

# 香取プロセスセンター株式会社 説明資料



香取プロセスセンター株式会社

## 【会社概要】

商号	香取プロセスセンター株式会社
住所	千葉県香取市福田495番地
事業内容	青果物の1次加工・販売
設立	平成26年5月
資本金	100,000,000円
代表者	篠塚 利彦
販売先	惣菜・お弁当・漬物工場 等
施設/工場面積	約3,000平方メートル/250坪
製造キャパ	約10t/日
加工品目	大根、人参、きゃべつ、さつま芋、小ねぎ等

香取プロセスセンターでは、ローソンファーム千葉とその近隣の契約生産者が栽培した野菜をカットし、生産段階で発生する規格外品や余剰品の有効活用することで、生産者の収益向上や新たな雇用の創出による地域経済の活性化を目指しております。

## 地域における弊社の役割

### 地元地域における農業の課題

恒常的に発生する下等品級規格が有効活用ができていない。

生産者は青果用を主力として出荷を行う為、生産者収入は市場相場に左右される構造となっており、相場変動リスクが大きい。



### 見込まれる効果

下等級品・余剰品の有効活用による契約生産者の所得向上。

6次産業化  
を通して  
カット野菜  
事業へ取り組む

カット野菜原材料取引については、期間値決めとなる為、相場リスクが軽減され、安定した収入源として、収益基盤となる事が期待できる。

6次産業化とは？ ▶▶ 農業の総合産業化

$$1 \times 2 \times 3 = 6$$



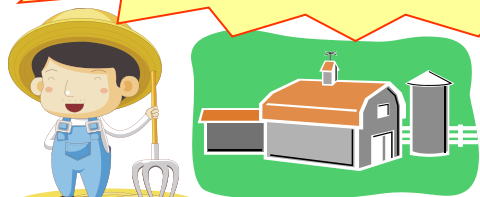
生産1次産業者を主たる経営者として、6次産業化の展開にてカット野菜事業に取り組む事で安定供給と地元の活性化を図ります。

# 2. 香取プロセスセンター(株)取り組む6次産業化

香取プロセスセンター  
KATORI PROCESS CENTER

## 流通図

圃場で発生する様々な規格の有効活用



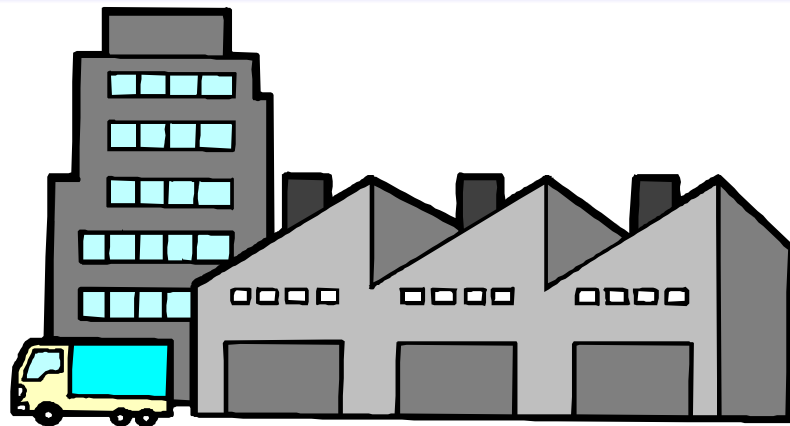
生産者

全国の契約産地

中嶋農法の契約産地

GAPの契約産地

原料供給



香取プロセスセンター株式会社

業務向けカット野菜製造

カット野菜  
原料供給

原材料の差別化  
(中嶋農法・GAP訴求)  
原材料の安全安心の確保

商品供給



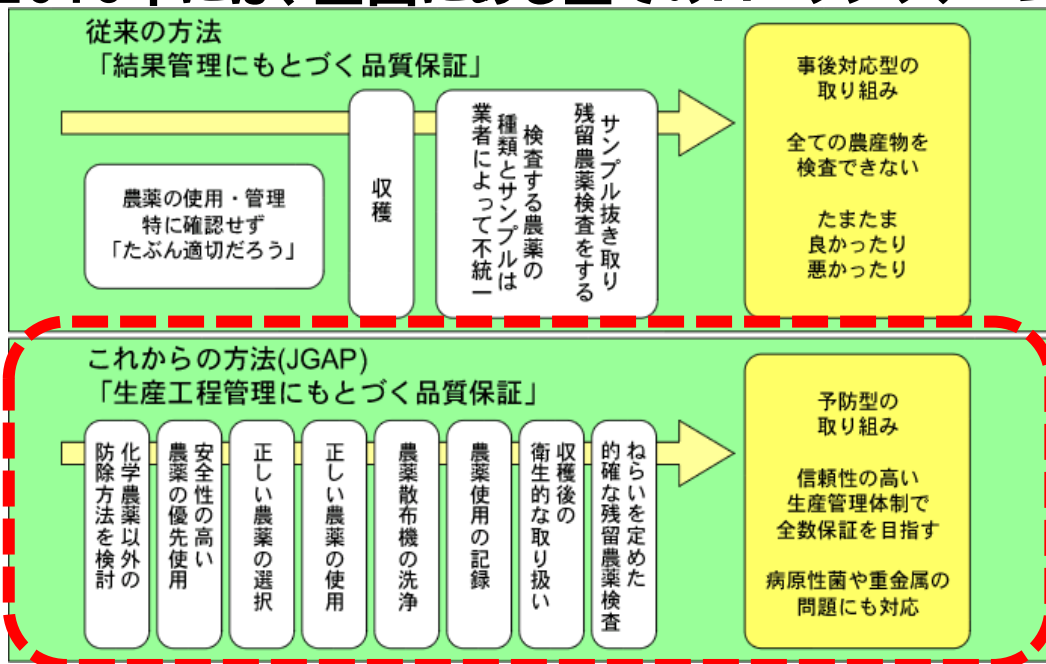
お客様

## 使用原料のGAP取組

GAPとは、農業事業者として遵守、または従うべき法規範は数多くあり、それを作業の中で実施すべき内容として落とし込み、工程管理に基づいて安全を保証する仕組みです。

香取プロセスセンター(株)の出資者である(株)ローソンファーム千葉は2016年6月にJGAP認証、2019年6月にはASIAGAPを取得し、安全な農作物の継続的供給や、環境保全に取り組んでおります。

2016年には、全国にある全てのローソンファームがJGAP認証を取得しました。



## 工場内写真



①工場外観



②加工室入口



③エアシャワー



④一次処理室



⑤カット室



⑥根菜用皮むき器

建物面積約900m<sup>2</sup>の広さを活かした製造キャパ(日産10t)を利用

## 取組品目について(キャベツ)

100%契約生産者からの仕入れで加工を実施。  
トレースのとれる生産者からの仕入れ。自信をもって提供させていただきます。

トリミングは全て手作業にて  
1/4芯取キャベツ製造を実施。

自動キャベツ芯取機にて、人的作業による  
規格のブレを軽減しております。



## 取組品目について(人参)

100%契約生産者からの仕入れで加工を実施。  
自社の貯蔵技術を生かし、千葉で生産した原料は最長で半年貯蔵。  
天災や相場高騰時でも安定供給を致します。

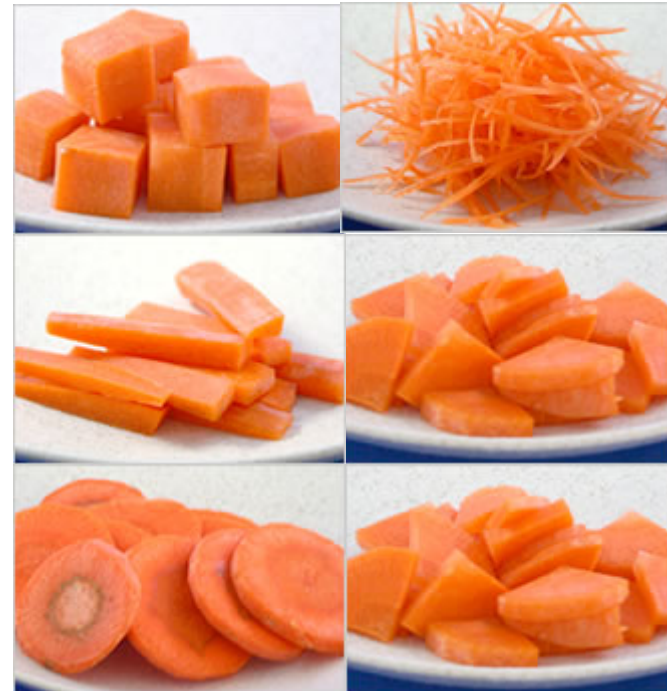
大型の貯蔵施設にて  
最長半年分を貯蔵



衛生的な設備にて加工



最新の加工設備にて様々な規格でご提供





## 取組品目について(さつま芋)

100%契約生産者からの仕入れで加工を実施。  
さつま芋の美味しさを引き出す独自の貯蔵技術で、しっかりと低温熟成。  
熟成した原料を衛生的な設備にて、焼き芋、芋けんぴ、干し芋に加工しご提供

専用の貯蔵施設にて  
約1年分を貯蔵

衛生的な設備にて様々な  
規格にカット

最新の加工設備にて様々  
な規格でご提供

