

＊食を通してお客様に夢と楽しみと感動を提供  
 ＊地域の農業振興のために貢献  
 ＊付加価値の高い新たな商品開発を

●創業 1995年(平成7年) 〒960-2156  
 ●設立 2009年(平成21年) 福島県福島市荒井字横塚3-271  
 ●代表取締役社長 岡崎 昇 TEL / 024-593-2254  
 ●資本金 500万円 FAX / 024-593-0269  
 ●従業員数 22名 http://www.okasyo.co.jp/  
 ●直営店舗 菜果工房 ルレーヴ(福島市)、 https://aya-farm.com/  
 綾farm(東京都中央区銀座)  
 ※2019年2月仙台市に綾farmの新店舗  
 オープン予定

# 株式会社 岡昇

国産ドライフルーツの製造・販売



採用情報(2019年3月以降)、  
 各種申し込み・  
 問い合わせはこちら

## CORPORATE

- 製造一課  
皮むき、カット、乾燥など果物の加工。
- 製造二課  
ドライフルーツなどのパッケージ包装。
- 集荷・集荷配達  
加工する果物の集荷や近隣小売店への配達、  
出荷作業のための在庫管理。
- 事務  
売上計上や配送伝票作成、受注管理、会計業  
務など。
- 販売  
福島、東京、宮城の小売店舗での販売。
- 商品開発  
新商品の開発やパッケージ、店舗作りなど。

ほか

# 04

- 1・4 福島市郊外の観光スポット・  
アンナガーデン内にある直営店舗「菜  
果工房 ルレーヴ」。福島市街地を一  
望できる絶好のロケーションにある
- 2 コンセプトやパッケージにこだ  
わった「綾farm」ブランドも好評展開中
- 3・5 国産果実を使ったセミドライ  
フルーツシリーズは、しっとりとした  
食感で人気
- 6 スタッフの約8割が女性。細やか  
な作業は女性ならではの仕事だ



## MESSAGE

＊ 当社が現在取り扱って  
 いるのは、果物や野菜な  
 ど約30アイテムで、柑橘類などを  
 除き、福島県産素材がおよそ8割  
 です。最近では幻のりんごといわ  
 れる「ろうこく」を使うなど、常に  
 新たな商品開発をしています。失  
 敗する事が多いですが、美味  
 しいものができた時の感動が一番  
 ですし、お客様に美味しいと言っ  
 ていただくと、それまでの苦勞  
 が報われた感じがします。  
 会社を続けていけるのは社員が  
 いてこそ。女性社員が多いので、  
 妊娠・出産を経ても長くいい仕事  
 ができるような職場になれば、仕  
 事にも責任がもてるようになり、  
 自然と会社も成長していくはずで  
 す。小さい会社だからこそ楽しさ  
 も大変なことも社員と共有できる  
 し、大変な中にもできあがった時

付加価値の高いドライフルーツで  
 お客様に感動を提供しています

のよるこびがあり、それが物づく  
 りの醍醐味だと感じています。  
 ベンチャー企業である当社では、  
 常に新しいものに取り組める人  
 失敗を恐れずにチャレンジしてい  
 ける人材を求めています。同じ商  
 品を作っているでも毎年違いがある  
 ので、それを楽しめる人なら自然  
 と結果を出せると思います。製造  
 スタッフについては、食品の基礎  
 知識や衛生管理の知識があればベ  
 ターですが、フルーツが好きなら大丈夫  
 ライフルーツが好きなら大丈夫  
 また、これまで役員が分担して  
 行ってきた商品開発や店舗管理、  
 季節のイベントの企画などを任せ  
 ることのできる人材を探していま  
 す。これまでは新卒の採用が少な  
 かったのですが、若い感性を生かせる  
 活躍の場を整えていきたいと思っ  
 ています。



# 04

## BUSINESS

### 日本のドライフルーツを身近に感じてもらいたい



GINZA SIX地下にある綾farmは、2017年4月オープン

参入する。大きさの違いなどで規格外とされ出荷できなかったものに、付加価値をつけて販売することで生産者には新たな利益が、同社には、その噂を聞いた他の生産者を紹介してもらえるとというよい流れができ、仕入れ先も増えていった。

2011年には工場が完成し、新たな一歩を踏み出そうという矢先に震災が発生する。「新工場は3月14日に稼働予定で、取引先に送るお知らせの準備中でした。ようやくここまで来たのに」という思いでいっぱいでした」と専務取締役の岡崎綾子さん。しかし、ここで立ち止まる訳にはいかないと、気持ちを切り替えて新しい商品の試作を重ねた。

そこにさらに立ちはだかったのは、果物の旬。ドライフルーツは乾燥させ味を凝縮させることでおいしさがさらに引き立つもの。元々の果物がおいしければよいおいしく、そうでないものはそのまま味に出る。そんな一番美味しい時期の果物を製品化するためには、スピー

**実店舗があることで、顧客ニーズがより明確に**

2011年10月には、工場近くのアンナガーデン内に「菜果工房ルレーヴ」がオープン。自社ブランド店舗の誕生で直接お客様の声が聞けるようになり、どのようなシーンで使ってもらえるか、食べ



二人三脚でドライフルーツ作りを行ってきた二人。製造はもちろん、会社の運営を手伝ってくれる人材を求めている

なってきました」と話し、それが社員のモチベーションにもつながっているという。

製造部で働く斎藤さんは、「果物にも個性があるので、一つひとつの乾燥具合の見極めが大事」と話し、育休を経て職場復帰した小池さんは、「店舗で接客をすることもあり、お客様が商品を選んでい

ドが不可欠。「果物も一つ一つに個性があるので、毎回仕上がりが異なったり、年によっても違うことも。今でもテストを繰り返しながら、納得のいく品質のものになるよう調整しています」と岡崎社長。試行錯誤の日々を重ね、生産がなんとか軌道に乗ったと感じた時、工場が稼働してから3年が過ぎていた。

てもらえるかが分かるようになってきたと岡崎社長。「昔は卸が100%で、自分たちの商品がどう売られているかより、いくらで売れるかばかり考えていました。でも店舗があると、こんなパッケージにしたいなど、自分たちのやりたいことが実現できるのが楽しくて、次第に直売がメインに

る姿を見るとやりがいを感じます」という。アットホームな雰囲気の魅力を感じて入社したという渡邊さんは、「手作業での包装は手間が掛かりますが、キレイにパッケージされた商品が出荷されていく時が一番うれしく、それぞれの仕事への思いを教えてください。

2017年には、銀座に和をコンセプトにした「綾farm」ブランドの店舗が誕生。この店舗とネット通販のみで取り扱っている「生ドライフルーツ」は、究極のドライフルーツとしてSNSでも話題になった商品。ドライフルーツと謳っているが、賞味期限は冷蔵で7日。日持ちしないというリスクを侵してまでこの商品を作った理由を尋ねると、「生ドライフルーツは、作り方が本場に難しい商品で、生産量も限られます。究極とは何だろうと自問自答したときに誕生した商品で、銀座という場所に出店するからこそ、どこにもできない、だれにも作れないもの」という思いから生まれました」という答えが。売り上げだけを考えた大量生産ではなく、大事に作って価値を高めていくことが必要と感じていると岡崎社長は話す。

2月中旬には、仙台駅ビル内に綾farmの新しい店舗がオープンする。「ビュッフェスタイルで好きな商品を選べる、国産ドライフルーツを身近に感じてもらえるような店にしていきたい」と岡崎専務。若い力で新たな店舗を共に牽引する人材を求めている。



写真左から製造一課の斎藤美奈さんと小池華江さん、製造二課の渡邊麗奈さん。全員が中途採用でキャリアは5年以上になるという。小池さんは、2歳のお子さんのママでもある



乾燥作業以外はすべて人の手と目が掛けられ、手間暇がかかっていることがわかる。完成品を手にとればおおよその重さが分かるというから、まさに職人技だ

**福** 島市は、初夏のサクランボに始まりモモ、ナシ、ブドウ、リンゴと次々に美味しい果物が収穫され、全国に出荷されている「果物王国」。そんな福島市でドライフルーツの製造・販売を行っている株式会社岡昇は、法人化してまだ10年という、若く元気のある会社だ。

### 日本のドライフルーツから新たな商品開発へ

創業は1995年。代表取締役の岡崎昇さんが、福島などに自生するメグスリノキの加工品を、たった一人で売り歩いたことに始まる。「それまでサラリーマンをしていたのですが、大げがしたことがきっかけで、悔いのない人生を歩むため新しいことにチャレンジしようと思ったんです」。24歳の時に手がけた加工品の販売は、その後干し芋、さらに、日本のドライフルーツともいえるあんぽ柿へと変わっていった。おじが、あんぽ柿発祥の地として有名な伊達市梁川町で柿の栽培を行っていたこともあり、畑を借りて自ら栽培を開始。農業の経験はなかったが、手ほどきを受けながら続けるうちに、もっと新しいものを作ってみたくて商品開発への挑戦を決めた。

2009年に法人化。2010年、農林水産省の農商工連携促進事業者として認定されたことで生産者とのつながりが広がり、国産果実のドライフルーツ製造に本格