



常務取締役
應和 春香 氏
おうわ はるか

常務が語る 「ものづくりへの想い」

「ベジマリ」を使ってくださった方が、いろんなレシピを考えてくれるんですね。なにより野菜ぎらいや栄養不足を心配するご家族に「美味しいから食べてくれたよ!」と喜ばれるのが嬉しい。野菜を求めている人に届きたい商品なんです。

豊かな畑作地域を有する豊後大野市。生産者との距離も近く、鮮度の高い野菜を仕入れている。



令和元年7月に情報発信基地としてアンテナショップをオープン。商品の使い方やご説明など、より丁寧な販売を目指す。



徹底した衛生管理のもと、野菜の加工・製粉を行う「野菜工房」では、人の目と手の感触で一つひとつを厳しくチェックする。



monozukuri
10

食料品製造業

株式会社
村ネットワーク

〒879-6441
大分県豊後大野市大野町田中43-12
TEL 0974-24-5556

試行錯誤を重ねるなか、独自の製法に導入されたのが、低温乾燥・水冷石臼式の粉碎機。摩擦熱を抑えることで、素材そのものの風味・色合い・栄養価をいかにした無添加の野菜パウダー「ベジマリ」が生まれました。さらに、炊き上がったお米をパウダーにした「α(アルファ)化粉」も商品化に。「水に

摩擦熱を抑えて素材を生かす
水冷石臼式の粉碎機を導入

「働いている女性従業員たちも、自分子どもに食べさせたいと思える商品だからこそ、自信を持って商品化できたいです」と應和さん。「ベジマリ(ベ

大切な人に食べてほしいから
野菜と暮らしを「縁結び」

溶くだけでお粥のようになるα化粉は離乳食にもピッタリ！私自身も子育て中にずいぶん助けられました」。

たくさんさんの農家が野菜づくりを営む豊後大野市。しかし、以前から規格外や余剰野菜は処分される状況にあり、その一方でカット野菜など加工された商品の需要は高まりを見せていました。そこで設立されたのが、生産者と利用者の「想い」をつなぐ村ネットワーク。愛情こめて育てられた農産物はカット

生産者と利用者の架け橋に
想いをつなぐ村ネットワーク

野菜やペーストとして加工し、本来の味わいを損ねることなく利用者のもとへ。現在は学校給食や病院、飲食店など、多様なニーズに応じています。

販路の拡大と長期保存を目指す
野菜パウダーの商品開発に着手

く、そこに大きなハードルがありました。「冷凍では品質が下がってしまうし、用途も限られてしまう。ならば、野菜をぎゅっと凝縮して長期保存も可能なパウダーにならないかと考えたんです」と企画・開発の中心となった常務の應和春香さん。当時は生まれたばかりのお子さんを持つママとしての視線も商品開発に重要なテーマとなりました。

monozukuri-10

muranetwork

10 株式会社 村ネットワーク

野菜を美味しく、食べやすく 使いやすいパウダーとα化粉に

ふるさとの野菜を
たくさんの人に。
素材そのものの
風味や色合い、
栄養価もそのままに
作る人と食べる人の
想いをつなぐ
野菜の新しいカタチを届ける。



豊後大野市を主に大分県産の野菜を栄養価の高い新鮮な時期に仕入れ、水冷石臼式の粉碎機で製粉化。また年間を通して製造が可能になり、安定した販売と地元雇用の創出にもつなぐ。おんせん県オンラインショップの委託販売をメインにふるさと納税の返礼品としても人気商品に。

導入のポイント
新鮮な野菜を製粉化
安定した通年の販売を実現