

農産乾物・青果物加工卸のまるつね(壬生)

生産履歴システム導入

高付加価値の仕組み確立

農産乾物・青果物加工卸のまるつね(壬生町壬生甲、戸崎泰秀社長)は、独自のトレーサビリティ(生産履歴)システムを導入し、無漂白かんぴょうや切り干し大根を高付加価値商品として販売する仕組みを確立した。商品の原材料を生産する畑の土作りから物流過程まで、自社のホームページ(H.P.)を利用して公開することで、商品にこだわりを持つ消費者に安心感を与え、高価格販売を可能にした。

認める。消費者からの意見・要望も受け付け、「双方向性のシステム」(戸崎社長)にした点も特徴とな

た。生産から加工、出荷までの様子を消費者が理解しやすいようにしたこと、高付加価値のある高価格商品として消費者の支持を得ている。

同システムの導入に合わせ、無漂白かんぴょう(地元産)切り干し大根(宮崎産)たけのこ(京都産)など主力商品のカテゴリを、従来の「乾物」から「青果物」にしてもらえるよう、食品スーパーと交渉。その結果、同社の切り干し大根などは現在、複数の県内スーパーでは「青果物」の棚で販売されている。

戸崎社長は「生鮮食品を目的に訪れるお客さまの目の付くところで販売していただけるので、高回転の商品になった」と説明する。青果物の流通ルートに変更したことで、物流コストを半分以上に抑えることもできた。

こうした一連の仕組みにより、同社は今年、県から中小企業新事業活動促進法に基づく経営革新計画の承認を受けた。

同社の商品は一般的な同種の商品よりも一・五二倍の価格。高級食材として都内の有名百貨店や高級スーパーなどでも販売されている。



パッケージにQRコードを掲載したまるつねの切り干し大根

創業一九五〇年の同社は、創業一九五〇年の同社はじめにして卸すだけの低付加農産物・青果物加工販売を、価値業態では価格競争にな手掛けているが、「これまでに、利益率が低下する(戸崎社長)と判断し、高付加価値商品の開発に取り組んできた。

同社のトレーサビリティシステムは、商品のパッケージに携帯電話で読み取れる「QRコード」(バーコードの一種)などを掲載し、同社H.P.上の「畑の履歴書R」に接続できるようにした。

原材料の生産者と生産日時・場所のほか、冷蔵庫で保管した期間や包装した日、出荷した時間などを確

かんぴょう 切り干し大根 たけのこ

生産から加工、出荷まで紹介

っている。

原材料に契約農家のものを使用していることがPRできた点もプラスに作用し