

南房総産ビジネス倶楽部 食品加工品等の開発・販路拡大PRシート  
 (中間事業者・販売事業者用)

■会員紹介

|            |   |         |                                  |
|------------|---|---------|----------------------------------|
| 会社名        | 館山フルーツ工房  | 代表者氏名   | 磯部 克                             |
| 年間売上 (非公開) |   | 従業員数    | 1人                               |
| 主な事業内容     | ジャム、ドレッシング等調味料の製造販売   |         |                                  |
| 所在地        | 館山市館山1024-3   |         |                                  |
| ホームページ     | <a href="http://tateyamaf.free.makeshop.jp/">http://tateyamaf.free.makeshop.jp/</a> |         |                                  |
| 担当者        | 磯部 克  | メールアドレス | tateyama-fruit@amall.plala.or.jp |
| 電話         | 0470-29-5090  | ファクス    | 0470-29-5090                     |

|             |   |
|-------------|---|
| 主な取引先 (非公開) |   |
| 生産・加工等設備の規模 | 120ℓ 蒸気二重釜、パルパーフィニッシャーなど最新設備により、150本/日(約20kg)のジャム加工、50kgのペースト加工が可能。(加工場 約40㎡) |
| サービス提供地域    | 千葉県内(配達)、首都圏、地方(宅急便)  |

■加工品等の販売状況

(1) 店舗や製造工場等の販売状況

店舗や工場等の様子

代表的な商品等の紹介



(2) 代表的な商品等の特徴 (PR)

- ・地元農園の新鮮な材料をもちいて、香料、保存料、着色料など無添加でジャム、ドレッシングなどを作っています。
- ・大切な方への贈り物として人気です。
- ・苦みや渋味をもつ食材も(未熟マンゴー、柑橘の皮、あけびの皮など)、独自の製造方法で取除き、ジャムに加工しています。

南房総産ビジネス倶楽部 食品加工品等の開発・販路拡大PRシート  
 (中間事業者・販売事業者用)

■今後てがけてみたい商品開発や、契約栽培等の意向

(1) 提供希望の農林水産物

| 品目名             | 時期       | 提供希望数(kg等) | 荷姿 | 購入単価(円) | 納品場所 | 納品に係る費用負担割合等 |
|-----------------|----------|------------|----|---------|------|--------------|
| 唐辛子<br>(チリソース用) |          | 1kg        |    |         |      |              |
| シークワサー          | 10月から11月 | 10kg       |    |         |      |              |
|                 |          |            |    |         |      |              |
|                 |          |            |    |         |      |              |
|                 |          |            |    |         |      |              |

注：可能な限り詳細に記載してください。

「品目名」は具体的な品目名以外にも、「野菜」や「果実」といって表記も可。

(例：今後ジュースや漬物を作りたいが、現在は品目まで限定していない場合など。)

(2) 新たな商品の開発・販路拡大の意向

- ・新たにフルーツチリソースを開発します。使用する豆板醤、唐辛子なども地元の材料で作る予定です。
- ・シークワサーを使用したドレッシングは人気があるので、生産数を増やそうと思います。また、色々な加工品も開発します。
- ・パン、菓子、料理などに使用するコンフィチュールを業務用に拡販していきます。

■検討している連携相手に○を付してください。(任意)

|            |       |                |             |
|------------|-------|----------------|-------------|
| 農業者(品目)： ) | J A   | 専門小売店(青果店等)    | 食品事業・加工事業者  |
| 飲食店・料理人    | 観光関係  | 小売店(スーパー・百貨店等) | 学校・福祉関係(給食) |
| 大学・研究機関    | 商社・問屋 | 機械・設備メーカー      | その他( )      |

注：自ら開発・販路開拓等を目指す又はパートナーとして新たに企業(具体的な業種)等との連携等を検討している場合に○を付してください。

上記の事項について公表することに同意します。

代表者氏名： 磯部 克

添付書類：既存の資料で取りまとめているものがあれば添付してください。(公開出来ない箇所に×を付してください)