

カット野菜製造を強化

6次産業化
認定受け
「フレッシュベジ加工」設立

長印グループ（本部）
長野市に新たなカット
野菜部門「フレッシュベ
ジ加工」（吉澤良一社長、
長野市真島町、スタッフ
70人）が誕生し、今年か

ら本格稼働している。農
水省から6次産業化総合
事業計画認定者認定を受
け、既存のグループ会
社・長野通商のカット野
菜部門を分離独立したも

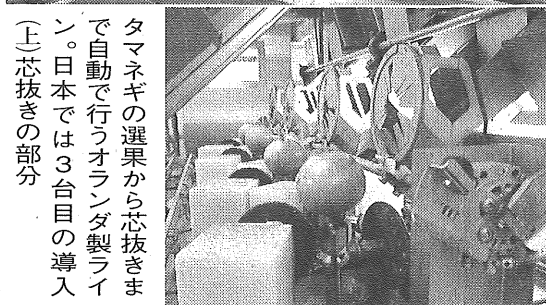
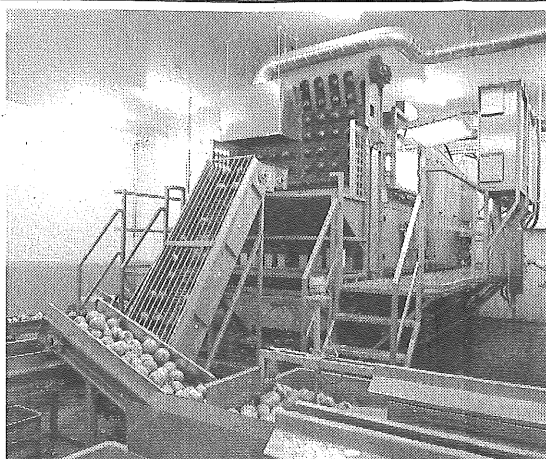
の。これまでの業務用原
料に加え、コンシューマ
ー用も手掛ける。芯抜き
まで行う最新式タマネギ
皮むきラインなどを導入
し、製造能力は日量30

ト。年間では1万ト（昨
年までの長野通商は68
00ト）の製造をめざす。
新会社の資本金は9千
万円。うち4500万円を
国と民間が共同出資し

た農林漁業成長産業化支
援機構と八十二銀行、長
野県信用農業協同組合連
合会、八十二キャピタル
の出資で組成された「信
州アグリノベーション
ファンド」が、残りは県
内外の4JAおよび2出
荷団体、長印グループ3
社が出資。「畑を食べつ
くす」をキャッチフレー
ズに、業務需要に対応し
ながら県内の農業振興を
図る。

施設面積（1階・2階
計）は2070平方メートル。
生食用自動計量包装機1
ライン、チラー水・殺菌
電解水設備1式、殺菌洗
浄槽3台、カット機器2
台のほか、特徴は日本で
の導入はまた3台目とい
うオランダ製のタマネギ
皮むきライン。国内製で
は選果・計量・皮むき機
はあるものの、芯抜きま
で自動で行うラインはな
かった。タマネギの直径
は6〜12センチまで対応可能
（生食用は通常7〜10
センチ）で、産地の労力削減
と同社の作業効率化に大
きく寄与している。

使用する原料品目はタ
マネギのほか、ニンジン
、ジャガイモ、ゴボウ、
ネギ、ダイコン、ニラ、
キャベツなど。販売先は
県内を中心としたスーパ
ーの惣菜部門、コンビニ
エンス、食品工場、学
校給食など。コンシュー
マー向けでは個食の時代
に対応し、容量を少なく
したパックも手掛ける。
また、原料は県産が今回
の時期は、県産を使用。
産地にカット工場を持つ
ことで、鮮度での差別化
を図る。ただし実需者ニ
ーズに応えるため、スム
ーズな産地リレーに務め
強化していく。



タマネギの選果から芯抜きま
で自動で行うオランダ製ライ
ン。日本では3台目の導入
（上）芯抜きの部分

これまで全国で産地と
の取り組みを強化してき
た吉澤社長は「主力品目
については産地との直接
契約が基本だが、グルー
プ御各社の機能を活かし
た市場仕入れも活用して
いきたい」とする。長印
グループでも契約取引を
強化していく。