

株式会社厳選



四国初！農産物の「低温熟成」による 付加価値向上と農産加工食品の開発・販路拡大

当社が経営する「春日水神市場」は無農薬で栽培された地元野菜などの農産物を中心に、鮮魚、加工食品、雑貨類を販売するスーパーマーケットである。本事業では野菜が本来持つ糖度や旨味を最大限に引き出すために、農産物を低温熟成できる設備を導入した。熟成野菜の開発を進め、販売する準備を整えている。

company profile

代表者メッセージ



代表取締役
津國 浩

**野菜には生産者の想いが詰まっています。
おいしく、栄養素の高い野菜を、ぜひ食卓で。**

私たちは生産者とお客様の架け橋となるべく、品質や安全性にこだわって野菜を販売しています。始まりは、商店街でリヤカーを引いて開始した路上販売でした。それから気づけば十年以上が経過し、様々な人たちの助けと、お客様のおかげで、より多くの生産者の想いを食卓に届けられるようになりました。春日水神市場は、これからも信念を曲げずに邁進していきますので、さらなるご愛顧をよろしくお願いいたします。

企業情報

所在地	香川県高松市木太町2747番地
TEL	087-813-1730
設立	2006年7月
代表者	津國 浩
業種	飲料食料品小売業
従業員数	36名
事業内容	食料品小売、加工品製造、 天然酵母パン製造販売など

01

Background of effort
取り組みの経緯

当社の理念は、野菜の魅力と生産者の想いを伝え、農産物を販売すること。そして一次産業を活性化させることであるが、競合他社が多い業界でもある。さらなる成長を目指すためには、他社にはない革新的な商品の開発が必要だと感じていた。また、野菜をストックするための大型冷蔵庫のスペースが、販売量の増加とともに足りなくなったことや、ライフスタイルの変化から増加するカット野菜の需要に応える体制が整っていないことも課題だった。

03

Achievement
成果

02

Implementation content
実施内容

熟成野菜を商品化することで、他社との差別化を目指した。肉や魚を熟成することで味や香りが良くなることはよく知られているが、「野菜を熟成させる」という考え方はまだ一般的ではなかった。しかし、リサーチを重ねると、それが可能なことがわかった。たとえば、

じゃがいもは、0℃に近付くと凍結しないように自らの糖度を上げる。そういった情報をもとに、自社で熟成野菜を製造できることを確信し、プレハブ冷凍冷蔵庫の導入をきめた。全3室中、2室を野菜の熟成庫（スーパークーリングシステム）に。1室は野菜をストックするための冷蔵庫にした。また、電解水生成装置を導入し、野菜をカットする際の、衛生管理の向上も目指した。

トライ＆エラーを重ね、ブロッコリーやジャガイモなどのいくつかの野菜は、おいしさを最大限に引き出すことができるようになった。その味はまろやかで、それでいて旨味が濃密。野菜の種類によってはまだ実験段階で、商品化に至っていないが、熟成野菜をカットし、店頭で販売するとお客様からの反応は大変よい。またプレハブ冷凍冷蔵庫の1室を冷蔵庫として使用することで、ストックスペースの課題も解消した。カット野菜を、より衛生的に製造するために導入した電解水生成機も効果大。今後は店内に簡単な調理ができるキッチンを新設し、お客様に調理方法を発信していく計画も実現させたい。

会社のPR



遠方の人のためにWEBショップを開設 徐々に商品数を増やしていく

遠方のお客様から「質の良い食品を買いたいけど、店にはなかなか行けない」という訴えがこれまで多く寄せられてきた。そこで2021年11月1日に念願のwebショップを開設。品質が確かな野菜や食材を、スタッフが厳選したオリジナルセットなど、食卓を豊かにする商品がたくさん。今後、取扱品目を増やしていく方針だ。