

【飛騨・高山さるぼぼ結ファンド】 株式会社まんま農場に対する投資実行について

株式会社地域経済活性化支援機構(以下、「当機構」という。)のファンド運営子会社であるREVICキャピタル株式会社が、ひだしんイノベーションパートナーズ株式会社と共同運営する「飛騨・高山さるぼぼ結ファンド」(以下、「本ファンド」という。)は、本日付で、株式会社まんま農場(以下、「まんま農場」という。)に対して投資実行しましたので、お知らせいたします。

まんま農場は、2005年に、大自然に生まれ、自然の恵みを受ける高山の地で、減農薬の米栽培を開始しました。高山地域に貢献したいとの思いから、高齢化の進行により増大した周辺の耕作放棄地を集約し続けた結果、作付面積は当初の6.5haから現在は約40haにも上っています。まんま農場は、「美味しく、身体に優しい商品にしたい」との思いで米作りを続けてきており、同社の代表的なお米である『いのちの壺』は、「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」等の品評会において、最高賞を複数回受賞し、全国の消費者から厚い支持を受けています。

このような中、より一層の地域及び社会貢献を考え、まんま農場が米以外に取扱いを始めたのが有機野菜です。しかし、有機野菜は生鮮状態では日持ちしないことから、事業の拡大が難しいと考えていた折に、鮮度を維持しつつ、素材の美味しさや栄養素を壊さないスチーム加工技術と出会い、『低温スチーム野菜』の製造・販売を開始しました。このスチーム加工技術は、90℃以下の飽和水蒸気で加熱するのが特徴で、一般的な調理方法では、加熱により変性するビタミンC等の栄養素がほぼ変わりなく維持され、また、酵素活性により還元糖が増えることから、野菜の甘味が増す効果があります。

まんま農場の『低温スチーム野菜』は、味、栄養、食感等、素材の力を最大限に活かす効果に加えて、調理時間の短縮や廃棄物の低減等の利点もあり、その活用のし易さにより、オーガニック志向や高齢者・子供のいる家庭から、介護施設、高級・自然派レストラン等の企業に至るまで、幅広い顧客層に好評を博しています。

今回、本ファンドを通じて、まんま農場に対してスチーム加工設備の増設資金等を支援いたします。ファンドの資金を活用して設備を増強することにより、『低温スチーム野菜』がより幅広く流通することで、有機肥料や野菜に始まる循環型農業事業の底上げと飛騨地域の更なる経済活性化とブランド力の向上に寄与するものと期待しております。

今後も、本ファンドは、構成組合員のネットワークやファイナンスノウハウを生かし、当機構の専門人材を活用しつつ、地域資源の有効利用に資する事業への支援を通じて、飛騨・高山地域の経済活性化に向けて、全力を挙げて取組んでまいります。

投資先の概要は以下の通りです。

会社名	株式会社まんま農場
本社所在地	岐阜県高山市上宝町本郷 3450
代表者	小林 達樹
事業内容	農作物の生産・加工・販売
ウェブサイト	http://www.manmanj.jp/

以上

【まんま農場の商品】

米		
<p>こしひかり</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・粘りが強く、もちもちとした食感が特徴 	<p>いのちのき</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・飛騨で発見された新品種 ・大粒で香り甘味が強く腹白 ・「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」で3年日本一 	<p>ゆきまんま</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・低アミロース米 ・白濁色で甘味が強くもちりとした食感
低温スチーム野菜		ライスバー
<p>カット野菜</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・有機野菜を低温スチームし味・栄養・食感を最大限活かす ・調理時間の短縮、廃棄物の低減などが利点 	<p>野菜ピューレ</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・スープや離乳食向けにカット野菜をピューレ状に加工 ・冷蔵保存が可能 	 <ul style="list-style-type: none"> ・ゆきまんま、こしひかりを使用のスティックタイプのおにぎり ・観光のお供に、オフィスでのおやつ代わりに活躍

<お問い合わせ先・ご相談の連絡先>

株式会社地域経済活性化支援機構

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビル9階

代表: TEL 03-6266-0310

地域活性化支援部: TEL 03-6266-0590