



昨年 即完売した、農家と共同開発の地域活性化商品  
未活用の“摘果ミカン”を使ったお酢を  
3000本に増産し今年も発売

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、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、2009年から農商工連携プロジェクトを進めています。

その中、同組合法人と静岡のソースメーカー鳥居食品と当社の3者共同で、栽培過程で出る未活用の“摘果ミカン”を有効利用したお酢「想酢(おもす)」を昨年、950本発売したところ即完売し、好評を博しました。

商品名はミカンの産地である重須地方で作られた“想いを込めたお酢”から

今年は3000本に増産し、2012年4月21(土)から同組合法人が運営するミカン直売所「OH!MOS」で先行発売を開始、28日(土)から他4カ所の産直市でも販売します。また当社一部レストランでも調味料として使います。

商品には2011年に摘果したミカンと収穫したミカンの果汁を使用しています。昨年8月と12月に当社CSR活動の一環で、社員のべ30人が農業研修として、摘果・搾汁作業を農家の方と共同で行いました。

またワークショップを開き、商品企画や広報活動、直売所の経営戦略について意見交換を行いました。会議での話し合いを元に、農家が主導し地域広報新聞やポイントカードを作成、近隣の住民への配布や直売所での掲出を行ったほか、インターネット上でブログを開設し収穫状況や商品の情報を更新するなど、販売に向けたより積極的な展開が行われています。

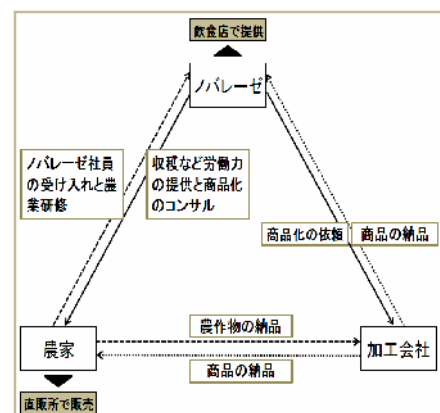


商品開発のノウハウを提供、農家の新たな収益源確保に

「想酢」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・商品の特徴**

- ・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
- ・加工食品の新商品開発を農家単独で行うのではなく、当社サービス業のノウハウを提供し、かつ加工業者の協力体制を得ることで地域活性化につながっている点
- ・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
- ・“ミカン酢”に摘果ミカンの搾り汁を加えるという手法で、お酢づくりのアルコール発酵過程で通常は失われるミカンの爽やかな香りを残すことに成功した、今までにない商品が完成した点

**静岡の農家とのこれまでの取り組み**

2009年	9月	・「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月	・教育研修部・施設長・料理長など社員5人がミカン農家で収穫・研修を実施
	12月	・社員21人が農家でミカンの収穫・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 ・農家主導による一般消費者向けの新商品開発に関する会議を実施、有効利用されていない“摘果ミカン”に着目
2010年	4月	・“摘果ミカン”を使ったお酢の新商品開発に着手
	8月	・社員33人が摘果ミカンの収穫と搾り汁作業を実施 ・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月	・社員16人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実施
2011年	2月	・完熟ミカンの搾り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月	・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月	・摘果ミカンのお酢「想酢(おもす)」の新商品発表会を東京・静岡で開催 ・「想酢」は23日の発売直後から好評で950本が完売
	8月	社員20人が参加し2泊3日で下記を実施 ・2012年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾り汁・除草作業 ・直売所の現状に関する勉強会と販売促進に関する座談会 ・シャーベットやジェラートなど夏向けの新商品開発の会議
	12月	社員10人が参加し2泊3日で下記を実施 ・果実の収穫と搾り汁作業 ・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

**商品概要**

商品名	想酢	発売日	2012年4月21日	税込価格	650円
製造元	鳥居食品(株)	販売元	農事組合法人おもす	プロデューサー	(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(冷暗所に保管願います)				
販売場所	「OH!MOS」(ミカン直売所) <sup>1</sup> : 静岡県沼津市内浦重須 14-10 「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 1: 「OH!MOS」では送料別途で電話でのご注文も承ります。電話:055-943-2136 「OH!MOS」のみ21日からの発売で、その他は28日から販売を開始				



## 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】928人(パート・アルバイト含む)(2011年12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

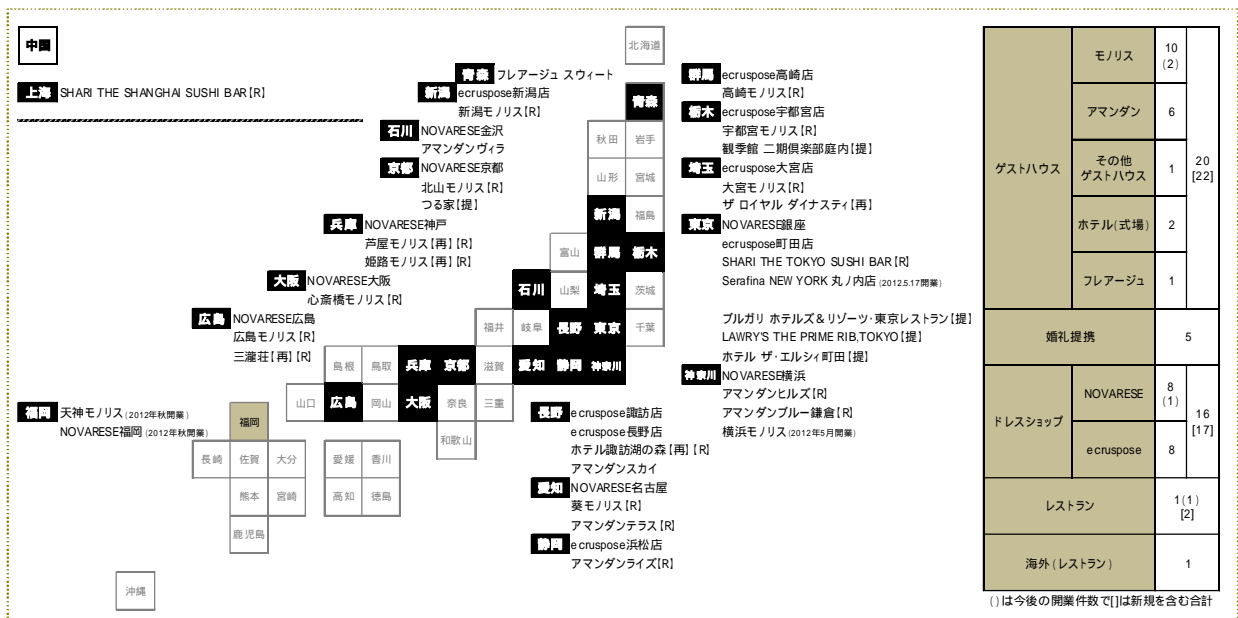
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアンブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

### 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
アマンダンタイプ	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