

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	①山形県産 紅花乱花 (乾燥花弁) ②紅花茶(ハーブティー)
コンセプト	特長機能 ①乱花: 水に溶ける“天然の黄色”。料理を邪魔せず、サフランの約1/10の価格 ②紅花茶: 仏老舗紅茶店出身ブレンダーと共同開発した彩り豊かな一杯
いいところ「強み」	染料の陰で洗い流されてきた紅花の“黄色”を、山形から食卓へ。 食品企業には「料理を金色に染める天然黄色素材」、百貨店には「県花・紅花を味わう山形ギフト」として。
他社との優位性	①乱花: 水溶性で発色が安定、混ぜるだけ。乾燥品で軽量・常温・小ロット ②紅花茶: 紅花×レモングラス・カモミール・マンダリンの香りと黄金色 共通: 山形県産100%、栽培～加工まで地域内一貫の“顔が見える”原料 Vs サフラン: 約1/10の価格で同じ黄金色 Vs ターメリック: 油溶性でなく香り穏やか Vs クチナシ: 発色が安定(クチナシは青く変色も) Vs 中国産: 乾燥条件統一で花弁が綺麗 紅花茶: 一般的なハーブティーの半量(1.5g/200cc)で香り高く、経済的



【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	【食品企業・飲食】食品/菓子メーカー・ホテル/レストラン・中食: 紅花乱花を業務用原料(黄色素・トッピング)として 【百貨店・ギフト】百貨店・高質スーパー・駅/SA土産店・ギフトカタログ: 紅花茶(+乱花小袋)を山形土産・贈答品として お客様: 自然由来の色と香りを楽しむ30～50代女性、料理好き、山形土産を探す観光客・外商顧客
利用場面(利用シーン)	乱花: 水やぬるま湯にひとつまみ浸すだけで黄色が抽出。サフラワーライス・リゾット・カレー・スープに(火を止めてから加える)。花弁はサラダや菓子の彩りに 紅花茶: 朝の目覚め、食後や仕事の合間、就寝前のリラックスタイムに。ティーバッグ1包でカップ1～2杯、茶葉は1.5gで200cc
お客様の「メリット」	食品企業: 高価なサフランを使わず“映える黄金色”を安定コストで。「山形県産紅花使用」の一言が商品・メニューの付加価値に 百貨店: 日本遺産・県花のストーリーを持つ他にない山形ギフト。常温・軽量で催事にも扱いやすく、試飲から接客が広がる
地元での「評判」等	山形の県花・紅花は江戸期「米の百倍、金の十倍」と言われた特産品(日本遺産・日本農業遺産)。道の駅・観光施設等で販売中。 農水省「ディスカバー農山漁村の宝AWARD」第12回選定(2025年度)、Sustainable Japan Award 2026 審査員特別賞。2025年 首都圏バイヤー商談会出展

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	オガル株式会社(紅花推進協議会 事務局)		
従業員	3	人	
売上	99	百万円	
代表者名	代表取締役 佐藤 貴俊		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

山形の県花「紅花」は、赤い染料を取る陰で99%の黄色が洗い流されてきました。私たちはその“見過ごされてきた黄色”を食の素材として再生し、栽培から加工・販売まで地域で完結する紅花経済循環をつくっています。「持続可能な紅花文化を次世代へ」— 山形発の食の可能性を、一緒に育ててください。

出展カテゴリ	食品	出展回数	1 回
出展商品名	紅花乱花(乾燥花弁)/紅花茶(ハーブティー)		

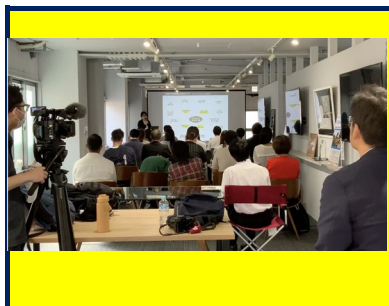


【所在地・連絡先】

所在地	〒 990-2493 山形県山形市美畑町4-31(本社・乾燥) 山形市香澄町1-15-30(検品・パッキング・出荷)
URL	https://www.ogaru.co.jp/ https://www.vmg-t-benibana.jp/
担当者名	紅花推進協議会 事務局 小関 大介
E-mail	d.koseki@ogaru.co.jp
TEL	050-3528-5719 / 080-1650-9008 (携帯)
FAX	

地域貢献活動や地域とのつながりについて

紅花推進協議会の事務局として、農業法人・研究機関(山形県工業技術センター・山形大学等)・料理人・行政をつなぎ、紅花の食産業化を推進。自社運営のシェアオフィスでの研修会や、農水省 農泊推進対策の発表会・試飲会を通じて、生産者と飲食店の輪を広げています。



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

【乱花】手摘み収穫(7月)▶機械乾燥▶選別・検品・袋詰め▶出荷
 【紅花茶】当社が乾燥・選別した紅花を供給▶宮城のティーベルティーファクトリーがブレンド・TB加工
 ■ブレNDERは仏「マリアージュ フレール」で6年勤務。600種超の茶葉知識を活かした独創的な配合
 ■乾燥条件を統一し、天候に左右されない均一で綺麗な花弁。検品は目視・触覚の多段階チェック
 ■農水省「ディスカバー農山漁村の宝」第12回選定／Sustainable Japan Award 2026 審査員特別賞
 ■県工業技術センター・山形大学と成分研究、料理人と用途開発中。展開商品：紅花塩(さかたの塩製造)



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	＜具体的内容＞乱花：乾燥後にふるい処理で異物除去→目視・触覚で検査→梱包時に別担当者が再確認(多段階チェック) 紅花茶：製造元ティーベルティーファクトリーの品質管理体制に準拠

衛生管理	生産・製造工程の管理
	担当者を定め、検品～出荷を一貫管理・記録
	従業員の管理 作業前後の手洗い・消毒、体調管理を徹底 施設設備の管理 終業後に清掃・機器をアルコール消毒。定期的に換気

危機管理	担当者 オガル株式会社 紅花推進協議会事務局 小関 大介 連絡先 050-3528-5719 / d.koseki@ogaru.co.jp
------	--

【公的認証・受賞歴】

■農林水産省
「ディスカバー農山漁村の宝
AWARD」第12回選定
(2025年度・全国30件)

■Sustainable Japan Award
2026(ジャパンタイムズ)
審査員特別賞

■有機JAS・HACCP等
：取得なし

【取引条件等】

【乱花5g】小売600円(税抜)
JAN 4595559317014
賞味24ヶ月・入数20袋
業務用50g・250gあり
【紅花茶TB7包】1,300円(税抜)
JAN 4595559317069
賞味18ヶ月・入数10袋
(茶葉20g 1,400円もあり)
共通：常温・通年・LT3日
最小1ケース／催事・通販(準備中)
PL保険：取引開始時に加入