

ラ・フランスの味、香りそのまま 安全で美味しい、加工品

株式会社産直あぐりは、平成9年

にオープンした農産品直売所である。現在生産者90名が会員登録しており、会員が収穫した採れたて新鮮な野菜や果物を中心に販売している。

加工品販売については、17年前から取組んでいるが、果物はどうしても時間が経つと傷んでしまうため、それを加工しようとしたのがきっかけとなり、平成11年に加工施設である「加工あぐり」を整備し、専門の人材を雇用することとなつた。

現在は、各会員が自分たちで作った加工品と「加工あぐり」で商品開発し製造をしたものが店頭で販売されている。



プレミアムジュースシリーズ

平成24年度6次産業化総合化事業計画認定
株式会社産直あぐり（鶴岡市）

事業名 地域の農産物を活用した加工品の新規開拓と販売事業

6次産業化の取組に至った経緯

株式会社産直あぐりは、平成9年

にオープンした農産品直売所である。現在生産者90名が会員登録しており、会員が収穫した採れたて新鮮な野菜や果物を中心に販売している。

加工品販売については、17年前から取組んでいるが、果物はどうしても時間が経つと傷んでしまうため、それを加工しようとしたのがきっかけとなり、平成11年に加工施設である「加工あぐり」を整備し、専門の人材を雇用することとなつた。

現在は、各会員が自分たちで作った加工品と「加工あぐり」で商品開発し製造をしたものが店頭で販売されている。

現在は、各会員が自分たちで作った加工品と「加工あぐり」で商品開発し製造をしたものが店頭で販売されている。

「加工あぐり」で製造しているものの中に、ラ・フランス、りんご、トマト、和梨(幸水)、柿(庄内柿)のジュースがあるが、これらは生産者が丹精込めて育てた果物を余計な添加物を使

じように完熟果物を使用している。他に、地元のレストラン「アル・ケッチャーノ」の奥田シェフ指導のもとに、会員のトマトを原料にした「アルケッチャーノ」のアルケッピューレを開発した。これはトマトとオリーブオイルと塩のみを使用して製造しており、トマト本来の風味を活かしているのが特徴となっている。

今後の事業展開

産直あぐりは、当初旧櫛引町（合併後鶴岡市）が米の生産調整による稻作収入の減少や農産物価格の低迷、農業従事者の高齢化と後継者不足といった問題に対し、地元の特色を活かした構想として、公設民営方式の農産物販売拠点としたのが始まりであつたが、現在は株式会社として独立して管理運営している。

年々、固定客やリピーターが増えていることが、生産者である会員の励みにもなつていてことからも、新たな商品開発を含め、売場の拡大や加工施設の拡大などをしていく予定である。

り、そのひとつとして平成28年に冷凍庫、冷蔵庫を新たに整備した。今後とも、産直あぐりを安定した販売で継続発展できるように努めていくたいと考へている。



あぐり・ジャパン。定番からオリジナルまで種類豊富なパンを販売。

わざに、丁寧に布でこすなど手作業で作っている。平成25年には、完熟果実の粗搾り製法による「プレミアムラ・フランスジュース」、平成26年には「プレミアムももジュース」、平成27年には「プレミアムりんごジュース」を開発し、3種類のプレミアム

ジュースが完成した。

ラ・フランスジュースは、収穫して予冷庫で追熟した後で食べ頃になつた段階で店頭販売用と加工用に仕分けをするために、ジュースの原料にも完熟したラ・フランスを使用し、おり（果肉、繊維質）を残す新たな製法で加工していることから、果物そのままの香りとトロッとした口当たりが特徴となつていて。「プレミアムももジュース」も「プレミアムりんごジュース」も同じように完熟果物を使用している。

アル・ケッチャーノ奥田シェフ監修のアルケッピューレ
あぐりジュースのゼリー。味はトマト、ラ・フランス、ももの3種。
鶴岡の菓子處「木村屋」とあぐりのコラボ商品。



アル・ケッチャーノ奥田シェフ監修の
アルケッピューレ
あぐりジュースのゼリー。味はトマト、ラ・フランス、ももの3種。
鶴岡の菓子處「木村屋」とあぐりのコラボ商品。



事業者概要

株式会社産直あぐり

代表者 澤川 宏一
住所 鶴岡市西荒屋字杉下106-3
電話 0235-57-3300
FAX 0235-57-4243
URL <http://www.santyokuagri.jp>