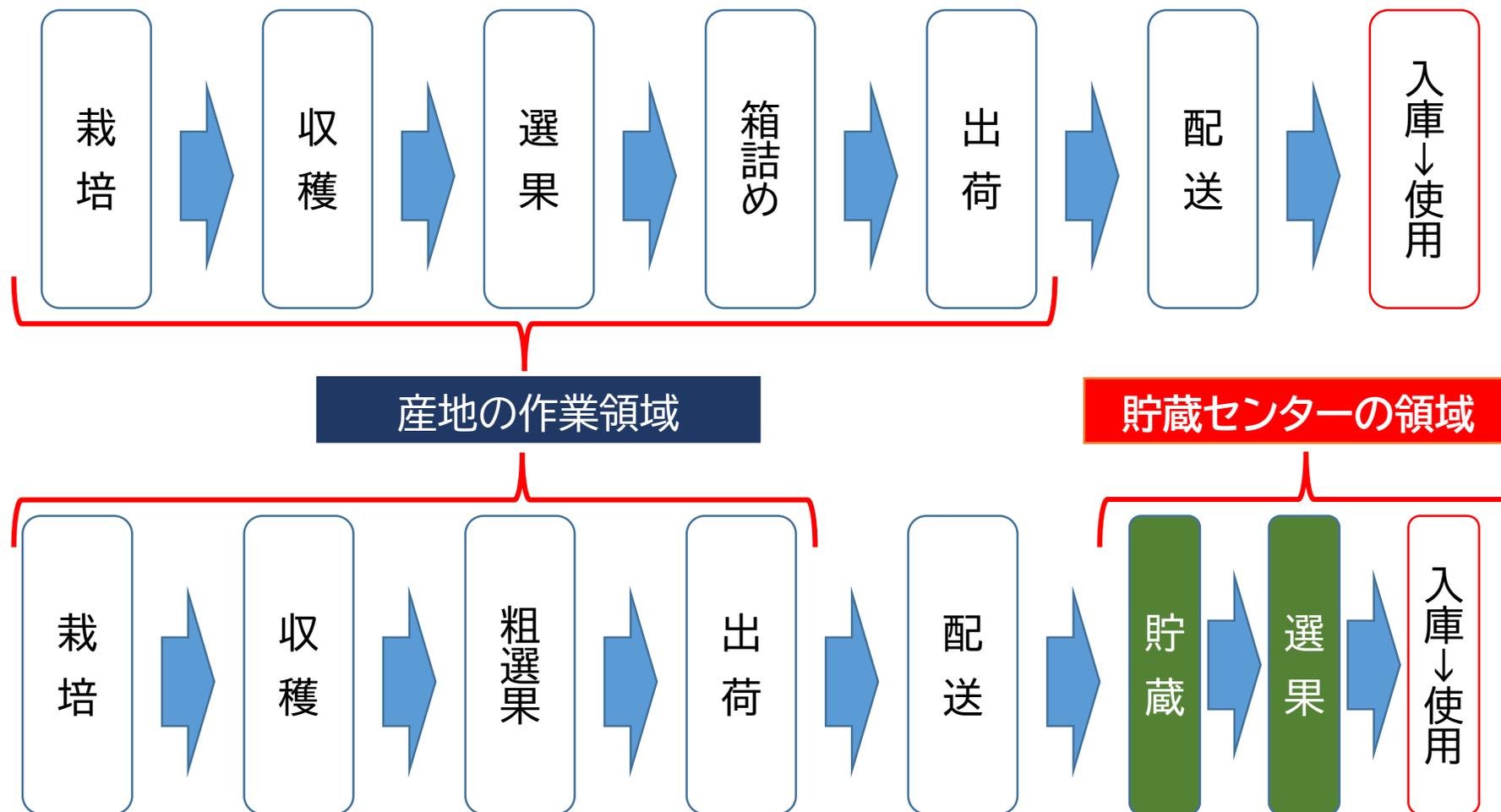
生産者のメリット

- ✓ 収量が高い
- ✓ 正品率が高い
- ✓ 栽培と取り扱いが楽

流通のメリット

- ✓ 長期保存が可能
- ✓ 棚もちが良い
- ✓ 果皮が硬く流通劣化が少ない

作業領域の転換(案)



* 産地での箱詰め作業を無くしコンテナ流通へ。選果・箱詰めは貯蔵後に消費地で行う。

Purpose of
Delica Foods
Group

野菜の未来を変える。
野菜で未来を変える。

デリカフーズ 
DELICA FOODS GROUP