

鮮度も栄養も抜群。

100%国産のカット野菜。



同社のカット野菜のサラダは、
100%国産と鮮度が自慢。

熊本県の西日本フレッシュフーズ株は、カット野菜やサラダなど、さまざまな用途に応える加工商品の製造販売を行っている。農作物の生産を行う合同会社マイルドと、青果物の販売を行う株双葉の共同出資によって2014年に設立され、原材料の付加価値向上を目指し事業に取り組んでいる。

主力商品は、キヤペツ、レタス、タマネギ、ゴボウ等、九州を中心に生産されている野菜が原材料だ。創業当初から全て国産にこだわり、食の安全に敏感な消費者にも自信を持って薦められる商品づくりを心がけている。また、野菜は全て朝収穫したものを使用しており、多くが加工場から30分圏内の熊本県産で鮮度は抜群だ。新鮮なほど栄養価が損なわれにくいという利点もある。加工時は、使用する水の温度を季節ごとに変えたり、アク抜きの時間を細かく分けたり、野菜ごとに最適な方法を編み出し、素材本来の味・色・食感を実現している。



キヤペツと人参入りの「野菜炒めセット」と「カットレタス」。袋を開ければすぐに調理ができる、毎日の食卓で活躍する。

安心・安全な朝採り野菜の
鮮度を閉じ込め商品化。



株式会社 農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)

Agriculture, forestry and fisheries Fund corporation for Innovation, Value-chain and Expansion Japan

通年安定供給で 食の簡便化時代に対応。

商品は、サラダや炒めもの用として何種類かの野菜がパックされているものをはじめ、刺身に添えられている大根のツマなど、取引先のリクエストによってさまざまだ。サラダは年間通しての主力商品だが、売上が低下する冬場は、白菜などをパックにした鍋用商品も展開。グループのネットワークを活用し、地元内外の生産者との連携により通年安定供給を可能にしている。また、規格外野菜も無駄なく活用することで、地域農業の活性化にも貢献している。

最先端の設備が揃う加工場は、区画による衛生管理や温度管理、金属探知機による異物混入の防止、工場内外部のセキュリティーなど、万全の体制が整えられている。業界でも珍しい自社検査室を持つなど、安全性への意識は非常に高い。

近年、生活スタイルの変化により食の簡便化が進み、購入してすぐに食べられるカット野菜の需要が旺盛だ。成長市場でよりお客様のニーズに応えるため、同社は今後、漬物など新商品の開発や、コンビニ商品の一次加工先としての事業拡大にも意気込みを見せる。



熊本は平野が多く、土壤や水にも優れ、野菜を育てるに最適な環境が整っている。



パッケージ作業は一部機械を使用するが、人の目と手でもつぶさに確認し、異物混入などを徹底的に防ぐ。



加工場で最も使用量の多いキャベツ。葉の間の土や虫等を丁寧に洗浄していく。



西日本フレッシュフーズ株式会社
代表取締役 志賀 泰友

熊本大手の青果卸、(株)双葉の代表を兼任し、自社主導で多数の生産部会を組織。西日本フレッシュフーズ(株)で季節のカット野菜、サラダの製造販売事業を展開。



一人分のサラダや、惣菜用のゴボウなど、用途やニーズに応じたカットを施し商品化。



西日本フレッシュフーズ 株式会社

〒861-2223 熊本県上益城郡益城町大字小池2596番地1
TEL:096-288-8700 FAX:096-288-8881
HP:<http://nff.co.jp/>

