

食料品
製造業

特別栽培の野菜と果物で作る
無添加・無着色のドレッシング。

協和特殊株式会社 (ベジドリーム)



協和特殊株式会社

長崎県雲仙市国見町神代辛856-1
TEL/0957-60-4373
FAX/0957-60-4373
HP/https://vegedream.net/
MAIL/teamsky2012@yahoo.co.jp

代表取締役/小林芳子
設立/2007年11月1日
資本金/5,000,000
業種/食料品製造業
従業員数/5名



もともとはボーリング工事を行う会社として創業したが、土壌改良に適した竹パウダーの開発をきっかけに、2013年、農産物の直売&カフェレストラン「ベジドリーム」をオープン。野菜や果物などの農産物は竹パウダーを使用した有機農法で農業を行っている20軒ほどの近隣農家と契約している。主力商品はこの地元の農産物を使った無添加、無着色のオリジナルドレッシング。素材そのものの良さを活かしたドレッシングは人気が高い。

事業のテーマ

契約農家で作った作物をロスを出さずに 100%商品化するための事業

事業のきっかけ

カフェで出している、玉ねぎを主原料とした非加熱ドレッシングが人気であったが、玉ねぎを常温保管庫でストックしているため、時期によって味が変わり、通年販売できないという現状があった。また一般販売では見栄えのいいものしか売れないため、旬の時期に大量に収穫した玉ねぎは売り切ることができず、廃棄処分になっていた。

事業内容・成果

これら問題は、廃棄処分しているものをすべて加工保存し商品化することで、解決すると考えた。そこで導入したのが、電解次亜水生成装置、粉碎搅拌机、真

空包装機、プラストチラーショックフリーザーの4つの機械。まず野菜の洗浄に関しては電解次亜水生成装置によって安全性が格段に高まった。また以前は家庭用のミキサーでスライスしていた野菜も粉碎搅拌机で、短時間に大量にスライスできるようになった。さらに、みじん切りした玉ねぎを真空して急速冷凍することで高品質のドレッシングを通年で製造できるようになった。

これらの機械の導入により、セロリやみかんなど様々な野菜や果物でドレッシングも作ることができるようになり、商品のバリエーションが増えたことが最も大きな成果であった。

今後の展望

現在、商品は雲仙市や長崎市などのホテル、またベジドリームでの販売が主であり、ネット通販はまだ現在の現状がある。今後はネットの活用をはじめ、積極的に商談会へ参加するなどして、全国展開を目指していきたい。

ものづくり補助金活用

ドレッシングの種類

1種類 (玉ねぎ)

6種類 (玉ねぎ、ピーズ、セロリ、ニンジン、いちご、みかん)

品質が向上した上、
農産物のロスも格段に減った!