



【商品の特性】

1/3

| | | | |
|------------------|---|-------------|---|
| 商品名 | ①桃源のめぐみ(福島県産・桃) ②国見町の桃ジャム | 特長機能 | ①農薬や化学肥料に頼らず、土壌の微生物の力を引き出す方法で栽培した桃です。 ②桃・杏・グラニュー糖のみを使用した、完全無添加ジャム。 |
| コンセプト | おいしい桃と、知る喜びもお届けします。 | | |
| いいところ「強み」 | ①匠の生産者による上質なプレミアム桃、桃本来の『うまみ』を堪能いただけます。 ②国見町産の杏を使用することでできる無添加ジャムは、国見町だからできる特別レシピです。 | | |
| 他社との優位性 | こだわり抜いて栽培した特別な桃を、産直便で1番美味しい状態にてお届けします。 | | |
| | | | |

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

| | |
|--------------------|---|
| ターゲットお客様は | 上質なものを求める方・減農薬やプレミアム青果に関心のある方・無添加食材をお求めの方 |
| 利用場面(利用シーン) | お中元・プレミアムギフト・食後のデザートなど |
| お客様の「メリット」 | 間違いなくご満足いただける、旬の桃の美味しさをご堪能いただけます |
| 地元での「評判」等 | 首都圏販売のお中元カタログを中心に、プレミアムギフトとしてお求めいただいています。 |

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

| | |
|-----|---------|
| 会社名 | 株式会社陽と人 |
|-----|---------|

| | | | |
|--------|-----|------|-----|
| 出展カテゴリ | 食と農 | 出展回数 | 1 回 |
|--------|-----|------|-----|

| | | | |
|-----|------|----|---------|
| 従業員 | 25 人 | 売上 | 非公開 百万円 |
|-----|------|----|---------|

| | |
|-------|-----------------|
| 出展商品名 | 桃源のめぐみ・国見町の桃ジャム |
|-------|-----------------|

| | |
|------|------|
| 代表者名 | 小林味愛 |
|------|------|

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

株式会社陽と人は、福島に本社、東京に拠点を置き、地域と都市をつなぐ事業を展開しています。「もったいない地域資源」を需要に合わせて価値化し、必要とされる場所へ届ける仕組みを創出。福島に限らず各地で新しい流れを生み、しあわせを循環させることを目指しています。



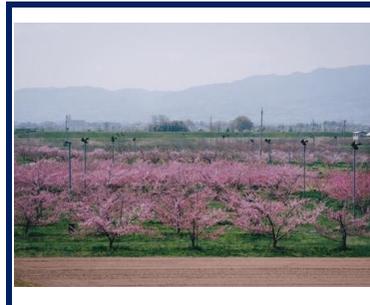
【所在地・連絡先】

| | |
|-----|-----------------------------------|
| 所在地 | 〒 969-1751 福島県伊達郡国見町塚野目三本木11-1 |
|-----|-----------------------------------|

地域貢献活動や地域とのつながりについて

弊社は福島県の最北端・国見町(くにみまち)に拠点を置く地域商社です。市場の規格外品を含めた農産物の「新たな規格」をつくり、生産者から直接買い取った農産物を、産地の情報とともに都市の青果店などへ流通させる仕組みを構築しています。「福島県の美味しい農産物で、みなさまの毎日の食卓がより豊かになりますように」との想いで、この事業を展開しています。

| | |
|-----|---|
| URL | https://hito-bito.jp |
|-----|---|



| | |
|--------|--|
| 担当者名 | |
| E-mail | |
| TEL | |
| FAX | |



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

①桃源めぐみ

本商品を栽培する渋谷さんは「うまい桃をつくりたい」という信念から、50年以上にわたって除草剤と化学肥料を使わない桃の栽培を行っています。酸度計や水分計を用いた土壌分析・カバークロープ等による土壌改良により、微生物あふれる土づくりを徹底。採り頃のその「1日」を逃さずに完熟収穫された桃は、まさに「元気な桃」。早採りされた一般的な桃よりも日持ちにも優れています。十分な糖度はもちろんのこと、糖度計だけでは計ることができない「うまみ」を感じていただけます。

②国見町の桃ジャム

福島県国見町の農家さんが作ったこだわりの桃でつくった、しっかりした甘さを感じながらも、いくら食べても飽きない桃ジャムです。杏も入れているため、爽やかな甘酸っぱさも感じられます。パンに塗ったり、ヨーグルトに混ぜて食べるのがおすすめですが、そのまま食べても桃をかじったような味わいが広がり、美味しく召し上がれます。



【品質管理情報】

| | |
|------|---|
| 商品検査 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 <具体的内容> ①ダブルチェックでの選果 ②委託している製造工場による |
|------|---|

| | |
|------|---|
| 衛生管理 | 生産・製造工程の管理 ①トレーサビリティを管理 ②瓶詰め前後の加熱消毒を実施。 |
| | 従業員の管理 ①作業前にアルコール消毒を実施。②制服・帽子・マスク・手袋の着用。 |
| | 施設設備の管理 ①作業後の設備・資材の点検、清掃を実施。②機械使用ごとに消毒・清掃を実施 |

| | |
|------|------------|
| 危機管理 | 担当者 連絡先 |
|------|------------|

【公的認証・受賞歴】

①桃源のめぐみ
減対象農業・化学肥料の使用量を福島県の慣行栽培基準の半分以下に抑えて栽培した本商品は、農林水産省が実施している環境負荷低減の「見える化」で2025年度、星3つを取得しています。

【取引条件等】

内容量や最低ロットについては、お打ち合わせのもと柔軟に対応いたします。