



TOMINAGA



旬をつなぐ。



旬をつなぐ。

秋、日本の畑で野菜の収穫が終わる頃、
地球の裏側は春。これから野菜が実り始めます。
北半球と南半球でリレーされる、野菜の旬。
TOMINAGAは生産者ファーストを第一に、世界の産地と信頼関係を築くことで、
おいしさも栄養価もグンと高まる旬の野菜・果物を、一年中お届けしています。



旬をつなぐ。

生産・輸入・倉庫・加工・流通。
すべての工程を、TOMINAGAでは自社で一貫して管理しています。
一貫フローによって、旬の味をスピーディーに畑からご家庭までつなぐ。
一貫フローによって、生まれた利益を生産者と消費者に還元する。
そのために、各工程で工夫することをやめません。



旬をつなぐ。

働く人や企業、生産者や産地にも、旬はあります。
これからの芽は伸ばし、伸び盛りの才能は育て、
成熟した実りからは感謝を持って学ぶ。
TOMINAGAは、いつも変わらない価値を世の中に提供できるよう、
人材や資産などの旬も、大切につないでいきたいと考えています。



できるだけ高く買う



独自の工夫でコストカット



できるだけ安く売る

高く買って、安く売る。旬をつなぐ為に、 TOMINAGAはこんな工夫をしています。



野菜・果物の旬(味・栄養・品質が良く、たくさん収穫できる時期)を世界中から見極め、様々な国と地域の契約農場から仕入れています。



適温輸送と短納期デリバリーシステムによって、もぎたての野菜・果物の鮮度を保ちつつ最高の状態で輸送。輸送中のロスを最小限に抑えます。



輸入した後、通常の商社では外注する工程である「選果・箱詰め・追熟・パッケージング・運送」なども、自社で一貫して行います。



日本全国の卸売市場や企業と幅広く取引を行い、季節や需要に合った適正価格で、商品をご提供します。



自社で扱った野菜・果物の不適合品・残渣物も無駄にせず、リサイクルして堆肥を作り、次の生産へと生かします。

これらの工夫によって生み出した利益をもとに、 生産者への還元・消費者価格の適正化を追求しています。



生産から輸入・倉庫・加工・流通。

そしてその先の研究・開発。

青果業のすべての工程を一貫して行うことで、

TOMINAGAには、

多くの工夫と多くの事業が生まれました。

原料仕入れ

輸入と国内集荷で、玉ねぎ・かぼちゃにおいて、共に高い取扱いシェア



国内生産・集荷

1950年に兵庫県淡路島で玉ねぎの取り扱いをスタートしてから70年。淡路島の自社農園をはじめ、日本各地から玉ねぎ・かぼちゃ他さまざまな野菜・果物を集出荷し、大きなシェアを誇っています。また、より美味しくより安全な食材の研究、機械化された効率的な農場づくりなど、新たな試みにも挑戦しています。



海外生産

海外で美味しい野菜を生産するには、現地の土壌・風土に適した品種や農法を見極めることが重要です。TOMINAGAは、メキシコやニュージーランド、中国など、世界中から厳しい目で選定した農地で、研究から作付け・収穫・選別・出荷に至るまで細かい技術指導を実施。高品質な農産物の生産を実現しています。



輸入

TOMINAGAでは、海外の青果の集荷・輸入も、もちろん広く行っています。1966年に日本で初めてニュージーランドより玉ねぎの輸入を開始。現在では玉ねぎ・かぼちゃにおいて日本一のシェアを誇っています。産地業者として長年培ってきたノウハウを輸入事業に活かし、市場のニーズに応え続けています。

品質管理

徹底した品質管理が、TOMINAGAのポリシー

青果の命とも言える「鮮度」と「おいしさ」そして「安全性」、すべて最高の状態でお届けするために。生産から出荷までを一括管理し、そのすべての工程において徹底した品質管理を行なっています。



品質の向上

生産者に対する栽培の指導や新品種の提案、意見交換、気候の変化に対応するための品質改善などを行っています。



品質の安全性

お客様が安心して商品を購入していただけるよう、生産から出荷までの過程をトレースできるようにしています。



品質の管理

商品はすべて検品を実施。青果ごとに倉庫内の温度や換気をコントロールし、新鮮な状態を保てるよう心掛けています。



品質の報告

商品を検品後、生産者および営業スタッフに品質の状態を報告。その後の品質向上や、商品提案に生かしています。



品質クレームの対応

万が一お客様からクレームがあった場合は、その原因を追究し、正確かつスピーディーな対応を心がけています。

商品開発

いつも新しい視点で、商品開発・研究に挑む

TOMINAGAでは、玉ねぎやかぼちゃの開発で培ってきたノウハウやネットワークを活用し、より美味しくより安全な食材を供給するために、つねに新商品の開発およびそれに伴う調査を行なっています。





加工事業

選果

自社選果ならではの厳しい基準で、
青果をチェック

産地、特に海外から長い旅を経て届く野菜・果物は、輸送の間に傷みなどが生じる可能性も高く、厳重な品質チェックが必要です。多くの商社が選果と呼ばれる選別作業を外注するのに対し、TOMINAGAでは、ほぼすべての青果を自社で選別。厳しい基準のもと、専用の選果機や人の手を使って、ランク分けやサイズ分けを丁寧に行なっています。B級品や廃棄に選別された青果も、無駄なくリサイクル他に活用するなど、環境にも配慮。自社で選果や加工も行う、いわばメーカー機能を持つことで蓄積する豊富な青果の知識も、商品開発に生かされています。



剥き玉ねぎ

皮剥きの手間を省いて、
リサイクルにも貢献

TOMINAGAの剥き玉ねぎは、皮付きの原料を冷蔵庫に保管し、食品メーカー様から発注をいただいてから皮剥き処理。上下カット・洗浄殺菌・検品・金属探知機の工程後、出荷します。産地・サイズ等の指定も可能で、1年を通じて供給しています。また、自社で残渣処理施設を備えており、皮などの加工過程で出た残渣は堆肥リサイクルへ積極的に利用しています。



色付け(ムロ)

アボカドを追熟させて、
食べごろ出荷

TOMINAGAでは、自社でムロと呼ばれる温度管理された施設を持っており、エチレングス(環境中に広く存在する気体で、野菜や果物などが発する植物ホルモンの一種)を使って、アボカドを色付け・追熟させています。お客様に届く時期にちょうど美味しい食べ頃となるよう、出荷しています。





流通事業

自社運送(TSCロジスティクス)

青果専門のドライバーが、 丁寧に輸送

海外または国内の産地からTOMINAGAへと集荷された青果は、厳しい品質チェックや箱詰めを経て、再び日本全国へと出荷されます。私たちは、商社としては珍しく大型トラック数台を有する運送会社を持ち、自社のトラックによる輸送と、大手運送会社を利用した輸送を組み合わせでお届けしています。

自社のドライバースタッフについては、青果というデリケートな商品の取り扱い方・安全な運び方・効率的な積み方などの研修から、大型トラック免許の取得まで、TOMINAGAで徹底的にサポート。一からプロフェッショナルを育成しています。



倉庫・冷蔵庫

最新設備の倉庫・冷蔵庫で、 青果の品質を保持

TOMINAGAでは、輸入した青果を自社で選果し出荷するまでの間、最新の設備で青果の品質を保持する倉庫・冷蔵倉庫を持っています。

神戸港の近くに位置する冷蔵物流センターは、海上コンテナからスピーディーに青果を移送できる絶好のロケーション。コンピュータ制御で細かく温度管理ができ、故障時にも迅速に対応できるシステムにより、青果をいつでも安定した品質で保管し、出荷することができます。

また創業から70年以上蓄積してきたノウハウにより、産地ごと・季節ごとの青果の微妙な変化にも対応しながら、作業を行っています。





研究・開発事業

素材開発

産地との連携で、より良い商品を開発

TOMINAGAでは、種まきから生産～出荷までのトレーサビリティシステムを早くから採用。どの農場で栽培されたものが、いつどこで選別・出荷・販売され、どれだけ製品となりどれだけ傷みが出たか？といった情報を常に把握し、生産者にフィードバックして品質の向上に努めています。



流通・生産開発

流通を科学し、生産性を追求する



業界標準となる 木箱やカートンを開発

かぼちゃを輸送する際に詰める木箱やカートン（ダンボール）を、自社で開発。輸送効率を考慮した木箱や、生産時に端材をできるだけ出さないエコなサイズのカートンは、その有用性が高く評価され、今や業界全体の規格となっています。



自動選果機で 人の負担を軽減

TOMINAGAが自社開発した自動選果機は、高精細カメラが青果の大きさを判別することで、従業員の作業負担を大幅に削減。機械化によって手間が省略される分、人の目で品質をチェックする時間が増え、品質の向上にも役立っています。



自動加工機で 便利・安全を追求

TOMINAGAでは、剥き玉ねぎの加工商品の自動加工機も自社開発しています。加工機の開発・操業では、衛生管理と安全性を優先。鮮度とクオリティの高い商品を提供し、多くの信頼をいただいています。

価値づくり研究

青果の品質を日々研究

TOMINAGAの研究所では、青果の成分を産地・品種・季節ごとに研究しています。糖度や硬度・水分比率・乾燥重量（ドライマター）などを測定し、おいしい青果の生産・精密な保管や選果、適切な青果加工などに活用しています。

甘さや食味を測る「味センサー」を自社開発

TOMINAGAでは、野菜や果物のおいしさのバランスを追求するために、糖度・水分・比重を非破壊で測定できる「味センサー」を自社開発。ワンランク上のおいしさを誇るかぼちゃブランド「凄味」などの商品開発に役立っています。



産学連携

さらにTOMINAGAでは、大学の研究機関と連携してさまざまな研究・開発を進行中。神戸大学農学部と共に作物の病気（病原体）について研究するなど、農業の未来に貢献しています。



生産事業

北海道農場

TOMINAGAの、北の拠点へ

日本の玉ねぎ生産の約65%、かぼちゃ生産の約45%を占め、日本の食糧基地として外せない北海道。TOMINAGAは近年、北海道農場をスタートし、玉ねぎの生産を始めました。玉ねぎ以外の野菜も含め、品目・生産量ともに拡大を目指して研究開発を進めるとともに、グループ会社の富永農産では北海道産かぼちゃの集荷でシェアを拡大中。淡路・神戸に続くTOMINAGAの「北の拠点」とするべく、力を注いでいます。



国産パプリカ農場

甘くてジューシーな国産パプリカを生産

現在、日本国内に出回っているパプリカの約9割はオランダ・韓国などからの輸入品であり、TOMINAGAでも輸入パプリカを扱っています。年々需要が増え続け、国産パプリカが期待される状況を鑑み、TOMINAGAではまだ珍しい国産パプリカの生産も2021年よりスタートしました。国産ならではの、より肉厚・ジューシーなパプリカを、新鮮なまま皆さまにご提供しています。



リサイクル

シェア1位だからこそ、 リサイクル1位も目指して

TOMINAGAで、玉ねぎやかぼちゃの選別・加工後に不要となる残渣物は、年間約2,000トン以上。それらを自然発酵により堆肥化するリサイクル活動を、2011年から始めました。残渣物が完熟した堆肥になるまでにかかる時間は、なんと約1年。完成した堆肥は、神戸大学大学院農学研究科土壌学研究室で品質評価をした後、淡路島の自社農場で再利用されています。将来的には、自社農場だけでなく販売も視野に入れ、社会に貢献したいと考えています。





輸出事業

青果物の輸出

品質を追求したジャパニーズクオリティの
青果物を世界へ。

TOMINAGAの輸出事業は、2015年玉ねぎの輸出から開始しました。輸出先は韓国と台湾で、現在もシーズンの状況に応じての出荷をしています。また、かぼちゃの輸出も2019年から開始し、香港・韓国向けに定期的に出荷しています。



品質にこだわった商品たち

加えて近年、新規事業としてスタートしたのが主力商品である玉ねぎ・かぼちゃ以外の国産青果物の輸出です。主に東アジア・東南アジアの国々をターゲットに、日本産の高品質な果物や野菜を提案しています。

国内流通している商品を輸出するので、現地へ届けるまでに物流面で様々な工夫をしています。

ジャパニーズクオリティを届けるために

TOMINAGAは、海外への出荷に際し下記を実行しています。

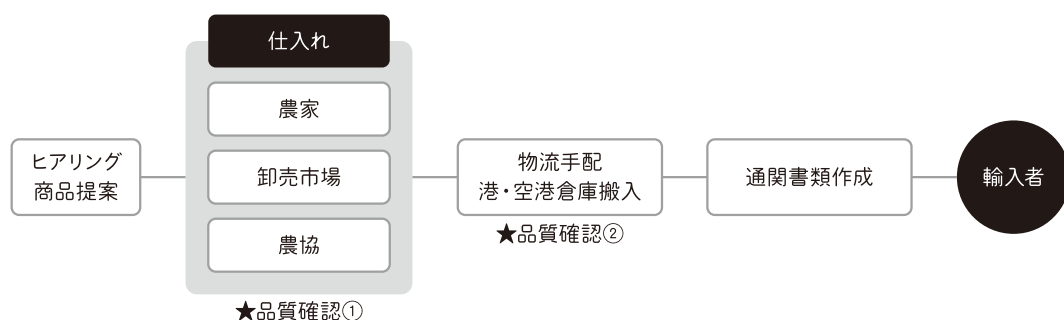
- 1 出荷元からの出荷時、及び通関直前の2回品質状態を確認しています。
- 2 輸出先ごとに輸入条件(残留農薬等)を調査し、輸出先に見合ったニーズに応えています。
- 3 受注・発注から現地納品までのリードタイムを最小にフレッシュなままお届けしています。

また、TOMINAGAでは生鮮だけでなく加工品の輸出にも取り組んでおり、取り扱い商品の幅を広げています。

国産青果物輸出フロー

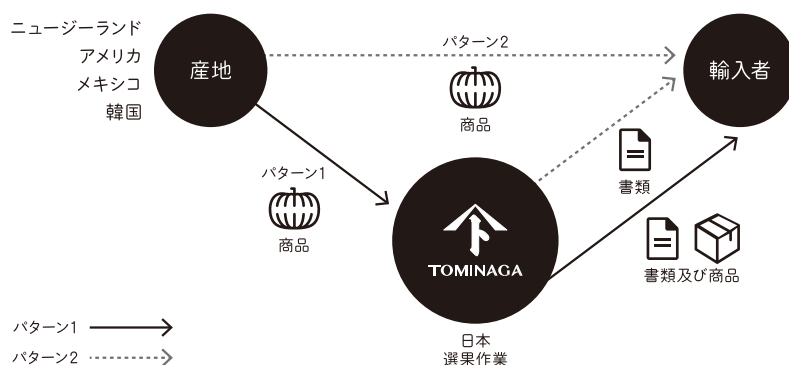
受注から現地納品まで、一貫した管理体制でお届け

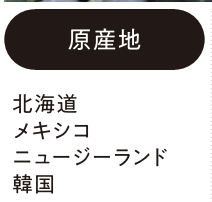
新鮮で美味しく美しいジャパニーズクオリティを保持するため、顧客に対する商品提案から仕入れ・物流・輸出手続きまで、責任を持って丁寧にお届けします。



海外産青果物輸出フロー

かぼちゃと玉ねぎの輸出は、国内北海道産の出荷だけでなく、一度日本へ輸入して弊社にて選果・箱詰め作業をして輸出するパターン(右図:パターン1)や、海外の産地から商品を直接仕向地へ輸送する三国間貿易のパターン(右図:パターン2)もあります。





仕向地

香港
韓国



仕向地

韓國
台灣



仕向地

台湾
アメリカ



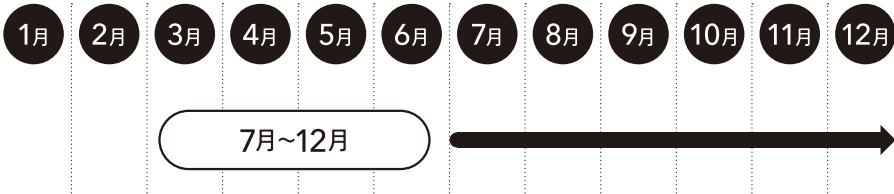
仕向地

香港
台灣
タイ



仕向地

香港
台灣



Corporate Mission

企業理念

代表挨拶



1950年創業以来、『食』の担い手として、
『生産者様と消費者様を大切に』を原点にビジネスを広げて参りました。
水や資源の枯渇、地球全体の気候変動などが世界的に懸念されるこの時代、
農業の衰退はやがて食糧問題へとつながっていくシビアな課題です。

よりたくさんの生産者様に対して応援をし続け、常に業界を見据えながら、
さまざまな問題を流通改革によってより良いものにしていくこと。

そして、お取引先様との絆を大切にしながら

変わりゆく時代に合わせ変化とチャレンジを続けること。

こうした活動を積み重ねることが私たちの存在意義であり、

社会への貢献に繋がるという考えのもと、

グループ会社一丸となって事業活動に真摯に取り組んで参ります。

皆様に『旬』を届け続け、未来の農業、食、そして人を

豊かなものにしていくことを願ってやみません。

何卒、ご支援を賜りますようお願い致します。

代表取締役社長

青木 寛

VISION 目指す理想の姿

TOMINAGAは、より良い生産者とより多くの消費者をつなぐ
日本の企業です。ローコスト経営に徹して最短で生産と消費
を直結させる、という大義のもとにチーム一丸となり、その
三方良しの循環の輪を世界中に広めます。結果として、売上と
収益の高い成長を実現し、世界的な青果屋となります。

MISSION 果たすべき使命

『食』の担い手として、より多くの人々の、
より多くの喜びに貢献します。

VALUE 社員の行動指針

1 ケースでも、丁寧に売る

1 %でも、腐らせない

1 円でも、コスト削減

1 秒でも、早く行動する

1 生涯を貫く仕事は、楽しく立派な事と心得る

History

沿革



1950年 【創業】

兵庫県三原郡三原町志知に於いて、初代富永七郎社長が青果の集荷事業を開始

1959年 当時6店舗だった株式会社主婦の店（現ダイエー）との取引を開始

1966年 昭和冷蔵株式会社を設立

日本で初めてニュージーランドより玉ねぎの輸入を開始

1968年 【法人化】

法人組織となり、南あわじ市榎列小榎列

（現富永ホールディングス株式会社所在地）へ移転

1981年 ニュージーランドより、かぼちゃの輸入を開始

神戸営業所開設

1984年 富永利光が社長に就任

神戸支店を開設（魚崎物流センター）

1987年 ニュージーランドにて、国産品種玉ねぎを栽培し輸入を開始

韓国産かぼちゃの初出荷

1988年 初代社長逝去に伴い、富永光恵が会長に就任

1994年 中国にて、淡路品種玉ねぎ「富永6号」を栽培し輸入を開始

1999年 ニュージーランド政府と共同にて野菜の輸入を開始

玉ねぎ取扱量が年間4万トンを超える

2004年 輸入かぼちゃシェアトップ達成

ポートアイランド支店を開設（現：神戸南物流センター）

2005年 ポートアイランド支店北営業所を開設（現：神戸北物流センター）

かぼちゃ輸入量がシーズン合計5万トンを超える

2006年 株式会社プラス機工エンジニアリングを設立

2007年 CR TRADE（富永HDグループ）を設立し、韓国でのかぼちゃ輸入を開始

韓国でのかぼちゃ輸入数量でNo.1シェアを獲得

2010年 横浜物流センターを開設

2012年 神戸支店をポートアイランド（現：富永商事株式会社本社）に移転する



- 2014年 3代目社長に富永浩司が就任
- 2015年 北海道苫小牧において事業所を設置
- 2018年 千葉（香取、多古、津富浦）で玉ねぎ事業を開始、加工工場を設置
- 2019年 FCTE（ニューカレドニア）の株式を取得
アジア地域（香港・韓国・中国）への輸出事業を開始
- 2020年 アボカド事業を開始
【HD体制】
富永商事株式会社グループをホールディングス体制に移行
富永商事株式会社本社をポートアイランドに設置
- 2021年 北海道物流センターを開設
「台湾富永商事股份有限公司 / TAIWAN TOMINAGA SHOJI CO., LTD.」を
設立し、台湾での事業を開始
パブリカ事業を開始
株式会社ベジ・ワン北杜及び、株式会社美浦ハイテクファームの2社の
企業買収を行い、パブリカ生産事業を開始
- 2022年 株式会社プランターファームの企業買収を行い（一般農業法人）、
パブリカ生産事業を拡大
佐世保青果株式会社の株式譲渡を受け、グループ会社に追加
- 2024年 株式会社Tedyの株式譲渡を受け、グループ会社に追加
東京支店を開設
山形青果センター株式会社の株式譲渡を受け、グループ会社に追加
- 2025年 Freshmart Singapore Pte Ltd.の発行済株式を取得し、グループ会社に追加
- 2026年 社長に青木寛が就任
山形青果センター株式会社を吸収合併

Company Information

企業情報

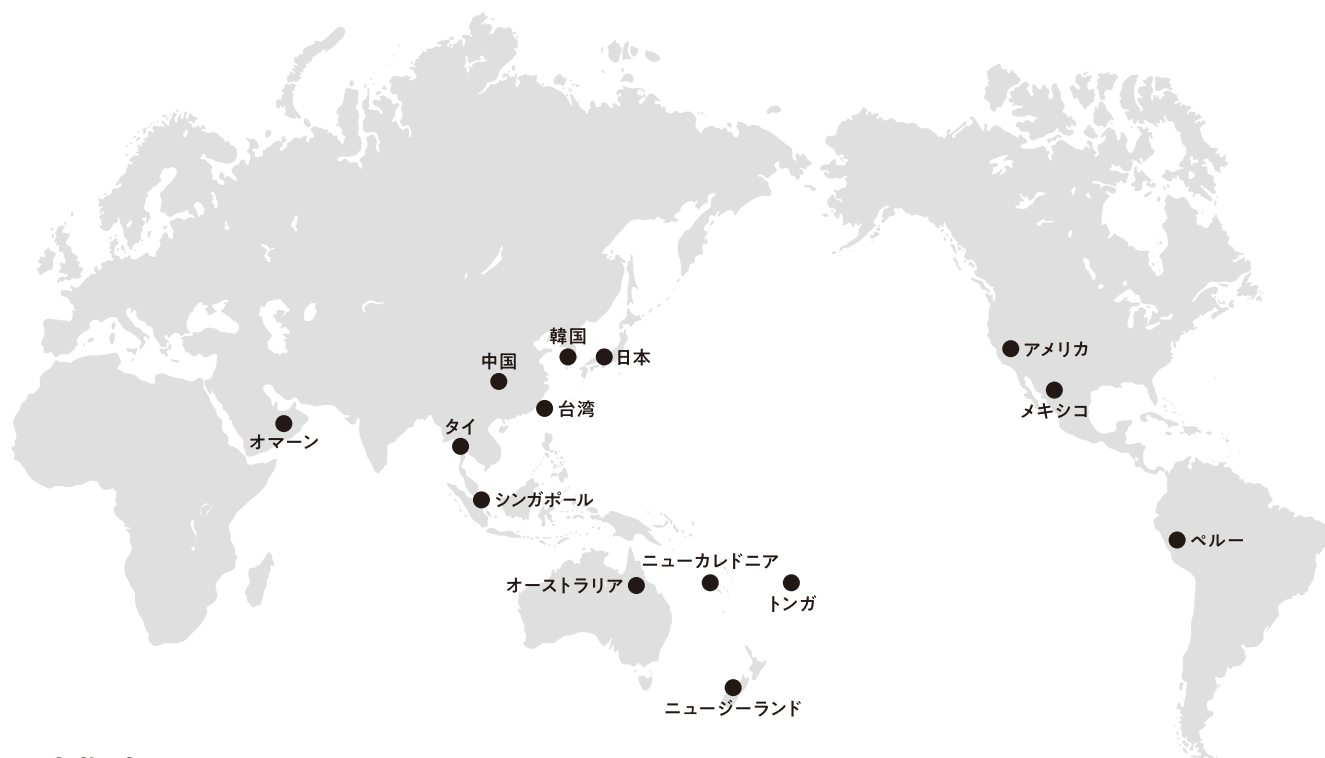
会社概要

社名	富永商事株式会社
所在地	本社 〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3丁目6-5 東京支店 〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館14F
創業	1950年
設立	1968年
年商	52,420百万円（グループ連結2025年現在）
資本金	5,000万円
事業内容	農作物の卸販売及び輸出入、農作物の栽培及び加工・販売、営業倉庫業務
従業員数	148名
取引銀行	三菱UFJ銀行、商工中金、りそな銀行、中国銀行、京都銀行、徳島大正銀行、JA兵庫信連
役員	会長 富永 利光 代表取締役社長 青木 寛 取締役 芳本 雅之 取締役 山下 貴大 監査役 辻 実希



Global Network

グローバルネットワーク



国内拠点

本社	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3-6-5	TEL.078-302-0145(代)	FAX.078-302-0009
東京支店	〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館14F	TEL.03-6423-1578	FAX.03-6423-1668
神戸北物流センター	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3-6-2	TEL.078-302-0116	FAX.078-302-0009
神戸南物流センター	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島6-7-3	TEL.078-302-0202	FAX.078-302-0202
横浜物流センター	〒230-0054 神奈川県横浜市鶴見区大黒ふ頭15-1		FAX.045-502-7905
香取工場	〒287-0014 千葉県香取市多田784-1	TEL.0478-79-0235	FAX.0478-79-0236
淡路島工場	〒656-0425 兵庫県南あわじ市榎列小榎列603	TEL.0799-42-2345	FAX.0799-42-5029
北海道物流センター	〒059-1362 北海道苫小牧市柏原6-311	TEL.0144-84-3558	FAX.0144-84-3277

関連会社

富永商事ホールディングス株式会社	〒656-0425 兵庫県南あわじ市榎列小榎列603
株式会社プラス機工エンジニアリング	〒791-1126 愛媛県松山市大橋町210
有限会社TSCロジスティクス	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3-6-2
株式会社ベジ・ワン北杜	〒408-0201 山梨県北杜市明野町浅尾5259-1
株式会社美浦ハイテクファーム	〒300-0404 茨城県稲敷郡美浦村土浦1241-1
株式会社プランタールファーム	〒300-0404 茨城県稲敷郡美浦村土浦1306-1
佐世保青果株式会社	〒857-0852 長崎県佐世保市千尽町1-20
株式会社Tedy	〒310-0914 茨城県水戸市小吹町266-10

海外拠点

韓国	CR Trade Co., Ltd	103, Naegil 811, Gonghang-ro, Gangseo-gu, Busan, 46720 Republic of Korea
シンガポール	Freshmart Singapore Pte Ltd.	204 Pandan Loop Singapore (128394)
台湾	台灣富永商事股份有限公司	台灣新北市板橋區雙十路二段10-2號9樓
ニュージーランド	Four Seasons Packhouse Co., Ltd	8 O'Grady Road, RD1, Gisborne, 4010 New Zealand
ニューカレドニア	France Calédonie Tropic Export S.A.	PO BOX 906, 98880 La Foa, New Caledonia

Onion

玉ねぎ

玉ねぎといえば、TOMINAGA。
日本で、世界で、
高い評価をいただいています。

特徴

TOMINAGAの歴史は玉ねぎから

TOMINAGAでは、1950年淡路産玉ねぎの取り扱いを開始しました。当初は集出荷を担うのみでしたが、日本初のニュージーランドからの輸入をはじめに、産地開発から出荷までを自社で手掛ける一貫した管理体制を確立し、TOMINAGAの名を世界に広めました。

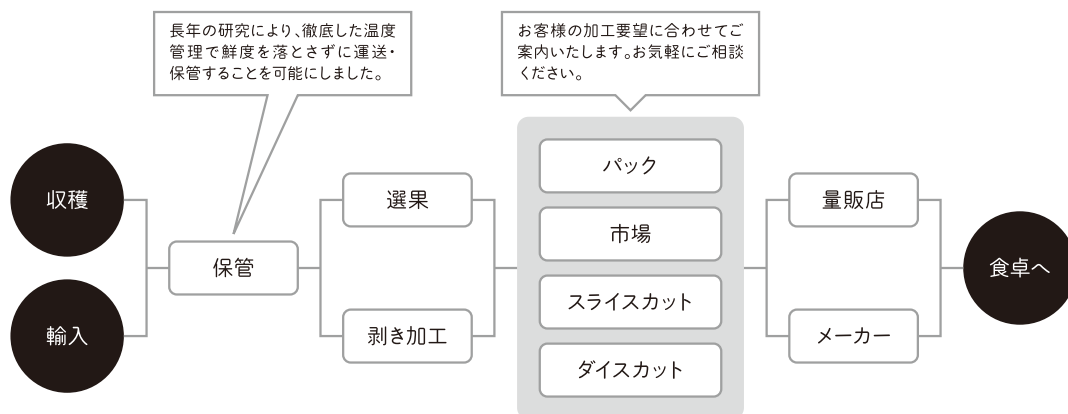
国内集荷と輸入で高いシェア

創業から70年以上、長年培った玉ねぎ栽培の経験やノウハウをもとに、自社農場と輸入品による安定供給と高い品質を確立。また、世界からも高い評価をいただいております。各国各産地のパートナーの協力のもと販路においてもグローバルに展開中です。

一貫したフロー

収穫から食卓まで、自社の一貫した管理体制でお届け

TOMINAGAの強みは、なんと言ってもすべての工程を自社で担う、一貫した流通体制。
輸入から厳しい基準による選果・加工を経て、そして食卓まで。責任を持って丁寧にお届けします。



商品ブランド

安心・安全のTOMINAGAブランド

TOMINAGAでは、玉ねぎだけでも複数のブランド展開をしており、TOMINAGAブランドを称した自社ブランド展開の玉ねぎは格別です。中でも、淡路島の豊かな恵みを受けて育った淡路産玉ねぎ、TOMINAGAの名を冠した「富永6号」は、品質の高さで他の追随を許さない名品との評価をいただいております。創業当時から長年研究してきた結果、私たちは自信を持って当社の取り扱う玉ねぎをご提供することができます。



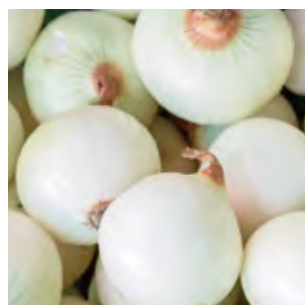
供給リレー表

原産国	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
北海道	オホーツク222 北もみじ2000 他	→					9月下旬～5月中旬		→				
兵庫県	レクスター 七宝早生 ターザン もみじ3号 他	5月上旬～9月下旬			→								
愛媛県・滋賀県 佐賀県・茨城県	ターザン もみじ3号 他				4月上旬～10月下旬		→						
中国	錦球・富永6号 太陽格林・牧童 太陽 他	→			6月中旬～3月中旬		→						
アメリカ	Vaguero Tamara 他	→				10月下旬～4月中旬		→					
タイ	SupperEX	→		2月中旬～3月中旬									
ニュージーランド	ELK				→		3月上旬～6月下旬						

加工品

新鮮で便利な、皮剥き玉ねぎ

TOMINAGAでは、皮付きの玉ねぎを冷蔵庫に保管し、食品メーカー様から発注をいただいてから皮剥き処理。上下カット・洗浄・殺菌・検品・金属探知機の工程の後、出荷いたします。1年を通じて供給しており、産地・サイズなどの指定も可能です。また、自社での残渣処理施設を有しており、剥いた皮や廃棄部分はリサイクルして堆肥にするなど、環境問題にも積極的に取り組んでいます。



Kabocha

かぼちゃ

輸入かぼちゃを定番にした、
TOMINAGA。
さらなる美味しさと安全性の追求へ。



特徴

輸入と国産の両輪

かぼちゃの輸入に着手して、44年余り。美味しさという付加価値を備えたかぼちゃ作りと、輸入でトップシェアのノウハウを国産かぼちゃにも応用し、自社商品での周年供給を実現しています。

圧倒的な流通量による、取扱いシェアNo.1

輸入かぼちゃ市場を占めるTOMINAGAの取扱シェアは約50%。国産品の供給がない時期には、約3,700ha(東京ドーム約800個分)の世界中の契約農場から輸入かぼちゃを供給リレーし、年間を通して安定供給しています。

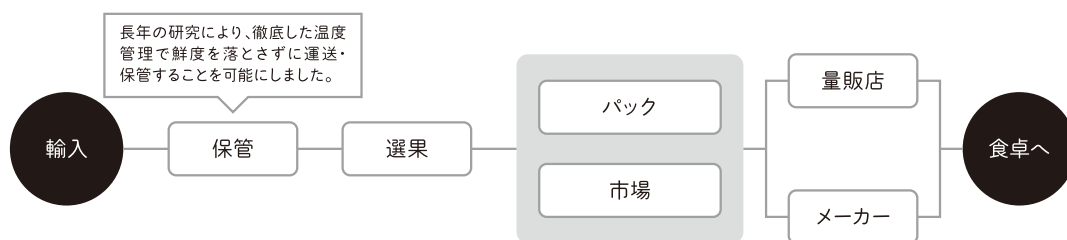
味センサーで、甘さや食味を選別

TOMINAGAでは、野菜や果物のおいしさのバランスを追求するために、糖度・水分・比重を非破壊で測定できる「味センサー」を自社開発。成熟度を分析し、甘いだけでなく食味まで美味しいかぼちゃをお届けしています。

一貫したフロー

収穫から食卓まで、自社の一貫した管理体制でお届け

TOMINAGAの強みは、なんと言ってもすべての工程を自社で担う、一貫した流通体制。輸入から厳しい基準による選果・加工を経て、そして食卓まで。責任を持って丁寧にお届けします。



商品ブランド

信頼を得てきたTOMINAGAプロデュース・ブランド

凄味

味センサーで、糖度・水分・比重が規定値を超えると選別された商品。高いレベルのホクホクとした食味があります。



赤箱一番

かぼちゃの取り扱いを始めた時から続く伝統ブランド。ファンに長く愛され続けている商品です。

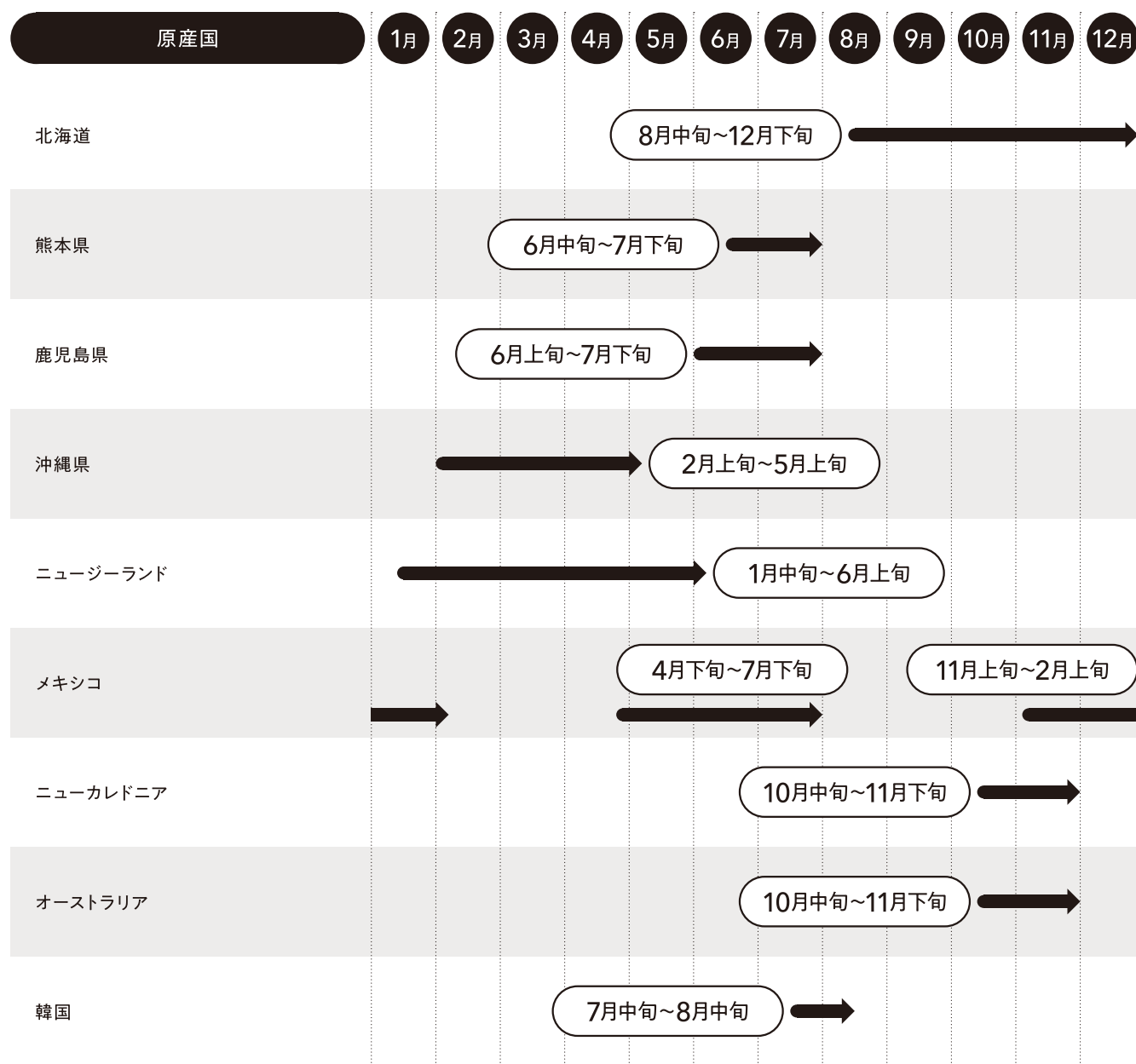


通常選別品

使用原料(品種)は、粉質系(栗系)・粘質系(えびす系)いずれも使用。一般品として全国の市場で流通している商品となります。



供給リレー表



Paprika

パプリカ

国産と韓国産で品質の向上と
安定供給を目指す
TOMINAGAのパプリカ



特徴

国産のパプリカで、日本TOPシェア。

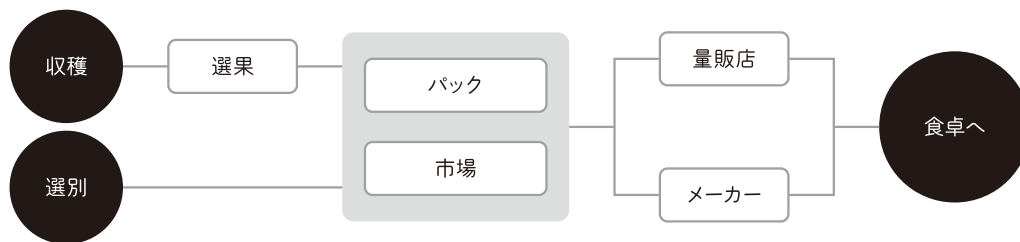
TOMINAGAはGLOBAL G.A.P.の認証を取得した国内最大級の3農場(株式会社ベジ・ワン北杜/株式会社美浦ハイテクファーム/株式会社プランタールファーム)と、株式会社Tedyを傘下に加え、国産パプリカの取り扱いを開始。国産パプリカの中では25%を超える高いシェアを誇り、冬作の3農場、夏作の1農場で国産ならではの肉厚で甘みのあるパプリカを年間を通してご提供します。

国産、韓国産共に、天敵栽培を基本に無農薬栽培を目指しており、生産管理・品質など全ての部分で生産者と協力し、管理することで品質向上に取り組んでいます。

一貫したフロー

収穫から食卓まで、自社の一貫した管理体制でお届け

TOMINAGAの強みは、なんと言ってもすべての工程を自社で担う、一貫した流通体制。
輸入から厳しい基準による選果・加工を経て、そして食卓まで。責任を持って丁寧にお届けします。



商品ブランド

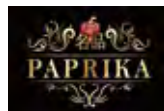
国産ブランド ベジ・ワン

新規事業とはいえ、他品目で培った青果物流の知識・経験やノウハウを活かすことで生産から販売まで一貫した管理を行っています。生産側と営業側の距離が近くスピード感を持って市場ニーズに対応することが可能です。農場は主にGLOBAL G.A.P.の認証を取得しており、安全性と品質が認められています。国産ならではの肉厚で甘みのあるパプリカを年間を通してご提供します。

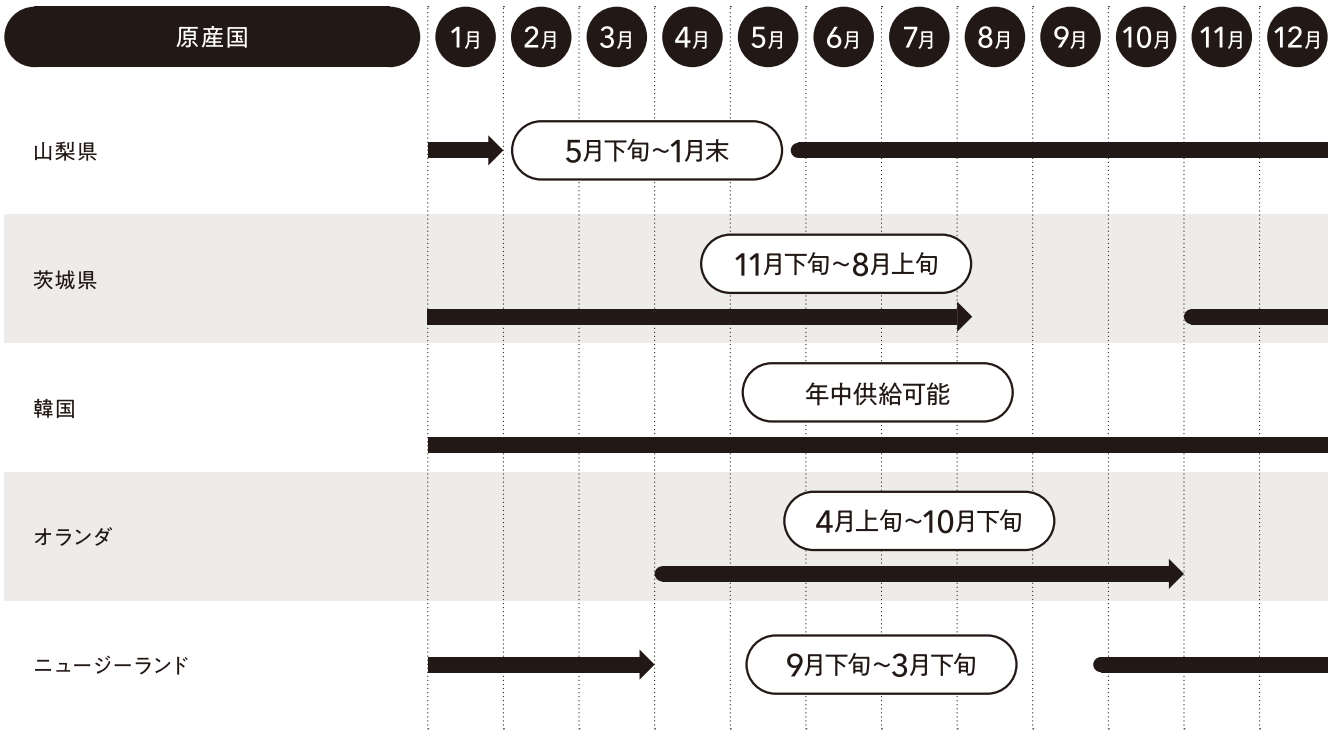


韓国ブランド

2つの産地から供給される韓国産は、両産地で天敵栽培を基本に無農薬栽培を目指して栽培されています。さらにハドンでは生産管理・品質など全ての部分で専門家のコンサルティングを受けて管理することで品質を維持しています。ハプチョンの農家は長年の農業経験で得たノウハウを活かしGLOBAL G.A.P.の認証も取得しており品質が評価されている産地の一つです。また、現地グループ会社との協力でTOMINAGAの基本である農家から「高く仕入れて安くお届け」に取り組んでいます。



供給リレー表



Avocado

アボカド

品質を追求し続ける、
TOMINAGAの
アボカド。



特徴

良質なアボカドを、日本へ。

TOMINAGAは、かぼちゃの主要産地であるメキシコと歴史的につながりが深かった経緯があり、アボカドの輸入を開始しました。以降、さまざまなアボカドの品種、産地を徹底的に研究し、品質を追求する姿勢を貫いています。

年間を通して、安定した品質。

一般的にアボカドは、1年の中で品質が不安定になる時期があります。TOMINAGAでは、メキシコ国内の複数地域と、ペルーの産地を使い分けることで、年間を通して状態の良いアボカドを安定して輸入。さらに日本到着時に、自社において厳しい目で品質を確認し選別することで、つねにお客様のニーズにあった商品のご提供を実現しています。

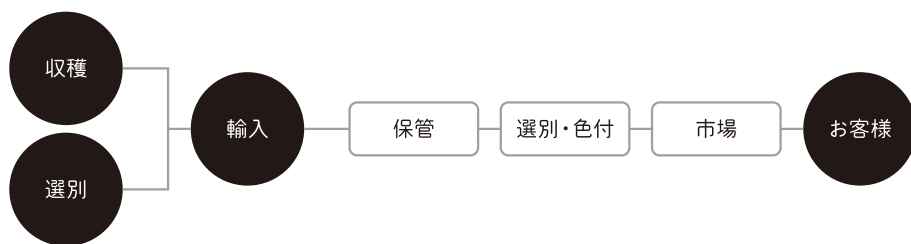
産地へ、状態をフィードバック。

TOMINAGAでは、日本到着時のアボカドの品質が良くても悪くても、必ず産地へのフィードバックを行なっています。それも、産地と共に良い作物を作り上げるための、取り組みの一つ。玉ねぎやかぼちゃのように「アボカドもTOMINAGA」と言われる第一歩だと考えています。

一貫したフロー

収穫から食卓まで、自社の一貫した管理体制でお届け

TOMINAGAの強みは、なんと言ってもすべての工程を自社で担う、一貫した流通体制。輸入から厳しい基準による選果・加工を経て、そして食卓まで。責任を持って丁寧にお届けします。



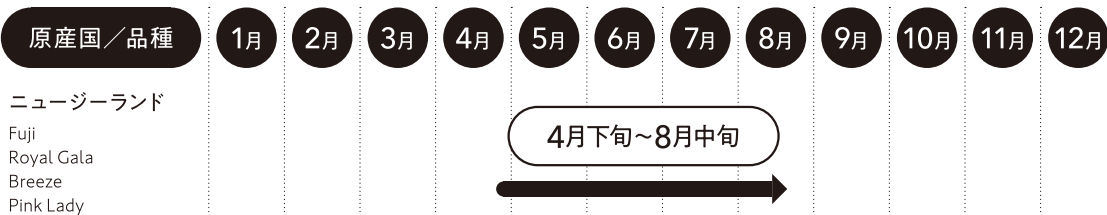
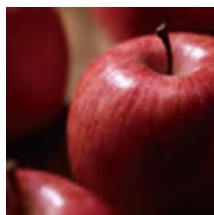
供給リレー表

原産国	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
メキシコ												
ペルー												

年中供給可能

4月~9月

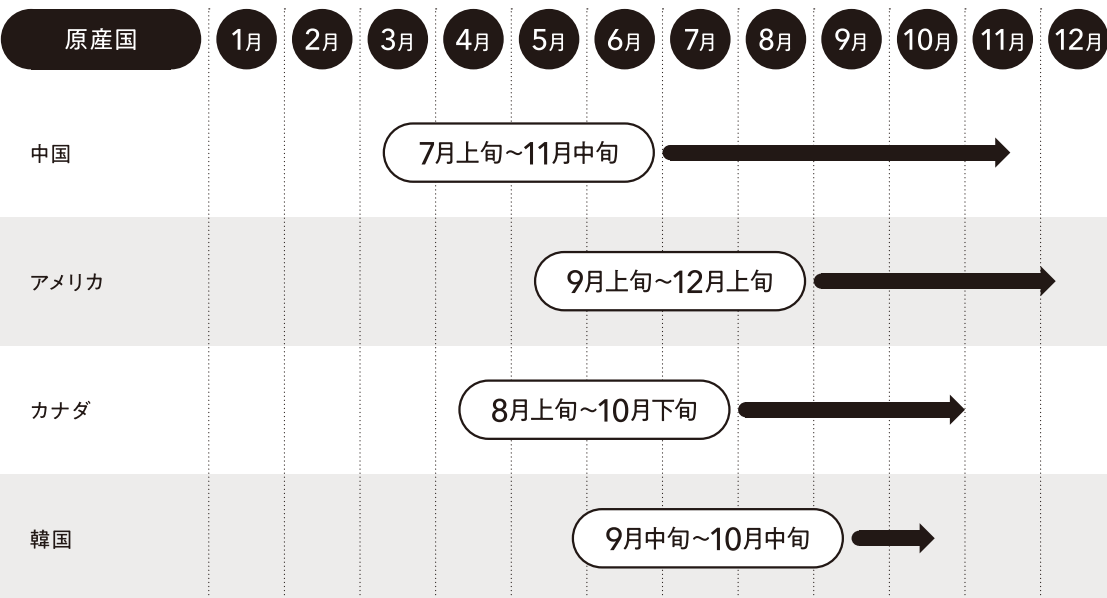
りんご



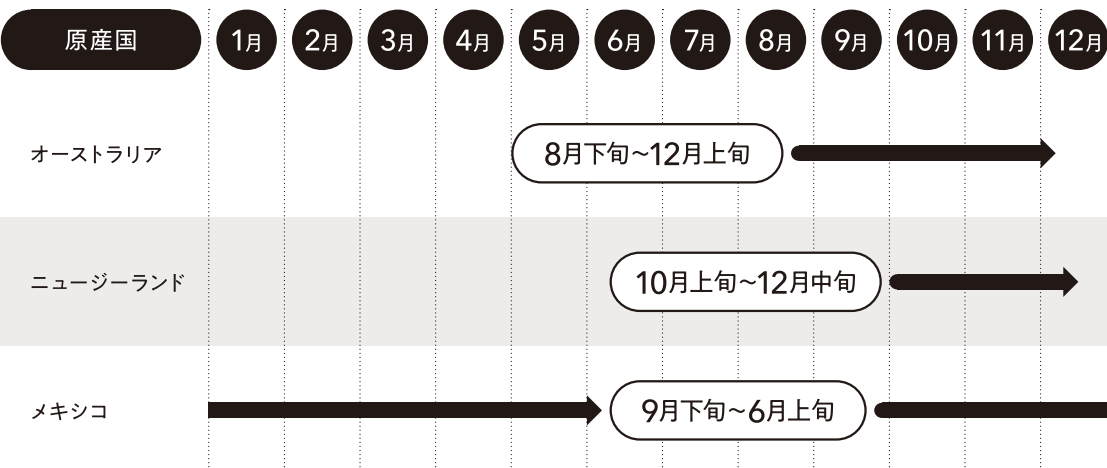
アメリカンチェリー



松茸



アスパラガス



スナップエンドウ／きぬさや

原産国／品種

オマーン
green star
origin usa

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

12月上旬～3月下旬

www.tsckobe.co.jp