



OUR PRODUCT

臭いの残らない
にんにくペースト

外食産業の
悩みの種を解決した
画期的商品



2003年12月 有限会社 太陽ファーム設立

2005年8月 野菜の貯蔵倉庫
および冷蔵庫新設

2012年5月 6次産業化の
総合化事業計画認定

2013年2月 加工施設を整備

有限会社 太陽ファーム

要望により開発された 臭いの残らないにんにく



出荷総量を考慮し、計画的に生産されるにんにく



徹底した衛生管理設備の整った加工工場

「お昼に美味しい餃子が食べたいけど食後の臭いがどうしても気になって……」。そういった巷の声は長らく餃子チェーンを始めとする外食産業の悩みの種であったが、そんな問題を一挙に解決する野菜を生産するのが、都城市高木町に施設を構える太陽ファーム。

同社では専門家と共同開発により、一般の市場に出回る品より80%も食後の臭いを抑えたにんにくペーストの生産に成功。事実上、国内で唯一の技術を持つ製造業者となり、その需要への供給を全て担う存在となっている。

特筆すべきその生産手法として、ク

ライアントより注文を受けてから実際

に作物の生産に入るといふ、計画的に管理された生産工程を採用している。そのため出来上がる製品は常に新鮮、安全で、なおかつ予め販売量も見込めるため、安定的な収入の見通しが立てやすいというメリットがある。

今後の展望として、にんにくペーストの新たな用途を開発し、海外へも販売を広げること、さらなる市場拡大と未来への大きな可能性を描いている。そのためには、にんにく生産量の増大と、新たな事業体制づくりが欠かせないと、その慧眼はしっかりと現実も見つめている。

フレッシュで栄養満点な
お望みの野菜を、
提供いたします。

COMPANY INFORMATION

有限会社
太陽ファーム

加工 販売 直営レストラン
インターネット販売 海外輸出 観光農園
その他

住所 ● 宮崎県都城市高木町6226-5
TEL ● 0986-27-5400
FAX ● 0986-27-5405
URL ● <http://makita-unso.com/taiyo/>

