

サツマイモ農家との共存共栄を図りながら 加工品製造・販売で高付加価値化を実現

昭和15年創業の青果物卸売業。取扱品はサツマイモ・ごぼう・れんこん等根菜類が中心で、そのうちサツマイモの取引額が8割を占め、生芋の年間仕入量は約1万6千トンと国内最大を誇る。県内外約350軒の契約農家と取引する他、自社農場も運営。近年はサツマイモの加工品製造に注力しており、かすみがうら市とつくば市に加工品の直販店を出店。また、海外展開にも意欲的で、一昨年から東南アジアや豪州へ自社製造の生芋や冷凍焼き芋の出荷を開始している。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 茨城県かすみがうら市深谷381-1 | ● 設立 | 1940年 |
| ● 電話/FAX | 029-840-8080/029-898-3306 | ● 資本金 | 1,000万円 |
| ● URL | http://hinodeya.biz/ | ● 従業員数 | 55人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 瀧 喜一 | | |



収量全量買付と栽培指導により契約農家の所得向上に貢献

同社で最も売上が多いサツマイモは、各種品種を350軒を超える県内外の契約農家から買付け。生産者との信頼関係を重視する同社は、原則的に作付面積収量全量を買付け、単価は出荷組合の価格基準で設定、不作により量が確保できない場合でも農家にペナルティを課さない等、生産者の立場に立った公平な取引を心掛けている。更に、契約農家に対しては、品質の高いサツマイモの収量拡大を目指した栽培方法の指導も行い、地域の農業者の所得向上に貢献している。



高品質な農作物を提供する契約農家の方々

6次産業化・農商工連携により農産物の高付加価値化を推進

年間約1万トン以上のサツマイモを買付・出荷するなかで、必然的に発生する約2割の規格外品は加工用に活用。低温貯蔵庫で1年以上熟成し、糖度を極限まで高め専用焙煎機で焼き上げた「熟成焼き芋」を始め、各種加工品を直営店「サンパタータ」で展開することで、農産物の高付加価値化を実現している。また、水戸市の酒造メーカーと共同で、熟成焼き芋を原料に単式蒸留法で製造した焼酎「美並の恵」(みなみのめぐみ)を開発、初年度の生産本数約6千本がほぼ完売し、人気を集めている。



自社ブランド「サンパタータ」の商品

茨城県と連携して「冷凍焼き芋」の海外販路開拓を展開

同社は、熟成焼き芋を急速冷凍し長期保存を可能にした「冷凍焼き芋」の海外販路開拓を開始。茨城県による県産加工品の海外展開支援事業や、県中小企業振興公社による支援等も活用しながら、東南アジア各国での商談会・展示会に参加、現地のバイヤーや日本食レストラン等との商談を行った。国内大手ディスカウントストアと提携して、タイ・シンガポール・豪州等に製品を出荷、自然の甘みと手頃な価格が好評で、シンガポールでの売上が5年前の1.5～2倍に増加する等の効果が表れている。



海外販路拡大に向けた展示会への出展