

**破棄する“摘果ミカン”を有効利用  
農家と共同で“飲むお酢”を商品化  
企業と農家の新たな関わりで6次産業化支援**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の㈱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CSR活動の一環として、静岡県沼津市の農業者有志13人が所属する農事組合法人「おもす」と共同で、栽培過程で出る、通常は破棄される“摘果ミカン”を有効利用した、飲むタイプのお酢「想酢+」(おもすぶらす)を商品化しました。

「想酢+」(200ml、650円)の販売元は農業組合法人で2000本を製造、同組合法人が運営するミカン直売所「OH!MOS」と県内4カ所の産直市で、2013年4月20日(土)から販売しています。

商品は2012年に摘果(8月)した青島ミカンと収穫(12月)した同ミカンの果汁を100%使用しており、摘果と収穫作業にはのべ23人の当社社員が農業研修として関わっています。

また収穫時期にはワークショップを開き、当社社員が調査した発売中の飲むタイプのお酢のマーケットデータなどをもとに新商品の企画会議や広報活動、直売所での販売戦略について意見交換を行いました。



「想酢+」は2011年から本数限定で販売している調味料としてのお酢「想酢」の姉妹品で、従来の「想酢」より摘果したミカンの果汁の量を増やし、甘さとミカンの爽やかな香りと風味を増し、水、炭酸水、牛乳などで割ると清涼飲料水のように飲める一品に仕上げています。

また焼酎に適量加えると、ミカンの香りで爽やかな晩酌をお楽しみいただけます。

## ■ 商品化は農業の実地研修がきっかけ

当社は2009年から農事組合法人「おもす」と農商工連携プロジェクトを進めています。

「想酢」の商品開発は、同プロジェクトの一環として行っている、当社社員による農業の実地研修がきっかけでした。栽培過程で間引きされ通常は破棄される“摘果ミカン”に当社社員が着目、「想酢」の商品構想が浮上します。

農家の方と会議を重ねる一方で、当社がお酢の製造先を開拓、地元のソースメーカー鳥居食品の協力をこぎつけ商品化が実現しました。

発売初年度(2011年)は6次産業化である本取り組みそのものも話題となり、限定本数950本がすぐに完売、2年目(2012年)は3000本に増産し、規模を拡大しました。

従来の「想酢」(200ml、650円、今年2000本を販売)の新バージョンが「想酢+」です。

■ 商品開発のノウハウを提供、農家の新たな収益源確保に

「想酢」と「想酢+」の特徴は、栽培過程で間引きされ通常は破棄される“摘果ミカン”を有効利用している点です。

当社は CSR 活動の一環として、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。

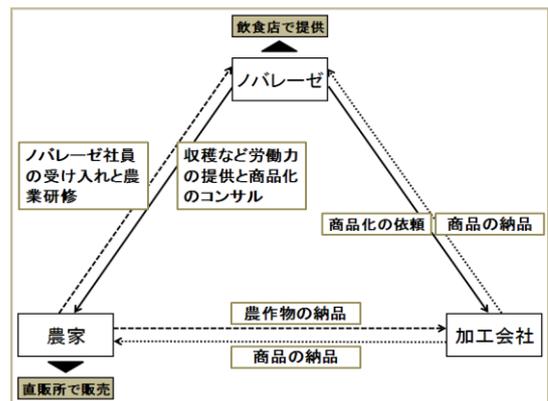
当社としても、社員が農業に携わることで、食に対する意識向上が図れるとともに、生産した「想酢」を運営するレストランで利用できます。収穫から商品開発まで手掛け、お客様にトレーサビリティ（生産履歴の追跡）が可能な食品が提供でき、顧客満足度の向上につながると考えています。



CSRの一環として社員が農業研修を実施

■ 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、これまで未利用だった“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
- ・CSR 活動を当社の研修プログラムと連動させて人材育成を図っている点



商品概要

商品名	「想酢」「想酢+」	発売日	2013年4月20日(土)
価格	650円	容量	200ml(瓶)
本数	2000本(想酢)、2000本(想酢+)	製造元	鳥居食品(株)
販売元	農事組合法人おもす	プロデュース	(株)ノバレーゼ
原材料	内浦重須産 青島ミカン(摘果・完熟)		
賞味期限	製造日より一年(冷暗所にて保管願います)		
販売場所	「OH!MOS」(ミカン直売所)※: 静岡県沼津市内浦重須 14-10 ※電話注文可(送料別途) 「金岡産直市」: 静岡県沼津市東熊堂 600-1(金岡支店駐車場) 「JA ふれあい市」: 静岡県裾野市佐野 1087(裾野市役所近く) 「長泉産直市」: 静岡県駿東郡長泉町下土狩 1029-1(東部センター駐車場) 「西部産直市KAU〜ら」: 東椎路字芝原下 677		
問合せ先	055-943-2136(OH!MOS(オーモス))		

ご参考資料

＜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
	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
	12	・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 ・飲むお酢の商品化について地元ソースメーカーの鳥居食品も交え会議を実施

**企業と農家の新たな関わりとして他府県職員や大学が注目、現地視察も**

CSR 活動の一環として農業とかかわり、商品化のサポートとサービス業のノウハウを提供する当社の取り組みは、新たな 6 次産業化支援として注目を集めています。

2012 年 12 月も、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 人や名古屋大学・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。

こうした縁から、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「OH!MOS」で販売を行うなど、県を越えた果樹農家の連携も生まれています。

## 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(2012年12月末現在) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治  
 【従業員数】1,166人(パート・アルバイト含む)(2013年3月末日)  
 【売上高】2012年12月期 117億5,349万円(連結)  
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業

## 事業内容

### ■ 婚礼衣裳事業

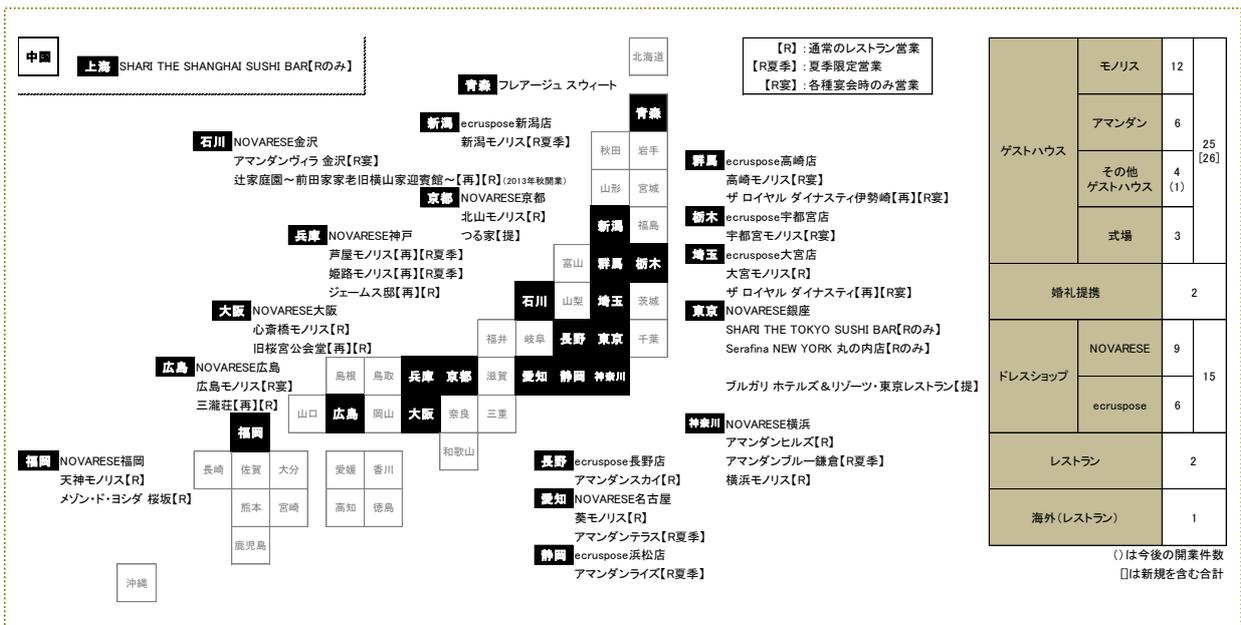
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

### ■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイル	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】)
フルージュタイプ	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】)

### ■ レストラン事業

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