



企業紹介

1 農園を未来につなぐ

農家の減少に伴う耕作放棄地が社会問題となっています。長年地域に受け継がれてきた農園の禱を受け取り、繋ぎます。



2 廃棄になる梅を救う

味や品質は問題が無いのに、形が悪い、擦り傷、割れなどで流通から弾かれてしまい大量廃棄になっている梅をアップサイクル。

『SHIRAKAGA シロップ』に生まれ変わります。



3 地域への貢献

B品扱いで廃棄になる果物を地域の農家から買い取り加工品に。廃棄する為の経費が買取による収入に。マイナスだった廃棄を商品へ生まれ変わらせることでプラスへ。



主な生産物

梅 (SHIRAKAGA)

シロップ輸出可能

東日本 1 位の産地、榛名地域で、梅の耕作放棄地を再生し、梅の生産をしています。

栽培面積：2ha

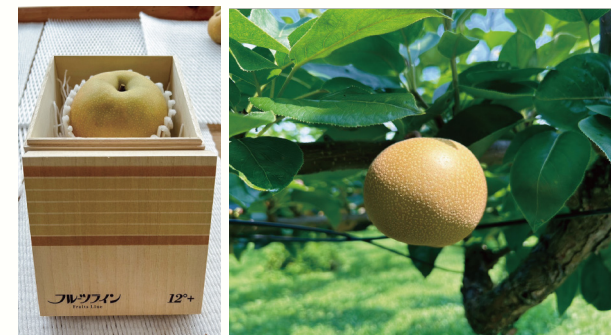


梨

輸出可能

榛名地区の梨の歴史は150年。

後継者問題で廃園になってしまう梨園を引き継いでいます。



富士の輝 (ブラックシャインマスカット)

輸出可能

プレミアム葡萄の栽培を始めました。

海外にはほぼ出回っていない葡萄です。種無し、皮ごと食べることができます。

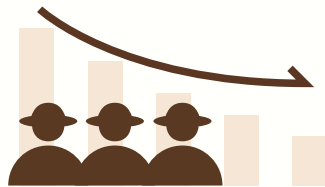




SHIRAKAGA SYRUP 開発ストーリー

商品化されない希少な梅のアップサイクルとブランド化を目指しています！

01



生産者数の減少

出荷量の減少
=ブランド力の低下

02



商品化されない希少な梅

年間 **500t**

群馬県高崎市榛名地区は、日本一の白加賀梅の産地です。

大量廃棄の課題を解決するため、

SHIRAKAGAシロップの製造に乗り出しました。

私たちが農家になり、B品扱いの梅の大量廃棄を目の当たりにしました。そこで、商品化されない希少な梅から梅シロップを作って販売したところ、お子さんを持つお母さん、小さい子どもたちに大人気商品になりました。廃棄になるはずだった梅をアップサイクルすることで、無添加で栄養価の高い美味しいシロップに生まれ変わらせることができました。

廃棄にすることに掛かっていた経費が農家の収入に。美味しい梅シロップを広くお客様に届けることが地域へ、環境への貢献につながります。

※白加賀の特徴→別紙参照

※梅シロップ(ジュース)の効果→別紙参照

梅シロップご紹介

高崎ブランド白加賀の生梅を使用した
体にも地球にも優しいシロップ

梅と氷砂糖のみ

無添加シロップ

健康に役立つ

日本は古くから毎日のように
梅を食べて健康な体を作ってきました。

驚異の梅パワー！

- 疲労防止・回復 ○筋肉痛の改善
 - 美肌効果 ○殺菌効果
- に効果があると言われています。

白加賀 SHIRAKAGA

高崎ブランド白加賀梅 生産量日本一

群馬県産の「白加賀」は、鮮やかで優しい緑色で、傷もなく、その美しさにも定評があります。「青いダイヤ」と賞されることも。一粒一粒、手もぎで丁寧に収穫している生産者の努力の賜物です。そして群馬県産の「白加賀」は、うっとりするような上品な芳香を呈しています。爽やかさの中にも、適度な甘い香りが含まれ、心も体もリフレッシュできます。

春の梅の花を愛でた後は、梅の実を取って梅仕事に勤む・・・古くから日本人が行ってきた習慣です。梅の実は、果肉が厚い物は梅干し向き、果肉がしっかりしている物は梅酒向きとされますが、両方の特徴を併せ持つ白加賀は、梅干しにも梅酒にも加工出来ます。青梅の状態では梅酒や梅ジュースなどの飲料に、熟した状態では梅干しにと、複数の楽しみ方ができることが白加賀の大きな特徴です。

白加賀の梅ジュースは、南高の梅ジュースと比べて渋味が少なく飲みやすく、爽やかさとフルーティさ、甘い香りと酸っぱい香りのバランスが取れた、上品な香りを楽しむことができます。フルーティでまろやかな味が特徴で、旨味が強く濃厚な果実感を感じられる上質な梅シロップをお楽しみください。

