

生産者と消費者をつなぐ、 こだわりのカットフルーツ。



宝石のように美しいカットフルーツ。
盛りつけるだけで、食卓が華やか。

時代のニーズに沿った提案で、
日本人のフルーツ離れを救う。

東京都近郊の日の出町でカットフルーツを製造している(株)サルテリア。主に百貨店で青果の小売りに行っている(株)ころくやをパートナー企業として、2015年に設立された。首都圏マーケットに近いという利点を生かして、都内のスーパーマーケットをメインに、百貨店やシティホテルなどに提供している。

9割以上が輸入手品という国内のカットフルーツ市場。そのような中で、(株)ころくやのネットワーから国内の生産者と直接取引ができる点は(株)サルテリアの強み。国産の旬な果物の品揃えが充実しているのが評価されている。

同社のフルーツ加工はほとんどが手作業で行われている。機械を使うと微妙な形の違いに対応できないので、歩留まりが悪くなる上、ドリップが増え、日持ちも悪くなるためだ。また、そのまま食卓に上げるため盛り合わせの美しさも重要。だからこそ、手間を惜しまず丁寧な作業を徹底しているのだ。その結果、少量で数種類を組み合わせるセット品が生まれ、人気となっている。

カット野菜の工場は国内で数多くあり競争も厳しいが、フルーツはまだまだ少ない。特に関東では数える程しかなく、同社への依頼は年々増えているという。



手作業だからこそ、少量多種を彩りよく
組み合わせることが可能。

国産、手作業にこだわり、 カットフルーツの価値を創造。

国内でのフルーツの売上は年々減少し、30年前に比べると全種類で半分程になっているという。日本人がフルーツを食べなくなっているのだ。値段が高い、皮を剥くのが面倒など、様々な理由が考えられている。その根底には、核家族化や共働き世帯の増加といった社会変化の影響もあるのかも知れない。そんな状況に柔軟に対応したのが(株)サルテリアのカットフルーツだ。現代の消費者マインド、消費者ニーズに目をつけ、今や生活に欠かせないヒット商品となっている。

こうしたヒットの陰には同社ならではの企業努力がある。「取り扱うフルーツの種類は、生産者から提案を受けるだけではなく、自分たちが打ち出したいものを生産者に申し入れることもある」という小林マネージャー。カットして売るといふ方法がイメージできない生産者には、まず工場を見せられてもらい、その後で販売の現場を見せられてもらうそうだ。そうすることで、カットフルーツに対する理解が深まり、協力を得られることが多いという。

『健康で心豊かに暮らせる世の中の実現』を理念としている(株)サルテリア。おいしいだけでなく、美しく演出されたカットフルーツを通して、多くの食卓に健康と幸福を届けている。



ちょっとしたキズや形が不揃いなものも、加工することで価値を上げることができる。



均一化される機械作業では廃棄される部分も、ひとつひとつ丁寧に処理することで無駄を減らすことができる。



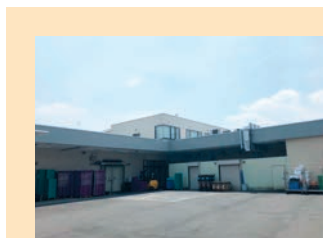
作業場の温度は、フルーツの鮮度を保つため常時適温に保たれている。



株式会社 サルテリア
マネージャー 小林 巧

サルテリアとはイタリア語で健康を意味するサルーテと、製造所を意味するイリアを組み合わせた造語。お客様の望む食の形を提供し、健康と幸福の役に立ちたいという想いを大切にしている。

国産の^{しらぬい}不知火(デコポン)と^{ふんたん}文旦(ザボン)のセット。おいしいが皮が厚く手でむぎにくい文旦はヒット商品となっている。



株式会社 サルテリア

〒192-0914 東京都西多摩郡日の出町平井22-1
TEL:042-588-0831 FAX:042-588-0832
HP:<http://saluteria.jp/>

