

令和7年2月17日

株式会社オリエンタルコンサルタンツ

代表取締役社長 野崎 秀則

指宿産農産物の冷凍加工工場開業式を挙行

－ 南国いぶすきの恵み × 産地直凍 －

株式会社オリエンタルコンサルタンツ（代表取締役社長：野崎秀則）の子会社である、株式会社オリエンタルアグリ（代表取締役：五島寧人）は、令和7年2月14日（金）に、指宿産農産物の冷凍加工工場（以下、「本工場」）の開業式を執り行いました。開業式には、打越明司指宿市長をはじめ、末吉龍一郎鹿児島県南薩地域振興局長、福吉秀一いぶすき農業協同組合代表理事組合長にもご出席いただきました。

本工場を中心に展開する冷凍加工事業（以下、「本事業」）は、公民連携の取組みにより、指宿地域の活性化・産業振興を図ることを目的として、令和4年9月に指宿市と同社で締結した「指宿産農産物の新たな価値創出と需要開拓に向けた協定」に基づき、実施しているものです。また、鹿児島県立会いのもと、指宿市と同社が令和6年1月31日（水）に締結した立地協定を踏まえ、令和6年12月に、本工場が完成しました。

同社は、地域価値創造企業として、本事業を「地方創生事業」の一環として位置づけ、日本一の生産量を誇るオクラをはじめとした指宿産農産物を対象に、安全・安心・高品質な農産加工品を提供するとともに、食品廃棄ロス削減等を目指しています。

<地方創生を通じて目指すこと(南国いぶすきの恵み×産地直凍)>



本工場は、HACCP※¹ に準拠した品質管理体制のもと、協力農家等で収穫された旬の野菜を素早く冷凍加工し、製品化します。下処理、カット、蒸気による加熱処理（スチームブランチング）※²、急速冷凍、真空包装などの工程を一貫して行い、安心・安全で扱いやすい、こだわりの国産冷凍野菜を製造します。これにより、採れたての鮮度そのままおいしい冷凍野菜を鹿児島、指宿から全国へお届けすることにより、どこでも手軽に採れたての野菜のおいしさを味わっていただけます。

＜採れたての鮮度を保つための取組み＞



Point.01 質の良い加熱処理と急速冷凍

収穫後すぐの新鮮な旬の野菜を自社工場の下処理・カットし、蒸気による加熱処理（スチームブランチング）後、急速冷凍します。野菜の旨み・色味・食感などをギュッと閉じ込めるため、時間が経っても採れたてのおいしさが保たれます。

Point.02 徹底した衛生・品質管理

お客さまに安心・安全な商品をお届けするため、HACCPに準拠した品質管理体制のもと、常に社員一人一人が徹底した衛生管理を心がけ、製造しています。



蒸気による加熱処理



芯温計測



サニタリー室



異物検査

本事業を通じて、同社は、「指宿だからできる地域特性」を活かして SDGs に貢献する農産物の付加価値化を図ります。これらの実現により、環境に配慮した持続可能な農業の確立および、指宿地域の「稼ぐ力の向上※³」を目指し、指宿地域の地域活性化と新たな産業振興に貢献して参ります。

※¹ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

※² 蒸気による加熱処理（スチームブランチング）と急速冷凍により、旨味、色味、食感などをギュッと閉じ込めることが可能

※³ 鹿児島県は、産業の「稼ぐ力」を強化し、新事業や新規需要を創出することで「誰もが安心して暮らし、活躍できる鹿児島」を目指している

＜株式会社オリエンタルアグリ指宿工場 概要＞

工場名	株式会社オリエンタルアグリ指宿工場
所在地	鹿児島県指宿市開聞十町1121-3
敷地面積	2,825㎡
建物面積	368㎡
事業内容	指宿産農産物の加工事業（冷凍野菜等の製造や販売）による食品ロス削減と地域活性化を実現
HP	https://oriagri.com/

＜開業式の様子＞



左から：末吉龍一郎 鹿児島県南薩地域振興局長
 打越明司 指宿市長
 五島寧人 ㈱オリエンタルアグリ代表取締役
 野崎秀則 ㈱オリエンタルコンサルタンツ代表取締役社長
 福吉秀一 いぶすき農業協同組合代表理事組合長
 堀之内敏 ㈱堀之内商会代表取締役社長

＜株式会社オリエンタルアグリ指宿工場 全景＞



＜本資料に関するお問い合わせ先＞
 株式会社オリエンタルコンサルタンツ
 TEL:03-6311-7551 FAX:03-6311-8011
 URL: <https://www.oriconsul.com/>
 統括本部 伊藤、日原、丸山、門司