

廃棄ロスがなく、栄養価の高い「乾燥野菜」で国内、海外に展開

同社は、1年中豊富な野菜や果樹の採れる大隅半島の中心部に位置し、大隅半島の複数の契約農家や自社が育てた野菜を余すことなくすべて利用する「乾燥野菜」事業に取り組んでいる。「乾燥野菜」は、大隅半島の農家、自社農園等のつくる野菜を原料とし、製造、物流にあたっては鹿児島県内の様々な団体・企業・個人との協力関係により成り立っており、乾燥野菜に係わる地域の中核企業として、地域に根ざした経営を行っている。

●所在地	鹿児島県鹿屋市上高隈町1910-3	●設立	2006年
●電話/FAX	0994-45-2508/0994-31-2333	●資本金	1,000万円
●URL	https://okisu.co.jp/	●従業員数	40人
●代表者	代表取締役 岡本 孝志		



乾燥野菜の可能性と利点

乾燥野菜の歴史は古く、日本でも昔からさまざまな乾燥野菜がつくられており、干すという知恵のつまった伝統的な日本の食の1つである。世界的な和食ブームといわれているなか、近年では、日本産素材にも注目が集まっている。また、現代人のライフスタイルを考えた時に、乾燥野菜の利点は多く、廃棄がでない、常温保存可能、カットの手間不要、長期保存可能、手軽に調理できるなど、世界的に評価される要素を持っており、さらに、風味や旨味が凝縮されるなど高評価を得ていることから、海外展開の可能性を秘めている。



乾燥野菜

シンガポール等への積極的かつ継続的な海外展開

4年前からシンガポールへ乾燥野菜を輸出しており、現在約10店舗と取引がある。平成29年度補正JAPANブランド育成支援事業を活用し、フランスへの乾燥野菜の販路開拓及びシンガポールへの「野菜だし」「野菜パウダー」等の販路開拓に取り組んだ。また、シンガポールの伊勢丹に同社商品を販売可能な売場を持っており、乾燥野菜商品の輸出を継続的に行っている他、シンガポールのMUJICAFEでも同社の乾燥野菜が使われている。



海外展開

地域資源を活用した独自の商品開発で販路開拓を行う

平成28年2月に地域産業資源活用事業計画の認定を受け、地域資源「さつまいも」を活用して、さつまいもペーストに乾燥させた鹿児島県産野菜を練り込んだノンフライ・ノンオイル膨化食品の開発と販路開拓に取り組んだ。同商品は健康志向の高まりを背景に引合いも強い。また、平成28年度～平成30年度のふるさと名物応援事業補助金を活用して開発した「あしたのおやつ」のパッケージデザインは、「iF DesignAward2017」や「日本パッケージデザイン大賞2017」において賞を受賞した。



「あしたのおやつ」パッケージデザイン