

【四方よし】 京都産冷凍有機焼き芋開発プロジェクト

生産者

株式会社健康ファーム（綾部市）

加工業者

株式会社健康ファーム（綾部市）

流通業者

株式会社ビオスタイル（京都市）

その他協力者

「SHIGEN SANBI PROJECT」（農山漁村発イノベーションプランナー）

目的

■健康ファームは京都北部で9haの農地や休耕地を有効利用して有機さつまいも栽培（紅はるか）を行っている。また、収穫後の作物を当社有機加工場にて「京都産 有機干し芋」を加工製造している。

■課題は収穫される作物の干し芋に使用できないサイズが年間12トンあり、一部加工品や青果品に運用しているが全て活用できず、廃棄されていた。

■これは今後も圃場が拡大される分だけ同様の問題が出てくることから6次化商品として未使用部分の紅はるかを使用した有機認証付きの新商品を開発して流通・小売のパートナーとチームを組んで販売していく。

完成した商品① 冷凍有機焼き芋



- ・京都府綾部市で栽培された有機紅はるかを使用した冷凍焼き芋。
 - ・しっとりとした肉質と高い糖度が特徴である紅はるかをじっくりと焼き上げ、うまみを引き出しそのまま冷凍。
 - ・**フードロス訴求は一切無し**→皮ごと食べれてパクっと一口
 - ・小売用は冷凍ケース内でも目立つようにカラーを黄色に工夫
- 300g(小売用)850円(税抜)と500g(EC用)1400円(税抜)の2種類をご用意。(価格は仮)
- ・小売事業者の**粗利40%前後**を確保できる価格帯を想定

試食アンケートでは少し高いという声も…

PR大作戦

①SHOP チャンネル大作戦

②日本さつまいもサミット

2023-24年のファーマーズ・オブ・ザ・イヤー選出

③粗利大作戦



小売販売用POPイメージ



小売店の心理

利益率が良い商品 → 良い場所に陳列したい。 → スペースを幅広く確保 → 販促ツールスペースができる → 設置されやすい
→ 少し高くても売りに行く行為が発生 → **「売れる！」**

現在取り組んでいる事

- 昨年通販サイトにて合計11200袋を販売。
- 冷凍商品は常温と違ってニーズが下がるのが課題
- オンラインに特化した販路開拓や海外輸出に向けた準備
- 廃棄されているSSサイズの紅はるかで「有機さつまいもチップス」の開発(2024年度)
- SSサイズの紅はるか及び皮を使ったパウダー化の開発を継続

