



株式会社 石垣島サプライ

代表取締役社長 前田哲男氏

いい素材でいいものをきちんと作る、
それがお客様や農家の方に誠実であるということです。

連携パターン

製造者主導による商品開発

参入のきっかけ

地域特産物の振興



瓶詰めされたジュースは検品された後、人の手で1本ずつ丁寧にラベルを貼られる。

■地域特産物を使った製品開発

株式会社石垣島サプライ(本社石垣市)は石垣島と大宜味村に工場を持ち、農産物の加工販売をしている。加工する製品は果実飲料、アイスクリーム、ジャムなど多岐に渡り、これら製品の販売まで手がけており、大宜味工場は大宜味村から特産品加工施設の指定管理を委託されている。同工場は2011年から本格的に稼働し、大宜味村産のシークワサーを原料にジュースやアイスキャンデーを開発した。その他にパインアップルやマンゴー、タンカン等のラインナップがあるが、どれも地域特産物であることにこだわっているという。

「加工品は原料が命です。素材の味を100%生かすために、畑でぎりぎりまで成熟させた農産物を使い、贅沢に完熟させたという意味で『贅熟シリーズ』と名付け、他の沖縄特産物を使った商品と一線を画した製品に仕上げました」と話すのは石垣島サプライ代表取締役社長の前田哲男氏。

「原料になる農産物はすべて一級品です。それをギリギリまで完熟させ、収穫してすぐに工場まで30分圏内で運んでいただける農家とのみ契約して卸してもらう。当社独自の製造ノウハウ『素システム』によって加工を加え、100%ストレートジュースにします。パインの皮と果肉の間の繊維ファイバーはもっとも栄養があって美味しい部分ですが、普通は製造上やむを得ず果肉のみ絞ることが多い。うちの製品にはそのままファイバーごと入っていて、原料の果物だけを使ったとても贅沢なジュースになっています」

品質の高さだけでなく、それに見合ったパッケージデザイン等にもとことんこだわった。贅熟シリーズは高島屋や三越など東京の百貨店で取り扱われ、ギフト商品としても人気が高くリピーターも多い。県内では国際通りの土産物品

店や那覇空港売店、主要ホテル等で販売しているが、もっぱら県外での購買率が高いそうだ。

■製品へのこだわりと今後の展望

石垣島サプライがこだわるのは品質と製法だけではない。仕入れ先との関係、工場管理および社員教育まで徹底的にこだわる。

「製品開発は、管理面も含め、嘘いつわりなく責任をもってきちんとやるのが大事です。農家と消費者の橋渡しをするのが私たちの仕事だと思っています」。石垣島サプライでは農家と信頼関係を築くためにパートナーズ契約という形をとっている。仕入れ値の決定も会社と農家と一緒に協議して決める。社員が収穫を手伝ったり、農家が工場内を見学したりして相互理解を深める努力を怠らない。

石垣島サプライでは今後も様々な製品を開発販売していく予定だが、中でも



ジュースは単品以外に化粧箱に入ったセット販売も行われている。

注目したいのはホットシークワサージュースだ。もちろん大宜味村のシークワサーのみを使い、新しい消費の形を提案する。ホット飲料としての発売は県内初と思われるが、元々は大宜味村伝統の飲み方だそう。[ジュースやアイスキャンデーは、冬場はどうしても消費が落ちます。何か新しい製品をと考えていた時、大宜味村の農家の方から冬はシークワサーの搾り汁にお湯を加えハチミツや砂糖を溶かして飲むと教えられたことがきっかけになりました]。まさに農家がパートナーとなって生まれた新製品だ。

問い合わせ先

株式会社 石垣島サプライ

(農業生産法人・有限会社 やえやまファーム本社、株式会社石垣島サプライ 石垣島本社)

〒907-0001 沖縄県石垣市大浜1359番地
TEL : 0980-83-8777 FAX : 0980-88-8717
URL <http://www.yaeyamafarm.net>