

太陽の恵みを味わう 完熟マンゴープリン。



果肉たっぷりで瑞々しい、こだわりの「完熟マンゴープリン」。

素材の味がいきる
多様な加工品を展開。

広島県で2015年に設立されたひのっ子ファーム(株)は、石垣島産マンゴーと、広島県芸北地区産の原木椎茸の販売、及び加工品製造・販売事業によって、原材料の付加価値向上や地域経済の活性化を目指している。

代表的な加工商品は、亜熱帯育ちのトロピカルな美味しさを活かした「完熟マンゴープリン」だ。広島県で「自然を材に」菓子を作るパッケージ「モーツァルト」と共同開発したもので、果肉が豊富に含まれており、口あたりはとても濃厚。ジュレのようなとろける食感が甘味を一層引き立て、贅沢な一品に仕上げられている。

果実そのもののような味わいの秘密は、石垣島のマンゴー畑敷地内の自社加工場にある。収穫後の鮮度を保ったまますぐさま、マイナス40℃の瞬間冷凍技術によって本来の風味をキープできることが、オンラインワンの商品作りを支えている。



高級感あふれるパッケージは贈答用にもぴったり。

生産から加工まで 高品質にこだわりぬく。

マンゴーは、グループ会社の石垣島ひのっ子ファーム(株)で栽培されている。海風が運ぶミネラルの影響で糖度が高く、果皮にはツヤがありふくらとした見た目が特長だ。ひとつひとつ手間暇をかけて丁寧に育て上げるため、大量生産は行わず、常に高品質な果実を提供することにこだわっている。

原木椎茸は、グループ会社の広島日野自動車(株)が生産しており、環境保全活動の一貫で伐採したコナラの枯木が再利用されている。昨今主流の菌床栽培ではなく、ホダ木による原木栽培でつくられた椎茸は、風味や香りが豊かで、うまみ成分や栄養価もたいへん高い。無農薬・無化学肥料の安心食材であることも大きな魅力である。

現在、各商品はグループ会社の取引先に加え、原爆ドームそばにある、おりづるタワー内のショップで販売されており、いずれも高評を博している。今後は生産規模の拡大や種類の充実を図り、より多くの人々に美味しさを届けることを目標に掲げている。



総面積65アールのマンゴー農園で、300本以上の木がすくすくと育つ。



手作業で丁寧にカットしたマンゴーは、瞬間冷凍機で新鮮な美味しさを閉じ込める。



マンゴーが赤紫色になり収穫時期が近づくと、それぞれに袋をかぶせて地面に落下するのを防ぐ。完熟後は果皮まで鮮やか。



ひのっ子ファーム 株式会社
取締役 米盛 永著

JAおきなわで営農指導従事の後、平田観光(株)で農園観光部に従事。石垣島ひのっ子ファーム代表取締役として高品質なマンゴーの栽培に取り組む。ひのっ子ファーム(株)設立とともに取締役に就任。

収穫した原木椎茸は、干し椎茸や佃煮等に加工して商品化。



ひのっ子ファーム 株式会社

〒731-4311 広島県安芸郡坂町北新地1丁目2番59号
TEL:082-820-1333

石垣島ひのっ子ファーム 株式会社

〒907-0002 沖縄県石垣市字真栄里1053番地2
TEL:0980-82-5648