

## 平成23年度第2回認定事業者事例

## 株式会社 いわき遠野らぱん

代表取締役 平子 佳廣 氏

福島県いわき市遠野町上遠野字若宮60番地の1

電話 0246 - 89 - 3125



トマトドレッシング（郷の燦）



乾燥野菜（陽の恵）



乾燥野菜加工施設



乾燥野菜（トマト）盛り付け

(株)いわき遠野らぱんでは、化学肥料や農薬に頼らない自然農法を目指し、独自に開発した自家製発酵肥料を使って野菜を生産しています。

平成23年に、トマトドレッシング「郷の燦（さとのきらめき）」や、葡萄ワイン「希望(ゆめ)ワイン（シ・ジュ・デ・ラパン）」を開発し、ネット販売や直販のほか、市内の観光物産店（小名浜美食ホテルなど）や酒販店等で販売しています。

また、平成25年8月から、低温乾燥により旨味成分や栄養価を残した乾燥野菜「陽の恵」として、トマト、菊芋、パプリカ、ネギなど7種類を商品化・販売していますが、特にトマトは好評を得ており、市内の観光物産店等で購入出来ます。

現在、新商品「パワースープ（陽の雫(仮称)）」の開発も進めており、医療機関との共同開発により病院食として計画しています。



## 認定事業計画の概要

- 平成17年に法人「いわき遠野らぱん」を設立し、現在、社員9名とパート3名により、いわき市 5.7ヘクタール、山梨県 2ヘクタールで野菜（約24種類）を無農薬栽培で生産し、生野菜を中心に、主にレストランや食堂に直販。
- 無農薬栽培した野菜を活用して、手軽に栄養補給ができ、なおかつ長期保存が可能な乾燥野菜の開発・販売を行い、農業経営の改善を図ることとしています。