

認定
6次産業化
2013年10月

OUR PRODUCT

**宮崎育ちの
ほうれんそう 他**

完全契約栽培された宮崎県産
のほうれんそうを収穫後新鮮な
うちに冷凍加工



- 2010年4月 ○ 口蹄疫復興対策、農業振興対策として会社設立
- 2011年8月 ○ 加工施設を整備
- 2012年6月 ○ ほうれんそう、ベーコン、コーンをミックスした商品を開発
- 2013年4月 ○ 全国の量販店、生協共同購入、TV通販にて販売拡大中
- 2013年10月 ○ 6次産業化の総合化事業計画認定

株式会社 ジェイエイフーズみやざき

冷凍技術で鮮度の良い 宮崎野菜を提供



収穫されたほうれんそうは、基本24時間以内に加工する



90日～140日で収穫するほうれんそうは、味に深みがあり色も鮮やか!

品質が良ければ間違いなく評価されます。妥協せずに売り手を探すことも重要です。

COMPANY INFORMATION

**株式会社
ジェイエイフーズみやざき**

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 ※テレビ通販

住所 ● 宮崎県西都市大字南方3398番地2
TEL ● 0983-43-5351
FAX ● 0983-43-5372
URL ● <http://www.jafoods-miyazaki.jp/>



代表取締役専務
内野宮 由康さん

冷凍野菜やカット野菜の製造・販売、農産物の生産などを行う「ジェイエイフーズみやざき」。

宮崎県は冬場の日照量もトップクラスで、1年中農業ができる。その自然環境を生かした取り組みをしたことから、6次産業化への取り組みを始めた。しかし、宮崎県中央エリアは元々ほうれんそうの産地ではなかったため、まずは栽培指導から始めた。フィールドコーディネーターが生産者巡回や生育確認、圃場管理等を行うといった栽培指導の結果、品質と収量が安定したという。

主力のほうれんそうは機械で収穫し、基本24時間以内に加工をするため、鮮度をそのままとじた商品を作る

ことができる。

6次産業化へ取り組んだことで、加工野菜の生産振興が進み、生産者が安定した収入を得られるようになった。また、地元で生産された原料を地元で加工し、更に冷凍加工を行うことで、収穫したままの鮮度を全国発信できるようになったという。

冷凍野菜のニーズが高まる一方、栽培環境は厳しくなってきた。代表取締役専務の内野宮由康さんは、今後は環境変化に適応した露地栽培の生産を更に安定させ、ほうれんそう以外の野菜に対しても、早急に機械化体系を組み立てたいと話す。