



関係各位

**沼津市のミカン農家とつくるお酢、来年は飲むタイプも
商品化に向け協働で果実の収穫と開発会議を実施**
他府県の農業普及指導員や農家、名古屋大・静岡大が取り組みを視察
CSR活動がきっかけで青森の農家は沼津のミカン直販所でリンゴを販売

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は当社CSR活動の一環として、静岡県沼津市の農業者有志11名が所属する農事組合法人「おもす」と、2009年から農商工連携プロジェクトを進めています。

同組合法人と浜松のソースメーカー鳥居食品と当社の3者協働で、完熟ミカンで作ったお酢をベースに、夏季に摘果した“摘果ミカン”の果汁を加えた「想酢(おもす)」を、2011年から商品化しています。初年度は950本を発売し、2012年は3000本に増産するなど好評を博しています。

今年も当社社員が、夏季にミカンの摘果作業をお手伝いするなど、2013年の販売に向け取り組みを継続してきました。

先日、2012年12月10日(月)から13日(木)にかけ、当社社員16名と11戸の受け入れ先農家と共に、お酢の原料である完熟ミカンの収穫を行いました。農家の方とともにトリイソースの鳥居大資社長も交え、2013年に新発売する飲むタイプのミカン酢の発売計画について話し合いました。

期間中は、こうした6次産業化支援となる取り組みを注目されている他府県(秋田・茨木・富山・島根・岡山・山口県)の職員で農業普及指導員の方6名や名古屋大学・静岡大学の教員と学生、先進的な取り組みを行う農家として有名な茨城県の久松農園と青森県の風丸農場の方々が視察に来られ、収穫作業等へもご参加いただきました。

加えて、風丸農場(青森)が特産品であるリンゴを、農事組合法人「おもす」が運営する直売所「OHIMOS」で12月11日から二日間販売を行いました。今後は、青森で「おもす」のミカンを販売する予定で、県を越えた果樹農家の連携が今年から新たに始まっています。



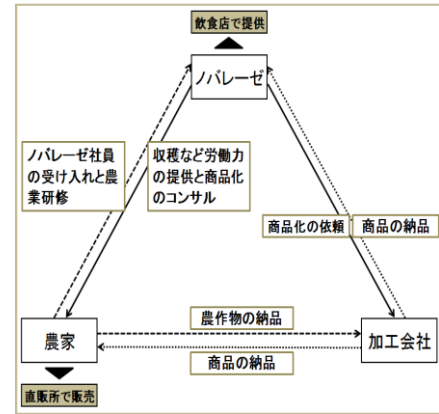


<ご参考資料>

「想酢」について

「想酢」は、これまで活用されていなかった、ミカン栽培の過程で出る“摘果ミカン”を有効利用した、“100%ミカンのお酢”です。当社は、ミカンの摘果・搾汁作業から商品の企画開発、加工業者との協力体制の構築、商品パッケージなどのブランディングまで商品づくりを、当社 CSR 活動の一環としてゼロから支援しています。農家にとって経験の少ない加工商品の開発を、企業が支援することで、新たな収益源確保のきっかけづくりとなっています。

当社としても、社員が農業に携わることで、食に対する意識向上が図れるとともに、収穫から商品開発まで手掛けることで、お客様にトレーサビリティ（生産履歴の追跡）が可能な食品が提供でき、顧客満足度の向上につながると考えています。



取り組みの主な特徴

- ・第一次、二次、三次産業が連携して農作物の付加価値を上げる 6 次産業化支援である点
- ・ミカン栽培の過程で出る、これまで未活用だった“摘果ミカン”を有効活用している点
- ・当社社員が農業に取り組む CSR 活動の一環として支援している点

静岡の農家とのこれまでの取り組み

年	月	活動・評価内容
2009	9	・「未来の食」プロジェクトの素案づくりを NPO 法人の協力のもと開始
	11	・教育研修部、施設長、施設料理長など社員 5 名がミカン農家で収穫と研修を実施
	12	・社員 21 名が農家でミカンの収穫と共同選果場の見学、勉強会を実施 ・当社の一部レストランでミカンを使ったフランス料理を提供 ・農家主導で一般向けの新商品開発会議を実施、有効利用されていない“摘果ミカン”に着目
2010	4	・“摘果ミカン”を使ったお酢の新商品開発に着手
	8	・社員 33 名が摘果ミカンの収穫と搾汁作業を実施 ・当社婚礼施設兼レストランの料理長が摘果ミカンを使った子ども向け料理教室を開催
	12	・社員 16 名がミカンの収穫作業を実施 ・“摘果ミカン酢”の新商品名や、パッケージデザインに関する会議を開催
2011	2	・完熟ミカンの搾汁作業を、お酢の製造を依頼する地元ソースメーカーの鳥居食品で実施
	3	・商品名や価格・販売戦略、商品パッケージの最終会議を実施
	4	・摘果ミカンのお酢「想酢(おもす)」950 本販売の新商品発表会を東京と静岡で開催
	8	・社員 20 名が 2012 年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾汁・除草作業を実施 ・直販所の現状に関する勉強会と販売促進に関する座談会を開催 ・静岡県でのミカン農家との試みが、同県が推進する、都市と農村の協働による地域活性化への取り組み「一社一村しずおか運動」に認定
	12	・社員 10 名がミカンの収穫と搾汁作業を実施 ・商品企画や広報活動、直売所の経営戦略についての会議と意見交換会を開催
2012	4	・昨年の約 3 倍となる 3000 本の「想酢」を販売。静岡県で商品発表会を開催
2012	8	・社員 7 名が 2013 年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾汁・除草作業を実施



会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日
 【資本金】608,825千円(2011年12月末現在) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,038人(パート・アルバイト含む)(2012年6月末日)
 【売上高】2011年12月期 110億2,329万円(連結)
 【事業内容】婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、ホテル・レストラン部門

事業内容

■ 婚礼衣裳事業

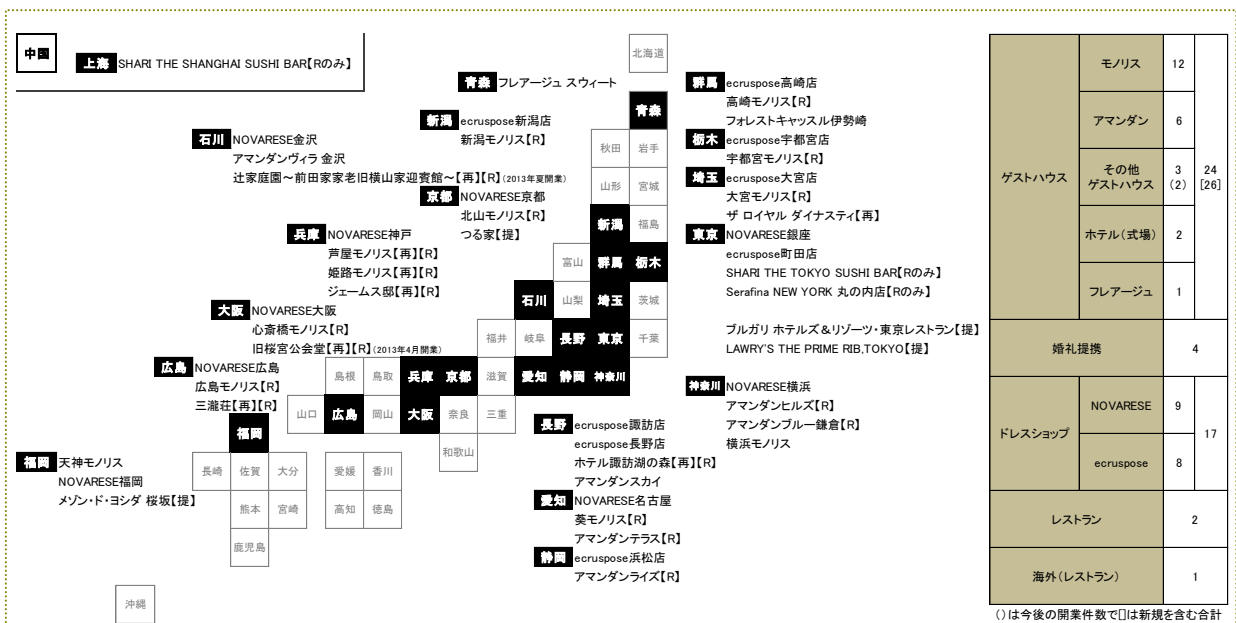
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 婚礼プロデュース事業

モノリスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フレアージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭、ホテルとの提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

■ ホテル・レストラン事業

ホテル事業	ホテル諏訪湖の森のホテル運営業務
レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133
 E-mail: nohara@novarese.co.jp