

有機農産物を身近に。 小口ットからの商品開発に挑戦

～京都有機赤紫蘇＆有機苺シロップ バイヤーと取り組む六次化商品～



目的

京都かめよし広河原farmは京都市最北端である広河原地区にある農地や休耕地を有効利用してポップコーン用の有機とうもろこしやミョウガなどの栽培を行っている。

この左京山間地域は過疎化が進む限界集落となり、獣害もかなりの被害が出やすい地域で、環境保全にも貢献する有機農法を実践している。

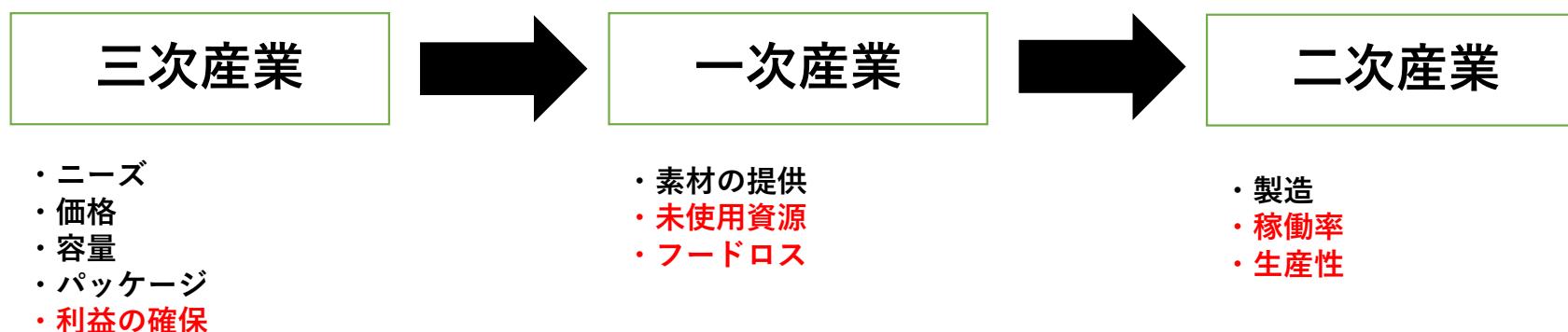
今回、流通・小売のパートナーとして「GOOD NATURE STATION」や同じく有機加工認証の製造ができる「新食工業株式会社」とチームを組み、京都を代表する食材の「赤紫蘇」を有機栽培して有機認証付きの「紫蘇シロップ」を製造して試験販売を行う。

また2023年度に開発した「冷凍有機いちご」をブラッシュUPした「イチゴシロップ」の開発も行った。

連携図



重要！！本来の六次化商品の位置づけ



完成した商品① 京都産有機赤紫蘇シロップ



- ・「京都産」「オーガニック」の付加価値が付き加工品も有機認証がついた商品として京都初を実現。
- ・販売価格1200～1500円 卸価格800円
(粗利33.4～46.6%)
- ・2025年度は80kgの赤紫蘇を収穫して、約1000本分の赤紫蘇を確保(2024年度は250本)
- ・現在取引先は20社ほど増え、今後のPRも強化していく。



■4階レストランでも人気の赤紫蘇ジュース

■GOOD NATURE HOTELでの宿泊客へのおもてなしも実施

完成した商品② 京都産有機イチゴシロップ



- ・「京都産」「オーガニック」の付加価値が付き加工品も有機認証がついた商品としてシロップは京都初(おそらく日本初)を実現。
- ・販売価格1200～1500円 卸価格800円
(粗利33.4～46.6%)
- ・2025年度は180kgの加工用イチゴを確保して、約1500本分のシロップを確保
- ・現在取引先は15社



2024年度に開発した冷凍有機イチゴ
加工用の為に粒にはらつきがあつたり、収穫数量が少ない為に、商品化できる販売数も限定になるのが課題だった。