

「特集」株式会社ベジテック

健康、安心・安全、食の魅力を
トータルプロデュース

青果物流通の リーディングカンパニー

良品の集荷にこだわり、
仲卸から加工事業へ

神奈川県川崎市中央卸売市場北部市場内にある青果物の専門商社(株)ベジテックは、仲卸として創業。1969年2月に東京都東京青果昭島地方卸売市場内に「株式会社紀之國屋」を設立し、営業を開始した。当時、市場のある多摩地区の青果店は仲卸を通して

ず自らセリで仕入れることが多かったが、スーパーマーケットが台頭し始めると、同社はスーパー向けの営業に特化して成長。92年に関連会社との合併により「株式会社ベジテック」に社名を変更した。

その後、94年からは仲卸業を本業としながらカット野菜、カットフルーツの加工・販売を本格的にスタートした。当時、カット野

菜はまだ普及しておらず、時代を先取りした事業だった。創業以来40数年、「産地と食卓をつなぐ」をテーマに、マーケットや食環境の変化に柔軟に対応しながら、高品質で安全、美味しく新鮮な商品を届けている青果物流通のリーディングカンパニーだ。

現在の主力事業は、創業以来強みの一つであり続けている仲卸事業、厳しい衛生管理のもとでカットサラダやフルーツなどを製造し、機械と人の目で適切にチェックを行う加工製造事業、少子高齢化を背景に増える核家族家庭でも手に取りやすいよう少量化・小分け加工を行うプロセスセンター事業、徹底した低温管理で宅配向けの商品開発から検品・青果物セットまでを行う流通センター事業など。青果物をより一

層価値あるものにするための様々な事業を幅広く展開している。

**産地との連携を密に安定供給
グローバルな適地適作を推進**

事業を支える取り組みとして、ベジテックではまず、生産者とのコミュニケーションをこまめに取ることを心がけている。例えば、主力商品の一つであるレタスでは、生活者にいつでも瑞々しく美味しい状態で届けるために、栽培から収穫後まで、定期的に産地の状況を確認している。レタスの栽培は、気候や気温に大きく左右されるため、春は関東、夏は信州、秋は関東、冬は九州や台湾と、国内産地・海外産地双方のメリットを活かしながら、その季節に適

した産地と取引し、安定供給を実現している。また、生産者の収入安定を第一と考え、GAP導入支援をはじめ産地でのサポートを積極的に行い、生産者と生活者の橋渡しをしている。

**理化学分析センターが
食の安全と農業支援を両立**

また、商品検査を徹底し、その精度を常に向上するために「理化学分析センター」を開設しており、試験所の国際認定規格ISO/IEC17025を取得している。国際基準での商品検査は、これまでの仲卸業者にはなかった機能だ。

同センターでは、食の安全を担保するための商品検査にとどまらず、土壌の健康調査や残留農薬分析を中心に、多岐に渡る検査を実施している。土壌診断では、土の健康状態を把握し、その数値から肥料などの適正量を割り出し、農業支援につなげている。「農作物の収量・品質の安定化、環境に優しい農業の実践において有効」と碧井真・理化学分析センター長は話す。

また、東日本大震災後、いち早く導入した「ゲルマニウム半導体

検出器」を用いた放射能分析は、農林水産省の「輸出食品等に対する放射能物質に関する検査機関」に認定されており、国産品・輸出品ともに国際レベルで対応している。

生活者に向けてはさらに、栄養や味覚に関する情報も開示。健康増進法により、熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、ナトリウムを基本項目として、容器包装に表示する基準が定められているが、同社では生活者に正確な情報を届けるための栄養分析を行い、ミネラ



プロフィール

株式会社ベジテック

代表取締役社長 遠矢康太郎氏

1984年、青山学院大学経済学部を卒業し、全日本空輸(株)入社。95年、ニッセー(株)(現(株)ニッセーデリカ)入社、2000年に代表取締役社長に就任。03年、寿がきや食品(株)入社、翌年代表取締役社長に就任。07年6月、(株)ベジテック入社、非常勤取締役就任。08年4月、取締役副社長に就任し、同年6月より代表取締役社長(寿がきや食品(株)非常勤取締役を兼務)。



確かな検査で定評がある「理化学分析センター」



トピックス

全11アイテムのラインナップ NBサラダのリニューアル

ベジテックは青果仲卸として青果物の恩恵を受けて今日まで来ました。この先の未来もずっと青果物を見つめ、可能性を見出していきます。今回のNBサラダリニューアルは、安心安全な野菜を衛生的な工場で製造するのはもちろん、なるべく無駄な文字を省き、カタチをデザイン化し、サラダに何が入っているかを分かりやすくしました。今後もより強くなる国際化に対応でき、見た目にも美しく、かつ分かりやすい商品を目指していきます。(ベジテック加工営業部)



リニューアルされた「NBサラダ」シリーズ



ベジテック加工営業部の皆さん

株式会社ベジテック



本社 〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢1-1-1
TEL 044-789-5192
<http://www.vegetech.co.jp/>

く紹介し、顧客からの信頼獲得につながっているという。

女性チームでは、青果物や加工食品などの新商品や販売中の商品の魅力をより多くの生活者に認知してもらうために、ネーミング考案、ブランド構築、加工食品開発、評価・改善点の提案や販売に向けたアドバイスも行っている。例えば、普通のトマトと高糖度トマトを選んでセットした「よくばり女子のためのよくばりトマト」は、味わいの違うトマトを使うことで料理が一層美味しくなることを女性ならではの目線で提案した商品だ。こうした商品開発のほか、オリジナルレシピも

開発し、リーフレットを通じて新しい食べ方を提案している。

販売促進部の野菜ソムリエ上級プロ・ベジフルビューティーアドバイザーの杉浦美紀・部長代理は「生活者の皆様に健康で楽しく幸せな生活を送っていただけるよう、また食事の時間を大切にしたい」と話す。ベジテックでは食に関する講演活動、青果物に携わる人々のための勉強会、イベントプロデュース、産地交流会、情報誌作成など、食に関する全てのことを「食育」と考え、取り組んでいる。

国内産地の活性化と生活者の「健康」支援に邁進

同社の今後の目標は、産地の活性化を図ること。具体的には、畑で生産された青果物を全量購入し、単品での向き不向きを吟味し、そのまま青果物として販売するほか、カット、ジュース、ピュレ、ドライ、冷凍などに加工して販売していく考えだ。生産者の立場になって青果物を無駄なく商品化し、生産者の安定収入の確保に貢献するための取り組みだ。

また、海外事業においては、国内でのフルーツ関係の需要に応えるべく、「国内で販売するジュ

ースなどの原材料を確保するために、海外の生産拠点を密に連携しながら事業展開を組み立てていく」と渡辺省三専務は話す。遠矢社長や渡辺専務は、社員がこうしたいという意見や相談に常に耳を傾けてくれる」と社員からの信頼も厚い。

人の幸せの源は「健康」と考え、高品質で安全な商品、美味しく新鮮な商品を届けるだけでなく、人の幸せを創る「健康」に貢献するために様々な事業を展開しているベジテックは、まさに「人間尊重企業」と言えるだろう。これからの益々の発展に期待したい。

(文／太田百合子)

商品開発・営業支援、食育に女性が活躍

ベジテックでは女性が積極的に働ける環境づくりに努めており、多くの女性社員が様々な部署で活躍している。10年前は全社員の約8割が男性だったが、今は女性社員が約3割、そのうち20〜30代が約7割を占め、女性の感性や目線を活かした商品開発を行い、

ル、アミノ酸分析などにも定評がある。また、人間が本来、体内に持っている活性酸素を除去するメカニズムに加え、日常の食事からも抗酸化力を持つ食物を摂取することが健康維持に重要と考え、抗酸化力分析も行っている。「味覚評価」については、8つのセンサーを用いて「苦味・酸味」「渋味・刺激」「旨味」など最大6項目を数値化し、視覚化する。「機能性評価」では抗酸化作用を持つリコピンやポリフェノールなど単一機能性成分の検査もできる。

こうした分析とデータの開示は、品質管理や付加価値向上に貢献するものであり、理化学分析センターは、あらゆる角度からの分析で青果物業界を全面サポートしている。



社内情報ツール「VEGE BON」



安定供給を実現しているレタス



様々な部署で女性が活躍している



女性の感性を活かした商品開発



「よくばり女子のためのよくばりトマト」

製造現場との密な連携で食卓に届けている。加工営業部では、スチームコンベクションや熱風乾燥機、ブレンダーなどの設備が充実したテストキッチンで、カット野菜・カットフルーツの企画や商品開発、提案を行っている。社内の管理栄養士や栄養士が自社の分析データに基づいてニーズに合う商品づくりに取り組み、「あつたらいいなー」と思える新しい食べ方を日々開発している。

そして、女性が活躍する組織の一つ「VITルーム」は、食のトータル提案を行い、人と人を繋ぐ情報発信コミュニケーションルームの役割を担っている。このVITルームでは調理をしながらの商談やプレゼンテーション、食育活動もできるため、顧客からの評判も上々だ。

また、社員がパソコンやタブレットから閲覧できる社内情報ツール「VEGE BON(ベジボン)」を、販売促進部の女性チームが作成。社員が担当品目の知識を深めることができるよう、産地情報や栽培手順、レシピなど様々な情報を盛り込み、担当外の品目の知識も得られると好評だ。産地情報には顧客アテンド時に役立つレストランやトイレの情報なども細か