

<報道用資料>

※この資料はご自由にお使い下さい

みわ・ダッシュ村通信

2009年8月21日配信

農業生産法人(株)京都府天田郡みわ・ダッシュ村

担当:清水三雄

お問い合わせは 075-954-6666

オーダーによる無農薬有機栽培サービス開始 (外食産業向け)

～農業生産法人(株)京都府天田郡みわ・ダッシュ村(丹波地方)の農場で、品種／栽培方法を指定できる「オーダーによる無農薬有機栽培」を開始～

農業生産法人 株式会社京都府天田郡みわ・ダッシュ村では、レストランや居酒屋などの外食産業が、「安全・安心な農産物を使っています」という謳い文句でイメージ戦略を計るための一助となるべく、当社の一口農場主(株主)になっていただいた企業には、品種・栽培方法を完全にご要望にあわせ、当社農場で農産物を栽培する「オーダーによる無農薬有機栽培サービス」を開始しました。自社農場を持たない外食産業企業でも、理想の農産物を一年中調達することができます。

昨今の、食の安全問題の影響で、消費者も、食の安全に関してシビアな目を持つようになってきました。消費者が、家食時に限らず外食時や中食時(※)にも、食材の安全性をシビアに意識するのは当然の心境と言えます。日本フードサービスが 2007 年夏と 2008 年 2 月に実施した意識調査では、半年間で「素材に徹底的にこだわったものを食べたい」が昨夏の 36.9%から 54%に約 17 ポイント増加し、「産地、生産方法等の情報が知りたい」という人も、41.3%から 48.2%に約7ポイント増えていることが明らかになりました。

※店舗で購入した惣菜を自宅に持ち帰り食べること

こういった消費者意識の変化を受け、外食産業・中食産業では、安全・安心な食材の調達が必要不可欠となりますが、自社農場での自社栽培に莫大な投資をできる企業は少ない現状があります。

そのような背景を踏まえ、当社では、外食・中食産業の企業向けに、「一口農場主(法人農場主)」制度を開始しました。具体的には、当社の株式を一定数購入いただいた一口農場主(法人農場主)には、当社農場で栽培した安全・安心な農産物を毎月優待として届けるだけでなく、指定した品種・指定した栽培方法で、当社に対して栽培を委託することもできます。(条件は相談)それにより、消費者に対して「安全・安心」な食品を提供することができ、同時にイメージアップも図ることができます。店舗では、「このメニューは自社の一口農場で無農薬有機栽培で育てた農産物を使っています」や「契約している、みわ・ダッシュ村で作った安全・安心の食材を使っています」などの表現も可能。よりいっそう、消費者からの信頼を得るために活用いただければ幸いです。

一口農場主についての詳細は当社ホームページをご覧ください

→<http://www.miwa-dashmura.com/> (みわ はいふん だっしゅむらどっとこむ)

■お問合せ先 : 農業生産法人 株式会社京都府天田郡みわ・ダッシュ村(略称・みわ・ダッシュ村)

: 清水三雄(しみずみつお)

■住所: 京都府福知山市三和町下川合 7 1 0 番地の 3

■TEL: 075-954-6666(代表取締役村長 清水三雄直通)