

# 果実そのままの果味ごこち もつてのほか便利でうまい菊

もつてのほか



平成25年度6次産業化総合化事業計画認定  
**桜井物産 桜井 久吉 (南陽市)**

**事業名** さくらんぼと食用菊「もつてのほか」の乾燥加工品の生産・販売

## 6次産業化の取組に至った経緯

桜井物産は、お土産品をメーカーへ問屋から仕入れて、南陽市内の店や旅館に卸す事業を行っていた。当時、売上が一番多かったのがドライフルーツだったが、全て外国産のものだった。

地元にこれだけ果物が豊富にあり、県産の果物でドライフルーツを作りたいと思い、平成20年に山形県より中小企業新事業活動促進法に基づく「経営革新計画」承認を受けた。

桜井代表の父の代までは農業を生業としていたので、自社生産の果物をドライフルーツに加工すれば、添加物のない安全なものを提供できると考えた。また、南陽市は食用菊「もつてのほか」の生産も盛んであることから、「もつてのほか」の乾燥商品を作れないと、試作することになった。

## 6次産業化の取組内容

最初の2年間は、乾燥機を借りて果物、野菜、漬物と様々なものを乾燥させて、加工品として販売できるかどうか試行錯誤を繰り返していた。

秋になると、菊、大根、ラ・フランス、りんごの収穫と乾燥作業が重なるため、これ以上商品のアイテム数を増やすことは考えておらず、むしろ売れ筋である大根と食用菊の販売拡大を優先的にしていきたいと考えている。

また、今後も県内外の多くの人に、当社の果物はもちろんであるが、地域の特産品でもある「もつてのほか」の独特的のシャキシャキ感と美しい彩り

その後、商品化への方向性が定まった

ことから、加工所と乾燥機械を整備して本格的な取組みが始まった。

山形県の代表的な果物であるさくらんぼを商品化するために、最初に種を取つて乾燥したが、なかなか水分がぬけず、果肉が黒くなってしまう問題があつた。さくらんぼは果肉が赤くないので、他の果物のようにスライスすることもできない。そのため、乾燥に工夫を重ねた。さくらんぼの味と食感を残しつつ、表面にチョコレートをコーティングして商品化がなされた。原料のさくらんぼは、生食の贈答用としても売れる佐藤錦を使用している。この他にも、ぶどう、りんご、ラ・フランスなども商品化しており、添加物など使わずに時間をかけて低温で乾燥している。栄養素も味も食感も果物のおいしさそのままであることから、「天然フルーツから作った噛むサプリ 果味ごこち」ブランドとして販売している。他に「ゆで干し大根」と「食用菊もつてのほか」(乾燥)があるが、この商品は一度下茹でしてから乾燥させるため、水に戻してすぐ調理できるようになっている。

## 今後の事業展開

当社は、原料の美味しい味と食感をそのまま残した商品作りとしつかりした商品管理を経営方針としている。

秋になると、菊、大根、ラ・フランス、りんごの収穫と乾燥作業が重なるため、これ以上商品のアイテム数を増やすことは考えておらず、むしろ売れ筋である大根と食用菊の販売拡大を優先的にしていきたいと考えている。

また、今後も県内外の多くの人に、当社の果物はもちろんであるが、地域の特産品でもある「もつてのほか」の独特的のシャキシャキ感と美しい彩り

をシーズン以外でも味わっていただきたいとも考えている。



食用菊もつてのほかの畑、淡い紫、黄色の花が咲く。

天然フルーツから作った噛むサプリ 果味ごこち  
商品は、東京銀座にある山形県アントナショップおいしい山形プラザ、山形県内各地の物産館などで販売している。商品は徐々に定着しており、時に大手からの引き合いがあつたりするが、立ち上げ当初から購入していただいている小売店を大切にしている。これは、自社で加工できる数量には限界があることや過去に大手からの大量注文で品切れになつたため、これまで取引していただいたお客様に迷惑をかけたという苦い経験を踏まえての販売方針である。原料は、ゆで干し大根の一部を除いては、ほぼ自社生産のものを使用し、添加物、調味料などは一切加えない。また、機械そのものにも殺菌装置は付いているが、加工するものはすべて水洗いの後に再度オゾン水で洗い、乾燥機に入れるまでの工程のほとんどを手作業で行っている。「食用菊もつてのほか」(乾燥)は、黄、淡い紫と2種類あるが、この商品と「ゆで干し大根」は品切れになるほど好評を得ている。

## 事業者概要



### 桜井物産

**代表者** 桜井 久吉  
**住 所** 南陽市鍋田449  
**電 話** 0238-43-7566  
**FAX** 0238-43-2928  
**URL** <http://www.kamigokochi.jp/>