

令和 5 年度加工・業務用国産野菜の生産拡大セミナー

実需者の取組事例と今後の課題

「冷凍野菜のニーズを踏まえた生産地連携 の取組について」

令和 6 年 2 月 8 日

株式会社ノースイ

冷凍事業本部 但馬 重信

産地生産基盤パワーアップ事業（直接採択事業）の取組事例（R2～3年度：拠点事業者：熊本大同フーズ(株)）（加工・業務用青果物の一貫生産・供給体制構築の取組）（熊本県）

取組の概要

対象品目 : ほうれんそう、こまつな、みかん、不知火、いちご
 主な取組主体 : 熊本大同フーズ株式会社
 成果目標 : ①取排出荷量の10%以上の増加
 ②総出荷量に占める加工・業務用向け出荷量の割合を年平均3%以上の増加
 導入施設等 : 農産物処理加工施設（冷凍加工工場、冷凍貯蔵保管施設）
 農業用機械（ほうれんそう収穫機他）

ポイント

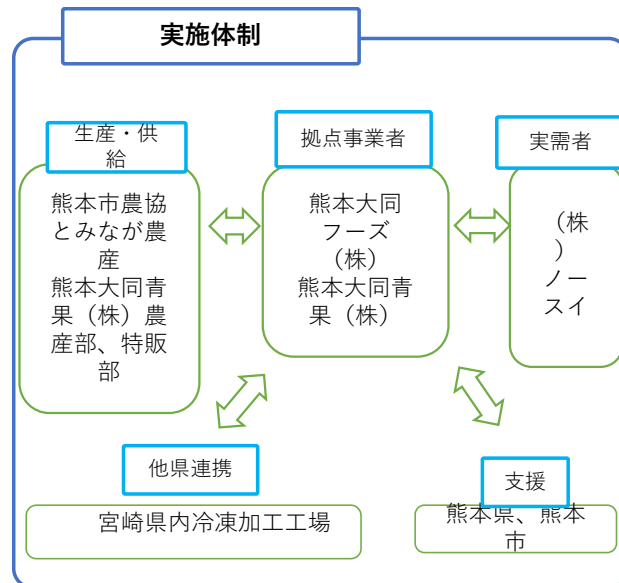
【現状と課題】

- ①生産安定・効率化機能
 熊本県は全国有数の農業県であり施設栽培が盛んな地域であるが、露地栽培、特に加工用についてはノウハウが少なく技術体系構築や機械化が遅れている。
- ②供給調整機能
 地元に大規模な加工施設が無く保存性が低い。そのため気象災害等の影響を大きく受けやすい等、供給が不安定である。
- ③実需者ニーズ対応機能
 産地での供給体制、ISO22000取得の工場が不足。また実需者ニーズの吸い上げ、GAPの推進が必要。（GAP指導員資格取得済）

【目標年度の展望】

生産構造と国際環境の急速な変化の中、事業者、農業者、産地が協働し、生産の安定化、ニーズに対応した製品の安定供給に取り組み、国内外における新市場の獲得及び輸入シェア奪還を図る。

実施体制



期待される事業効果

【事業実施による直接効果】

- ・ISO22000を取得し、市場ニーズの高い冷凍加工品を全国へ販路拡大
- ・連携者へ農業用機械をレンタルし作業効率化、データ集約によるマニュアル化した生育指導を実施することで安定生産、栽培面積拡大（76ha）、収穫量1,500tを見込む。農業生産法人設立、自社農場による栽培ノウハウの蓄積による実質的な営農指導を実施

【事業実施による間接効果】

- ・新商品開発による付加価値製品製造
- ・新工場の建設による雇用の創出
- ・無加熱摂取製品製造による評価向上



産地生産基盤パワーアップ事業（直接採択事業）の取組事例（R 2～3年度：拠点事業者：熊本大同フーズ(株)）（加工・業務用青果物の一貫生産・供給体制構築の取組）(熊本県)

取組の概要

- 対象品目 : ほうれんそう、こまつな、みかん、不知火、いちご
- 主な取組主体 : 熊本大同フーズ株式会社
- 成果目標 : ①取扱出荷量の10%以上の増加
②総出荷量に占める加工・業務用向け出荷量の割合を年平均3%以上の増加
- 導入施設等 : 農産物処理加工施設（冷凍加工工場、冷凍貯蔵保管施設）
農業用機械（ほうれんそう収穫機他）

産地生産基盤パワーアップ事業（直接採択事業）の取組事例（R2～3年度：拠点事業者：熊本大同フーズ(株)）（加工・業務用青果物の一貫生産・供給体制構築の取組）(熊本県)

ポイント

【現状と課題】

①生産安定・効率化機能

熊本県は全国有数の農業県であり施設栽培が盛んな地域であるが、露地栽培、特に加工用についてはノウハウが少なく技術体系構築や機械化が遅れている。

②供給調整機能

地元で大規模な加工施設が無く保存性が低い。そのため気象災害等の影響を大きく受けやすい等、供給が不安定である。

③実需者ニーズ対応機能

産地での供給体制、ISO22000取得の工場が不足。また実需者ニーズの吸い上げ、GAPの推進が必要。（GAP指導員資格取得済）

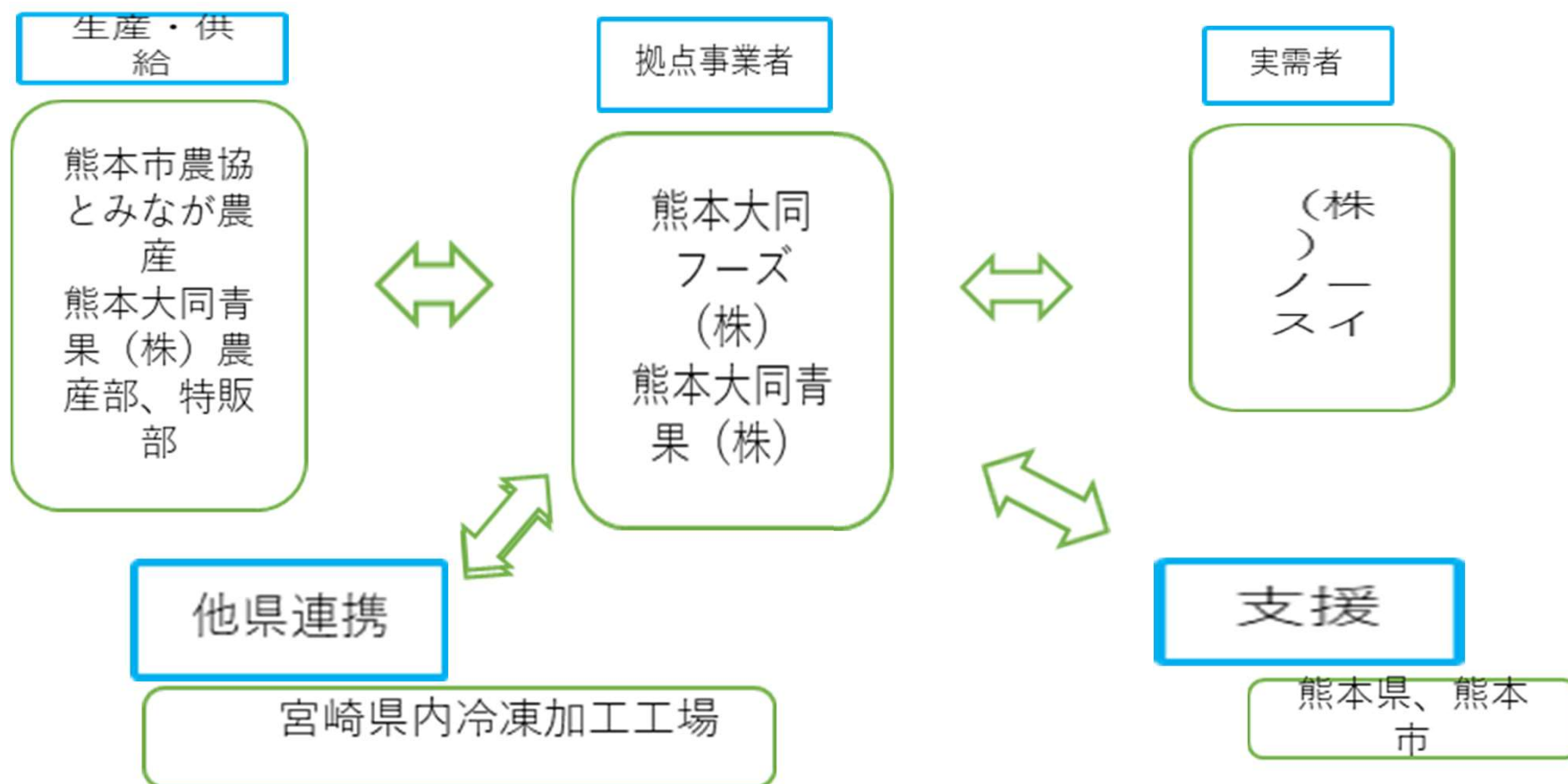


【目標年度の展望】

生産構造と国際環境の急速な変化の中、事業者、農業者、産地が協働し、生産の安定化、ニーズに対応した製品の安定供給に取り組み、国内外における新市場の獲得及び輸入シェア奪還を図る。

産地生産基盤パワーアップ事業（直接採択事業）の取組事例（R 2～3年度：拠点事業者：熊本大同フーズ(株)）（加工・業務用青果物の一貫生産・供給体制構築の取組）（熊本県）

実施体制



産地生産基盤パワーアップ事業（直接採択事業）の取組事例（R2～3年度：拠点事業者：熊本大同フーズ(株)）（加工・業務用青果物の一貫生産・供給体制構築の取組）（熊本県）

期待される事業効果

【事業実施による直接効果】

- ・ ISO22000を取得し、市場ニーズの高い冷凍加工品を全国へ販路拡大
- ・ 連携者へ農業用機械をレンタルし作業効率化、データ集約によるマニュアル化した生育指導を実施することで安定生産、栽培面積拡大（76ha）、収穫量1,500tを見込む。農業生産法人設立、自社農場による栽培ノウハウの蓄積による実質的な営農指導を実施

【事業実施による間接効果】

- ・ 新商品開発による付加価値製品製造
- ・ 新工場の建設による雇用の創出
- ・ 無加熱摂取製品製造による評価向上



熊本大同フーズ（冷凍加工工場）



営農部では、原料となるほうれん草を、年間1500t収穫に向けた作付け計画、収穫予定、自社栽培、委託栽培の営農指導、それらの収穫作業をメインに活動しています。



営農部では、自社農場、生産者の委託農場など多くの圃場をKSASシステムを駆使し一元管理しています。

委託栽培

栽培に関する営農
指導
農機レンタル業務

圃場巡回
中間管理



栽培日誌の作成

自社栽培

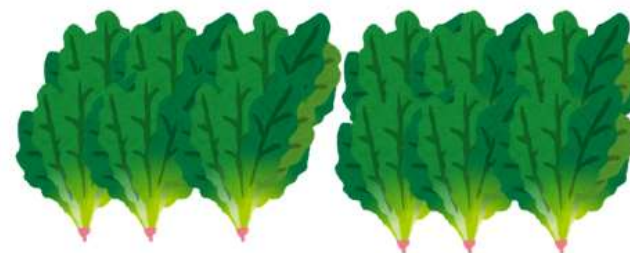
中間管理

栽培日誌の作成
KSAS帳票

圃場管理



収穫予定の立案
収穫人員の配置

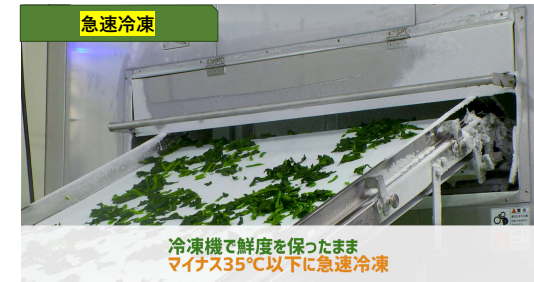


収穫の風景



 熊本大同フーズ

冷凍加工の工程



加工用ホウレンソウの普及拡大について

～冷凍ホウレンソウの産地化を目指して～



JA熊本市 営農部 営農指導課

JA熊本市の概要について

★組織

代表者：代表理事組合長 野原 泰夫

組合員数：21,586名

（正組合員数：8,176名、准組合数：13,410名）

役員数：34名（理事28名、監事6名）

職員数：418名

※平成4年4月「熊飽農協」から「熊本市農協」へ名称変更し、愛称「JA熊本市」とする。



～JA熊本市のキャッチフレーズ～ 「夢未来 くまもと」



地域に安全で安心な食料を安定的に供給し、農業・農村の持続的な発展、農業の持つ多面的機能を通して、生活環境や健康はもとより、農村固有の伝承文化、伝統芸能を継承するとともに、市民と子供達の夢をはぐくみ、緑豊かな熊本市の未来の創造に貢献する！

JA熊本市の農産物について



★JA熊本市 特性

市街地 花き・樹芸・野菜・水稻
 北東 (畑台地) 施設園芸・畜産・水稻
 北西 (金峰山麓) 果樹
 西南 (水田平坦) 施設園芸・水稻

地域の特性を生かした農業！！

★農産物販売高 (単位：千円)

項目	実績
普通作	912, 600
園芸	11, 042, 828
果樹・落葉果樹	4, 507, 864
花卉・樹芸	273, 078
畜産物	1, 175, 799
合計	17, 828, 215



地域と共生し、生活に豊かさと安心をお届けします

JA熊本市の農業における課題

- ・ **農家の高齢化**や農業経営の規模縮小
- ・ 近年、農作物が栽培されていない**休耕地の増加**
- ・ 水稻後に露地で栽培する品目が少ない
(春先まで何も栽培せず放置されている農地も多い)

様々な問題・課題がある

加工用ホウレンソウの栽培経緯



工場から**30分**
管内で原料を調
達したい！！



熊本市 西区 池上町
2021年3月 冷凍加工野菜製造工場 完成

熊本大同フーズ株式会社

休耕地の有効活用

裏作栽培による農家
所得確保

機械導入による省力化



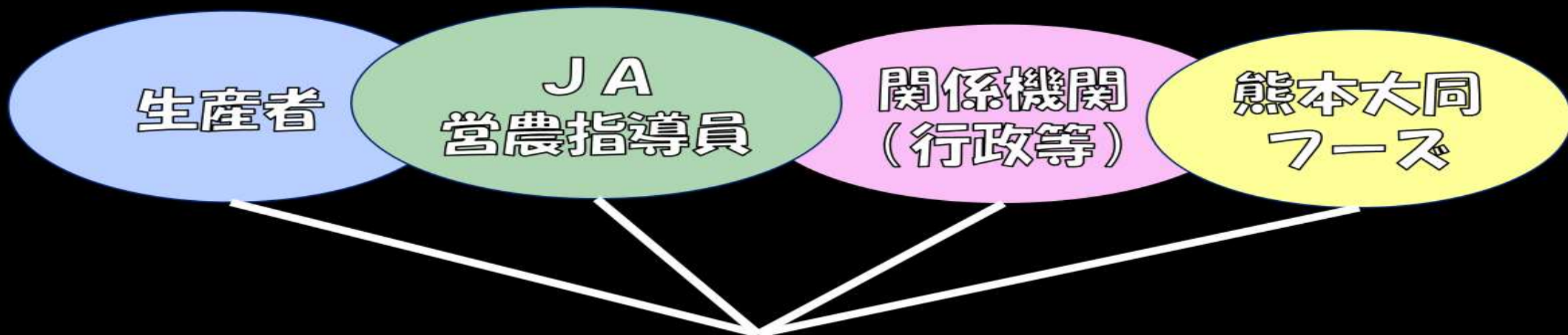
加工用
ホウレンソウ

加工用ホウレンソウ作付けメリット

・ 収穫以降の作業は熊本大同フーズ(株)で実施

- ・ 生産者は栽培に集中できる
- ・ 作業負担軽減に繋がる





連携

安全・安心な農産物産地の育成を図る

地産地消

～加工用ホウレンソウ産地化を目指す～

加工用ホウレンソウの栽培経緯



工場から**30分**
管内で原料を調

**2019年（令和元年）9月から
加工用ホウレンソウの試験栽培を実施**



熊本大同フーズ株式会社

宇土市 熊本市 西區 池上町

2021年3月 冷凍加工野菜製造工場 完成

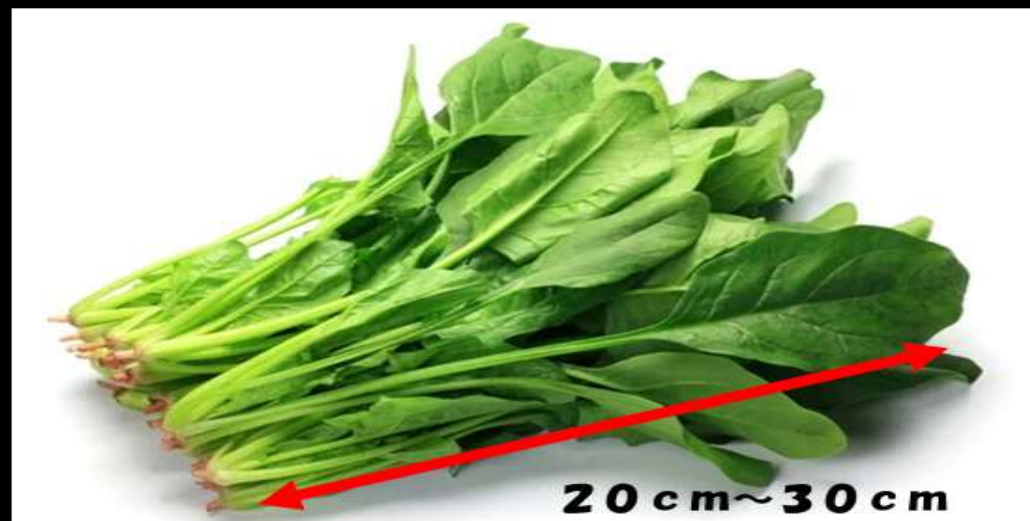
加工用ホウレンソウとは？

青果用と加工用の比較

30cm超えてからの栽培が難しい

	加工用	青果用
栽培場所	露地	露地、雨よけハウス
生育日数	70日～120日	25日～40日
収穫時の草丈	40cm～50cm	20～30cm
収穫方法	機械機	手刈り

収穫後は、
加工工場で洗浄後
フランチング（湯通し）
して冷凍され出荷される



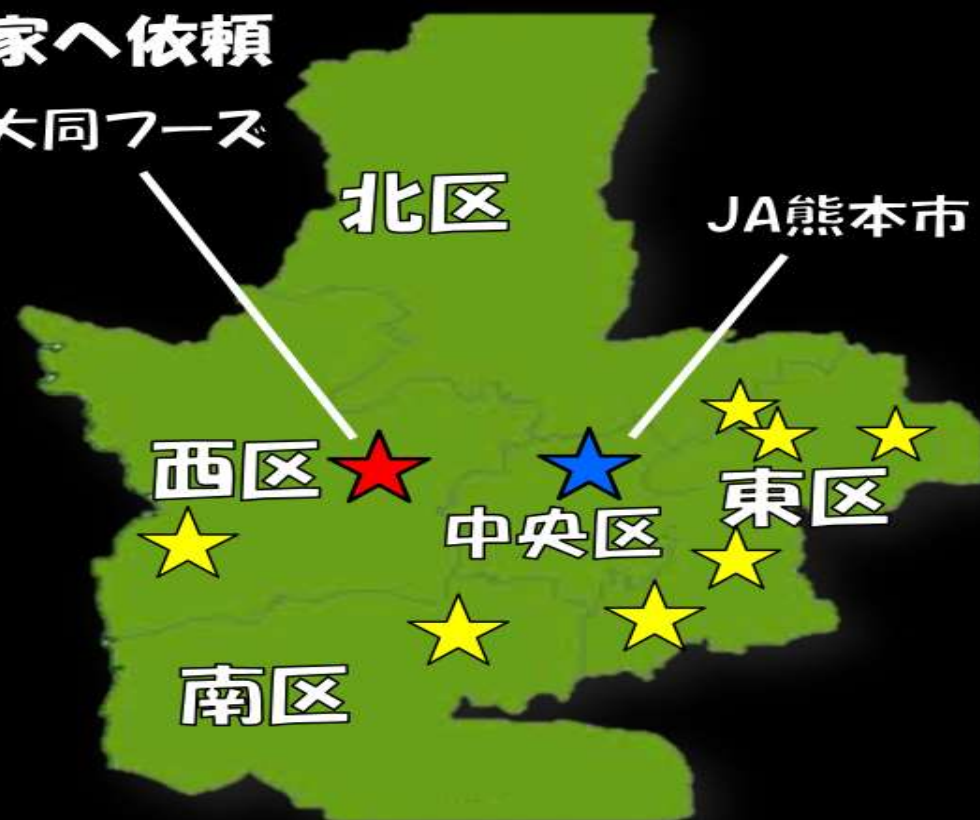
試験栽培について

JA熊本市作付地図

初年度展示圃・・・各地区の代表農家へ依頼

地区	栽培期間	展示圃面積(a)	前作
東部	10月下～2月上	10a	水稻
//	11月下～4月上	25a	水稻
//	9月中～11月下	25a	休耕地
戸島	10月下～2月中	10a	牧草
秋津	11月上～3月中	10a	水稻
南部	11月上～4月上	10a	水稻
西部	10月中～1月下	10a	WCS
合計		1ha	

大同フーズ



産地化を目指し

作付面積 1ha からスタート

★・・・各圃場場所

試験栽培詳細について

	肥料・農薬（散布量・希釈）	東部地区	東部地区	戸島地区	秋津地区	南部地区	西部地区
播種日		10月21日	9月17日	10月21日	11月8日	11月8日	10月21日
土壌分析	pH測定	6.6	6.1	6.5	5.8	6	6.7
元肥	炭酸苦土石灰（kg）			炭カル110	100	100	
	石灰窒素（kg） 雑草対策	40	40				
	球状ニュー野菜一番（12-15-8）kg	160	160	160	過石20	過石20	
	PKセーブ400エコ（14-10-10）kg				140	140	140
	堆肥（牛糞 or 豚糞）						
播種時除草剤	ラッソー乳剤（水100L、農薬150ml）	10月21日	9月17日	10月21日			
	レンザー乳剤（水100L、農薬100g）				11月8日	11月8日	10月21日
播種時殺虫剤	フォース粒剤（9kg）			10月21日			
害虫防除	プレバソンフロアブル（水100L、2000倍）	12月3日				12月3日	
	スミチオン乳剤（水100L、1500倍）			12月3日			
べと病防除	アリエッティ水和剤（水100L、1500倍）						1月14日
	ランマンフロアブル（水100L、2000倍）			12月3日			
中期除草剤散布	ナブ乳剤（水100L、農薬100ml）			1月20日		2月5日	
追肥	コスモ2-4-4（水100L、液肥350ml）	12月3日		12月3日	2月5日	2月5日	1月14日
	粒剤（くみあい燐硝安加里S646）20kg						1月14日
収穫日		2月5日	11月28日	2月17日	3月19日	4月1日	1月29日

雑草

肥料切れ

黄葉

10aあたり商品化重量600~1000kg



目標2トン（10aあたり）到底及ばなかった

～試験栽培2年目～

初年度の課題・2年目改善した点



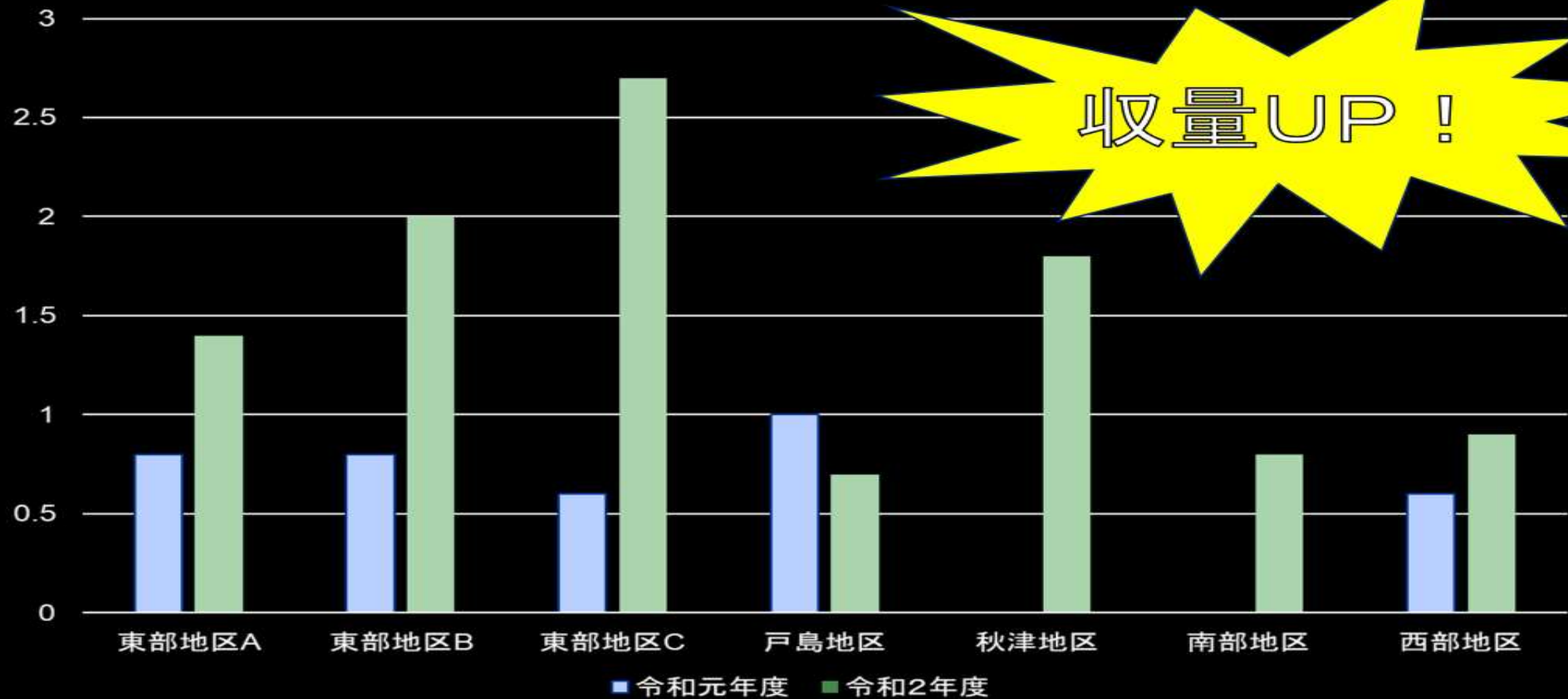
雑草

- ・ラッソー乳剤、レンザー水和剤の混用で除草効果を高める
- ・乗用管理機を使用した中耕除草の実施
(追肥散布と同時に作業可能)

肥料切れ・黄葉

- ・追肥の見直し（粒剤くみあい燐硝安加里S646をメインに）
- ・収穫1カ月前からの1週間おきの液肥散布実施（コスモ244）
- ・圃場選定の見直し（排水の悪い圃場には作付しない）

年度別収量比較表(10aあたり)



**2年の試験栽培を経て産地化を目指し
本格的に栽培を開始**

生産拡大に向けての取り組みについて



～作付計画会議～

- ・ 新規生産者の確保
- ・ 栽培注意点、作付計画の説明

※毎年7月頃実施

～現地検討会～

栽培講習会

- ・ 今後の管理について説明

※年3～4回実施

～先進地視察研修～

令和5年2月21～22日

「加工用ホウレンソウ産地」 宮崎県視察

都城市、西都市、
川南町視察

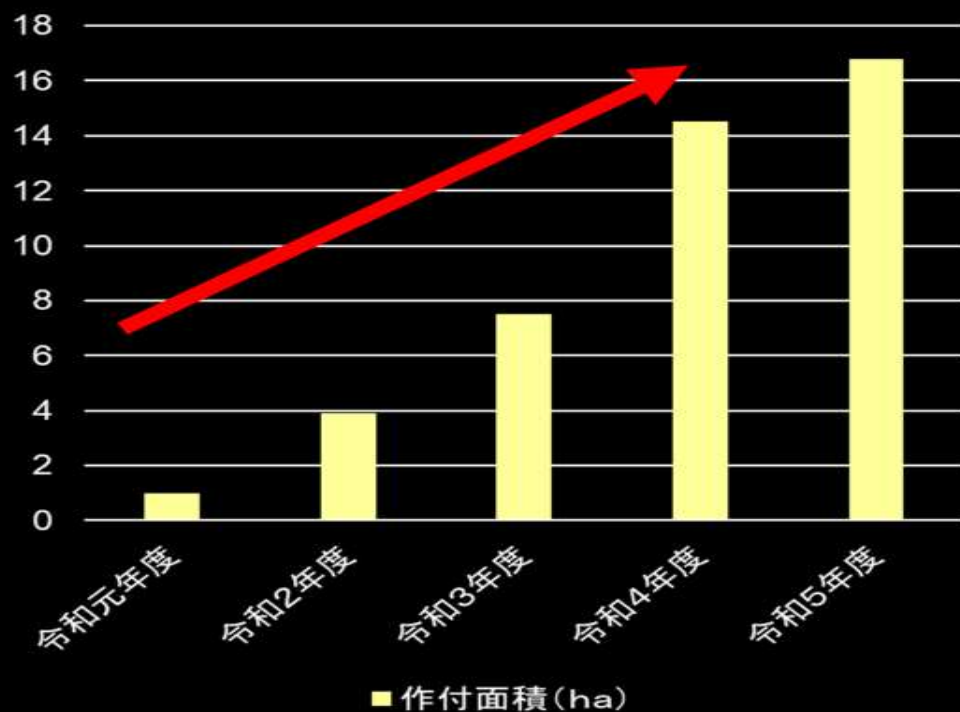


参集者：生産者、関係機関、熊本大同フーズ・JA

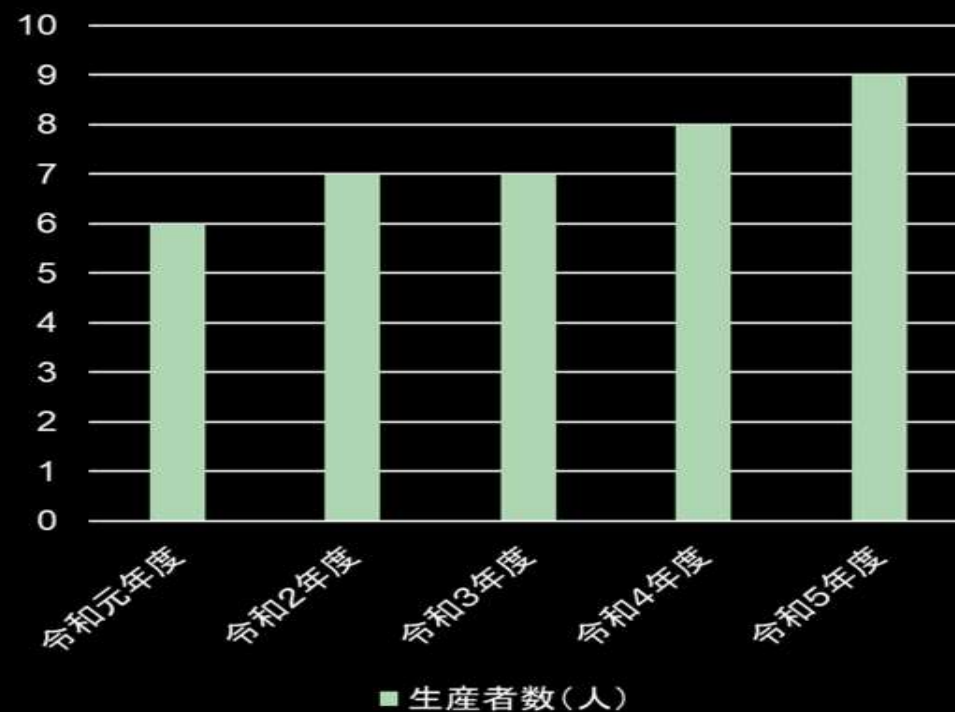
26

視察研修を通して知識・技術の向上ができた

作付面積 (ha)



生産者数 (人)



作付面積・生産者数共に増加傾向！

令和4年度比較試験の取り組みについて



品種比較
試験



堆肥比較
試験

長繊維不
織布
比較試験

～3つの比較試験を実施～

比較試験①品種比較試験

年内収穫・・・1展示圃

(栽培期間:9月中旬～11月下旬)

春収穫・・・1展示圃

(栽培期間:11月中旬～3月下旬)

2つの圃場で実施

東部地区

播種時期	9月(年内収穫)
品種	「クロノス」
	「ピンドン」
	「徳兵衛」
	「福兵衛」
	「吉兵衛」

5品種

秋津地区

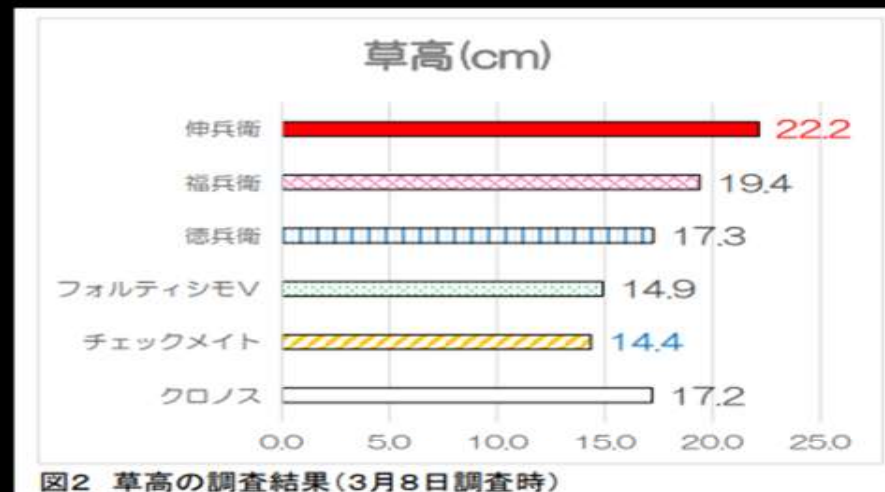
播種時期	11月(春収穫)
品種	「クロノス」
	「チェックメイト」
	「フォルティシモ V」
	「徳兵衛」
	「福兵衛」
	「伸兵衛」

6品種

年内収穫



春収穫



比較試験②堆肥比較試験



処理A区

牛糞
堆肥施用
2+

10a

処理B区

鶏糞
堆肥施用
100kg

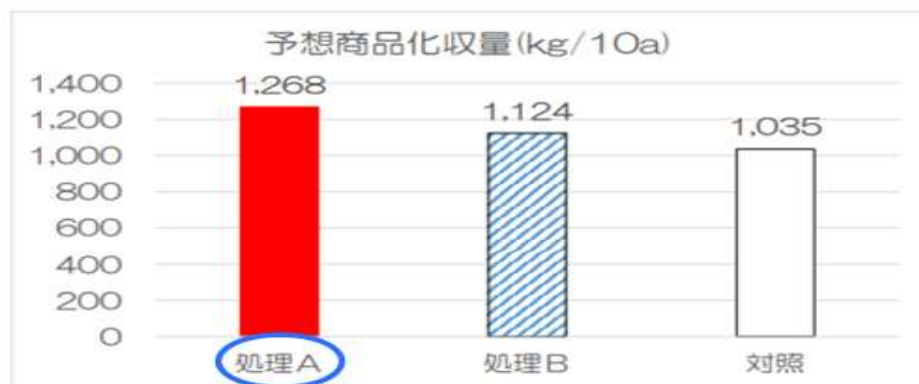
10a

対照区

堆肥
無施用

10a

調査日	R5.2.14			※対り取り位置：10cm					備考
区	草高 (cm)	重量 (g/区)	外品 (g)	予想商品化収量 (kg/10a)	株あたり重量 (g/株)	葉柄長 (cm)	葉長 (cm)	葉の割合 (%)	
処理A	31.5	3,099	564	1,268	64.6	17.7	16.2	52.2%	追肥11/28
処理B	28.5	2,491	244	1,124	54.2	17.3	16.4	51.4%	追肥11/28,12/28
対照	29.0	2,302	233	1,035	51.7	16.4	15.6	51.3%	追肥11/28



牛糞堆肥が効果あり！

初期成育から牛糞堆肥施用区が生育が良かった

比較試験③長繊維不織布比較試験

<春収穫>

作型：ホウレンソウ（露地）

播種期：11月17日

供試品種：「伸兵衛」

不織布被覆期間

12月8日～2月15日（70日間）

慣行区

べたかけ資材
長繊維不織布
「パスライト羽衣」
べたかけ区

生育調査

区	草高			株幅		葉色	
	2/24	3/8	3/24	2/24	3/8	2/24	3/8
パスライト	19.5	23.0	63.0	27.5	36.1	46.4	56.2
慣行区	14.5	15.3	61.0	20.9	30.9	44.5	53.4

坪刈調査

品種	草高 (cm)	重量 (g/区)	予想商品化収量 (kg/10a)	株あたり重量 (g/株)	葉柄長 (cm)	葉長 (cm)	葉の割合 (%)
パスライト区	63	5,744	3,105	98	36.0	19.5	35.1%
慣行区	61	5,704	3,083	105	35.2	17.5	33.2%

結果は、さほど変わらなかった
資材のコスト、設置の動力を考えると現時点では普及は難しい

JA熊本市 加工用ほうレンソウ普及について

産経新聞「きっかけ」内「食と農のみらい コミュニティ」に掲載！

■-□-■-□-■-□-■-□-■-□-■-□-■

＼生産者にインタビュー／

国産野菜を「旬」のまま美味しく届ける工夫

■-□-■-□-■-□-■-□-■-□-■-□-■

最近、国産の食材を使った家庭向け冷凍食品に注目が集まっています。

今回は、「国産冷凍ほうれん草」の生産と流通を支えている、JA熊本市営農指導課にお話を伺ってきました！

※写真とともにご紹介しています。ぜひ一緒にお楽しみくださいね♪写真がご覧いただけない方はこちらから：

<https://cs.beach.jp/scu/8u37>



JA熊本市加工用ほうレンソウの取り組みを全国に発信

記事を見た消費者の声



K氏

2023/07/06 06:34

■生産者さんへのメッセージや、冷凍食材に関する意見やエピソードもぜひ！

熊本冷凍ほうれん草」は、技術の進歩で「自然解凍」で食べられるようになりました。

栄養価も高く、より使い勝手もよくなり、新鮮さを感じてもらえると思いますとのこと。

冷凍ほうれん草は初めて聞く野菜で、冷凍だから新鮮でおいしいと思います。

現在、冷凍ほうれん草の生産者は8人いると聞きましたが、これからもっと増えることを期待すると共に農家の皆さんの頑張りに敬意を表します。

拍手9件



A氏

2023/07/05 20:24

■生産者さんへのメッセージや、冷凍食材に関する意見やエピソードもぜひ！

休耕地を活用されての栽培や、新たにほうれん草の栽培に挑戦して下さった農家さんに感謝！！です。

旬の美味しいほうれん草をいつでも必要な分だけ使う事の出来る

「冷凍 ほうれん草」それも原材料の産地は国産！！

もっと沢山流通して欲しいです。

拍手10件

拍手

コメント

その他にも多くの消費者から普段は聞けない言葉を頂き、とても貴重な経験をすることができた！

今後の取り組みについて・まとめ

目標 20ha(熊本市管内)を達成するために...

- ・生産者への栽培指導強化

関係機関と連携を行い、圃場巡回の強化を行う

- ・新規生産者を増やす為に、周知の強化

JA熊本市広報誌やSNSでの情報発信

品質・収量安定生産に繋がる！！



～加工用ホウレンソウの産地化を目指して～

生産者の「所得向上」を第一に考え、営農指導員としての役割を果たすと共に地域農業の振興に努める

We bring the world's
best food
right to you...

Seafood, vegetables, fruits and prepared products
all the world's most delicious foods
have been gathered just for you.
This is for us
our most important mission.



地球のごちそう、お届けします。

まーい地球はごちそういっぱい。

大切な人に喜んでほしい……。
大好きな人のためにおいしい料理を作りたい……。
それは誰もが抱く素朴で純粋な、おもてなしの心。
古来より私たちは心尽くしのおもてなしのため、旬の
素材や珍しい食材、身体に良いと言われる材料を集
めるため、懸命にいろいろな場所や地域に赴き、時に
は早馬を走らせました。そんな真心が込められた食
事を、人々は「御馳走」と呼び、感謝の気持ちを笑顔
でお返ししてきました。私たちノースイもまた、みな
さまに安心と安全、そして、おいしさを含み備えた冷
凍食品という名の「ごちそう」をお届けするため、日々
世界を駆け回っています。素材の栽培・養殖から収穫、
加工、パッケージング、流通に至るまでの各分野に豊
富なノウハウを持つ冷食のスペシャリストたちが、お
客様のニーズを形にするため尽力しています。豊かな
食を実現するパートナーとして、私たちはこれから
も地球のあちからこちへと、駆け抜けていきます。

わたしたちノースイにできること。

ノースイが「地球のごちそう」をみなさまにお届けす
るまでには色々な業務をこなさなければなりません。



これら一つひとつの業務には様々な経験やノウハウ
が必要です。求められる要素を満たし、おいしく使
い勝手が良い、どなたにも安心して召しあがりいた
だける冷凍食品をお届けするため、ノースイにでき
ること、進むべき未来をお話したいと思っています。



食財を求める情熱とこだわり。

仕入れ 買い付け

地球は、どこかがいつも春、夏、秋、そして冬。食卓を羅わす旬の食材がいつもどこかにあられてる。そんなおいしさいっぱい、とびきりの食材を求めてノースイは国内はもとより世界中の産地・産場・加工場を駆けめぐります。わたしたちがお届けする冷凍食品が笑顔あふれる明日の食文化へと繋がることを信じて。

高品質の冷凍食品を作るために欠かせないものは、質の良い素材。とびきりの素材を身につけ出し、適切な入手するためには本質を見極める熱く、冷静なまなざしが必要です。ノースイは長年の経験とノウハウに培われた確かな回利きと確れた交渉力で、善悪ある素材を探し出し、調達しています。また素材だけでなく、その生産地にも目を向け、加工に適した場所や施設、シーズンまで熟考。素材の持ち味を損ねることなく、最高の状態でみなさまのもとにお届けするよう総合的な判断、オペレーションに努めています。ただそこにあるものを買うのではなく原料の栽培や収穫、質地に携わる人たちへの指導・管理なども積極的に行い、用途に適した品質管理にこだわります。また食材の国内相場や海陸レートなども把握し、コスト面でのパフォーマンスも追求。お求めやすく安全、便利でおいしい冷凍食品をお届けするために希品素材を世界中から探し求め、今日も活動しています。

■世界の仕入れ先





味を極める技と経験。

加工・生産

世界中から集めたとびきりの食材を最高のカタチでお届けするためノースイは国内や海外の製造拠点で、こだわりレシピ、自慢の設備、業界随一の技術力、長年の経験値を活かして加工・調理しています。

冷凍食品の基本、それは素材の一番美味しい季節を、冷凍技術を用いて長く保つこと。それを大切に守りながら、もっともっとおいしいを目指したわたしたちノースイがお届けしてきたのは、素材の魅力を最大限に引き出せる“カタチ”にこだわった冷凍食品。サイズ、形状、量目などの規格を工夫すれば、食感などのおいしさや調理の容易さ、見た目の楽しさなどの付加価値を高めることができます。また調理食品では食材の分量や調理工程などの“レシピ”にこだわることでおいしさや簡便さ、感動まで演出することができます。しかしそのどちらも正確に再現する加工技術を持った工場があって初めて可能なのです。ノースイの国内外の製造工場では、綿密な工程手順を新鋭機器と経験豊かなスタッフが忠実に実践。無駄なく手間なく、楽しくおいしいを極めた冷凍食品を産み出し続けています。

■世界に広がる製造拠点



SECRET TALK

製造がむずかしい・無加熱調理食品

冷凍食品の製造は、ただいかに早く大量生産できるかに注力してはなりません。これは製造するのには簡単そうに見えて実はとても大変なこと。無加熱調理食品に求められる品質は、加熱調理食品とは異なり、食感が残る、調理が簡単、味が良いなど、非常に高い要求があります。わたしたちノースイは、こうした高い要求に応えるために、独自の技術と設備を整え、無加熱調理食品の製造に力を入れています。その結果、業界で唯一、無加熱調理食品の製造に力を入れていると評価されています。これは、わたしたちノースイの技術力と経験の証です。





安心を守る意志とルール。

品質管理 フォロー

食は健康のみならず、今、食品に対する安心・安全への関心が高まっています。そのためノースイでは、海外はもとより国内においても産地において、水質や土壌の調査、工場管理や物流管理のマニュアルなどを運用して安全確保に努めています。また、品質管理規程をはじめ品質関連規程を制定し、これらを順守してコンプライアンスの徹底を行っています。

ノースイがお届けする冷凍食品は健康・衛生面に配慮し、加工工場のみならず食料産地での農業、抗菌剤や添加物の使用についての指導、収穫・保存・輸送方法への対応も細やかにマニュアル化して製造しています。現地工場には品質管理スタッフを派遣し、衛生・品質面における基準を順守すべく、指導・管理を行っています。最終製品のチェック態勢も、衛生検査、目視検査や官能試験を実施し万全を期すことでおいしさを守り、安全で安心してご利用いただけるシステムを確立しています。それらのノウハウをお客さまの目に見える形にするために、そしてスタッフの品質への意識を高めるため、各拠点に必要な品質マネジメントシステムの外部認証を取得。さらにアイテムごとの独自の品質基準や気配りのアフターフォローなど一段高い品質保証を目指して取り組んでいます。



検査室





新鮮さ届ける脚力と情報網。



配送 ネットワーク



冷凍物流は、たいへんな仕事。時代と共にニーズは多様化され、ますます要望に応えるのが難しくなっています。ノースイでは物流業務を専門に行う『株式会社エヌシー物流』を設立。物流体制をトータルにコントロールする情報システムによるモノと情報の一元管理で複雑化する物流ニーズに応えています。

ノースイでは独自の流通ネットワークを確立し、生産現場からお客さまのお手元にお届けするまでの全ての行程を一元管理・運営しています。最新の冷凍設備を完備した倉庫では、コンピュータシステムによる安定した温度管理を徹底。品質を守るだけでなく、栄養価や旨味を向上させられる温度や湿度に配慮した保管環境を整えています。またセキュリティにも万全を期し、品質と安全の両面においてオペレートしています。さらに、ご注文いただいた製品を速やかにお客さまの元にお届けするためのネットワークシステムも確立・活用。配送時も品質を損ねることのないよう徹底した環境管理を行い、新鮮さという付加価値を大切に守ってお届けしています。

SHORT TALK 冷凍すると、ビタミンがアップ？

新鮮な野菜や果物を冷凍すると、ビタミンCやビタミンEなどの栄養素が増えることが知られています。これは、野菜や果物には、ビタミンCやビタミンEなどの栄養素が豊富に含まれていますが、収穫後には、呼吸作用によって、これらの栄養素が消費されていきます。しかし、野菜や果物を冷凍すると、呼吸作用が止まり、栄養素の消費が抑えられるため、ビタミンCやビタミンEなどの栄養素が増えることが知られています。





要望に応える真心と提案力。

営業 リテールサポート

おいしい情報を全国の拠点からお知らせするためノースイの営業スタッフは食に関する経験と情熱を糧に日々食シーンのトレンドやレシピ、トリビアなどの情報を収集し、提供しています。またPBアイテムの開発など、ご希望に合わせてご提案、商品化のお手伝いをしています。

日本中に配されたノースイの本社・支店・営業所。全国ネットワークを構築することで確かなサービスを実現しています。各拠点では食に関する幅広い知識と深い経験を持ったスタッフが対応。ただ単に商品を案内するだけでなく、メニューやレシピの提案、お店の売り場作りや販促などの情報もご用意。商品と情報を一体化してお届けしています。またPB商品の開発では、製造のみならずレシピの提供や商品企画自体のご提案も行い、ライバル品との差別化や付加価値の創出をお手伝い。営業、企画、仕入れ、加工、物流のネットワークを駆使したリテールサポートで、コストパフォーマンス品やプレミアムクオリティ品など様々な時代のニーズに合わせたアイテム作りにお役立ちしています。

SHORT TALK

進化するプライベートブランド

日本ではおなじみのプライベートブランド。プライベートブランドはスーパー、コンビニなどの小売店が独自に開発して販売する独自のブランド商品。かつてメーカー品と比べるとプライベートブランドが安心安全と認識されていたが、現在は品質、価格、デザインと競争力が高まり、消費者のニーズに合わせて進化しています。また、プライベートブランドは、メーカー品と比べて、価格が安く、品質が安定しているという特徴があります。また、プライベートブランドは、メーカー品と比べて、価格が安く、品質が安定しているという特徴があります。





夢を描く感性と実行力。

企画・開発

■レシピ提案



地球は広い、人は進化する。だから未来は、まだ見たこともない食べものやレシピがいっぱい待っているはず……。そんな未知なる食品との出会いを演出するため、創造力と感性と技術力をMAXにして企画・開発を行っています。

ライフスタイルが多様化する現代の食卓では、冷凍食品に対する要望も千差万別。ノースイでは時代のニーズに伴い、非加熱で食べられる冷凍野菜や固く使える冷凍魚など、利便性+おいしさを追求したアイテムを開発してきました。それにはもちろん、夢を実現できる技術力も必要でした。これからも、その技術力と発想力を武器にドキドキワクワクなどの楽しい付加価値を創出し、次代の食ニーズにお応えしていきたいと考えます。また、新しい製品を開発するだけでなく、定番商品の品質向上も日々行っています。さらにユニバーサル性や使いやすさ、保存性などの機能を高めたパッケージづくりや販促物の提供などにも、お店など現場の声を反映させて取り組んでいます。お客さまの声に、生産現場の意見に、そして、食を育む自然の恵みと心を寄せることが、ノースイの冷凍食品に関わる方々の夢を叶えると感じています。

SHORT TALK

まだまだ変わり続ける冷凍食品

冷凍食品の歴史は古く、1960年代後半、肉の冷凍に始まり、冷凍いちごで初めて市販を開始。その後、専任より加工や調理の便宜性を求めた商品が次々と登場。惣菜や惣菜や人販万博を経て、冷凍惣菜や惣菜のダブルを販売する存在となりました。また製法や品質基準、冷凍上の処理なども改良され、味の再現も進化。冷凍や冷凍、冷凍方法の進化により、電子レンジ加熱や凍結乾燥食品など、より生活に欠かせない付加価値を持ったアイテムが次々と出てきました。今後さらなる品質の向上に向け、新しい冷凍食品には引き続き取り組んでいます。

OUR PRODUCTS

取扱商品&セクション

アイテムに沿って設置された4つのセクション。
それぞれがスペシャリスト集団です。

取り扱い商品の種目ごとに〈海老〉〈凍魚〉〈農産〉〈加工食品〉の4つの事業部を設置。

それぞれ、専門性を追求、独自に開発・仕入れ・加工を行う経験値・技術力の詰まったスペシャリスト集団です。

また各事業部間は常時、活発、密接にコミュニケーションを図っており、各事業部共同によるクロスオーバー商品の開発や提案も容易です。



海老事業部
FROZEN SHRIMP

こだわりに応える誇り。

日本の食卓には欠かせない食材である海老ですが、嗜好も多様化が進みました。海老に関して独特の個性と味覚へのこだわりを持つ日本の方々の要望にお応えできるよう、ノースイでは世界の海老を求めて海外に技術指導員を送り出し、加工・結凍、冷凍の技術を指導・監理しています。品種、サイズ、鮮度の保持はもちろん安定した供給を可能にすることに努めています。



凍魚事業部
FROZEN FISH

素材を見抜く目。

春夏秋冬、日本の四季それぞれのシーンに合わせた旬な魚介類が無形文化遺産に登録された「和食」を彩ります。ノースイでは国内、国外に素材を見抜く力を持ったスタッフを派遣し、加工指導はもちろん、漁獲から最終商品までの鮮度管理、品位・品質管理などにかまめびやかな注意を払い、お店に、食卓にお届けできるよう、常に努めています。



農産事業部
AGRI-PRODUCTS

便利さ届ける真心。

おいしさだけでなく便利さもお届けしたい……その想いを胸に冷凍野菜の開発に取り組んで数多くの年月を重ねてきたノースイ。膨大な経験とノウハウを積みこきでサプライソースの確立、作付け、収穫、加工まで独自規格の一貫した管理・技術を実現。新しい形状や規格、新加熱振替品など、製造に裏付けされた独自性のある開発力で、京都府京丹波町南丹波町、延びていきました。



加工食品事業部
PREPARED FROZEN FOODS

おいしさ叶える腕と感性。

世界中の海から大地から、とびきりの素材が集まる
ノースシーから採み出せる、ほんとうのおいしい。食に
関する積み重ねた経験や知識に感性をプラスして、
和・洋・中・アジアエディブルなメニューを開発・製造・提供
しています。味にこだわるスタッフが画によりをかけた
飾り上げ、裏技抜いたレシピを、最新機器と人の手よ
うに独自の技術・製法で生みだすためにお任せください。



こだわりをカタチに変えて…。

『ごちそう』へのこだわりは、まだまだ続きます。

ご覧いただきましたように、ノースイは持てる様々な力を駆使し、みなさまのもとへ『地球のごちそう』をお届けしています。これからもずっと安心して笑顔あふれる食文化の継続・発展に貢献できるよう、より一層、挑戦・協調・感謝の精神を胸に前進し続けたいと思います。そしてまた、地球に育まれた『ごちそう』そのものへの感謝の心を忘れず、大切な地球の宝物を明日の世代に残せるよう自然への共生、循環型企業への進化を目指し、持続可能な社会の実現に、努力と智慧を可能な限りに尽くしてひた向きに歩み続けます。

● ノースイ Vision Mission Values ●

目指す理想の姿

— Vision —

「食」の感動を通じ
人と社会を幸せに

果たすべき使命

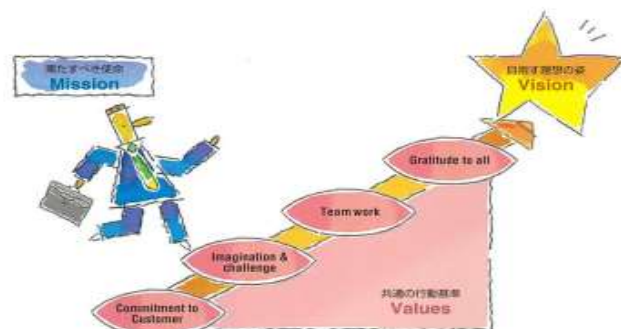
— Mission —

ノースイは
食のプロフェッショナルとして、
皆様のニーズやご要望に応じた
「地球のごちそう」をお届けします

共通の行動基準

— Values —

顧客満足 Commitment to Customer
創造・挑戦 Imagination & challenge
協調・人の和 Team work
感謝 Gratitude to all



ご清聴ありがとうございました