

株式会社 中峰農園

梅干の概念を覆す！甘くてとろける食感のプレミアムスイーツ梅の開発

飽和状態にある梅干業界に新しい風を吹かせる塩分3%のスイーツ梅干



補助事業

南高梅のやわらかくてとろける食感を生かし ご飯のお供ではなくスイーツとしての自立を目指す

日本一の生産量を誇る南高梅のふる里で、栽培から加工、販売までを一貫作業で行っている「中峰農園」。温暖な土地柄の紀州田辺市で生まれ育ち、商品名はその名の通り「農家の梅」。昔ながらの白干梅からしそ梅、人気のはちみつ梅のほか、梅ジャムや梅シロップ、梅エキス、梅ニンニクなど各種梅商品を取りそろえる。

そんな中、同事業で取り組んだのは、梅干の新商品の開発。現在梅は、梅干で消費されることが大半であり、梅干メーカーの増加で小売業（スーパー等）の販売競争が激しく、利益の確保が厳しい状態にあった。そこで同社では他社との差別化を図り、競争力を強化するため、新分野の開発に乗り出した。目指したのは、超低塩（塩分3%）でかつ、酸っぱさを限界まで抑えつつ、南高梅のや

わらかくてとろける食感と融合した「スイーツ梅干」。本来、白干梅であれば塩分20%が通常であり、はちみつ梅でも塩分8%が、商品の味わいと品質を保持するために限界の塩分濃度であった。今回の開発では、ご飯のお供というイメージを覆し、スイーツとしておやつ感覚で食べてもらうために、根底から梅干を見つめ直し、製法自体を改良。南高梅の最大の特徴である果肉の大きさ、皮の薄さ・肉厚感を生かした「れもん梅」と「いちご梅」のスイーツ梅干を発表した。

それに伴い導入したのが「ピラミッドパウチ・ピロー包装機」と「金属探知器付ウエイトチェッカー」。1粒ずつ包装することで梅干のイメージを払拭し、若い人でも手に取りやすく食べやすいデザイン性を追求した。

成果

特殊な包装と計量・検品を自動化することで 生産性の向上と信頼性の確保、低コスト化を実現

梅干を一粒ずつ包装することで、手軽に持ち運びができて、手が汚れず、中にしっかりと空気が入っているから実が潰れる心配もない。ただしこの包装を手作業で行うと非常に手間がかかり、スイーツ梅干の低コスト化は難しい状況であった。しかし導入した同2機種を使えば、梅干の投入から包装完了まで約2秒、さらに計量も検品も一瞬。品質と生産性の向上による信頼性の確保とともに、低コスト化を実現し、新しい市場開拓の弾みとなった。販路は自社通販のほか、道の駅や高速道路のPAなどにも拡大。さらに夏場の熱中症対策に梅干が着目されていることもあり、販売量は年々増加している。



今後の展開

はちみつ梅を追い越す勢いの「れもん梅」のほか 若者にターゲットを見据え新商品の開発にも着手

現在、スイーツ梅干の「れもん梅」が、昔から親しまれているはちみつ梅を売り上げで追い越すぐらいの勢いである。ちなみに「いちご梅」は色味に改善の余地があり、再検討中。今後、同事業で開発した塩分3%のスイーツ梅干を、ターゲットである若者にも届けるため、新しい味の開発に着手するとともに、販売ルートへの営業も強化。また近年、夏の猛暑で梅干の消費量が増大していることや、さらに巨大台風や暴風雨など畑への被害をもたらす異常気象も重なり、良質な南高梅の確保が難しくなっている。自社ブランド全体の味わいと品質を守るための原料確保も、これからの大きな命題である。



生まれも育ちも農家だからこそ 梅干づくりに励み、本物を届ける

田辺市上秋津で梅農家を営み、平成6年に設立。梅農家として梅干づくりに励み、加工から販売までを手掛ける。看板商品は自社ブランドの「農家の梅」。自然のままの素朴な味わいが楽しめる白干梅やしそ漬梅、かつお梅、さらに人気のはちみつ梅や黒糖梅などシリーズで展開。最高級の南高梅の味わいを生かしながら、適度な塩仕立てで仕上げ、健康を気にする人からも支持されている。



代表取締役
中峰 千世子



株式会社 中峰農園

代表者／代表取締役 中峰 千世子
設立／平成6年
資本金／1000万円
従業員／25人
事業内容／梅の栽培・加工・販売

〒646-0001 田辺市上秋津2419
TEL.0739-35-0092 FAX.0739-35-0082
URL.<http://www.noukanoume.com>
Mail.info@noukanoume.com