

報道関係各位

2024年1月26日
株式会社 Farmer's Manager

新感覚！皮なしまるごと食べられるプレミアム冷凍みかん
「おやすみかん」
～ 2024年1月26日（金）午前9時より Makuake にて先行予約販売開始～

農家さんの課題解決を支援する株式会社 Farmer's Manager（本社：和歌山県有田市、代表取締役：吉田 亮）は、新感覚！皮なしまるごと食べられるプレミアム冷凍みかん「おやすみかん」を Makuake にて 2024年1月26日（金）午前9時より先行予約販売いたします。



◆開発ストーリー

①誕生秘話

弊社は、代表の吉田が「みかん農家さんを支えたい！」との想いで、一昨年秋に20年勤めた会社を退職し、地元和歌山県有田に戻り、創業したソーシャルスタートアップ企業です。下記の写真は、マクアケ第一弾プロジェクトの和歌山県有田産の最大82種類の柑橘食べくらべ定期便「Mikan Mania」でお客様にお届けするみかんを1つ1つ傷などがいないか選別をしている時のものなのですが、農家さんの方でチェックをいただいても1～2割に傷などがあり、お客様にそのままお届けできないことがわかりました。また、農家さんの方でも傷などがいないかチェックをいただいた分も含めると全体の約5割に傷などがあり、傷のないものより買取り価格が2～3割下がってしまい（訳あり商品）、ひどいもの（ジュ-

ス用)だと買取り価格が9割も下がってしまい、農家さんの収入減につながっていることが分かりました。味はとても美味しいのに、見た目が良くないという理由だけでそうなってしまっているのはとても悲しいことです。



傷ついたみかんたちを見つめる中、「皮をキレイに剥いて冷凍みかんにすれば、見た目を気にしなくていいし、手軽にそのまま食べられるし、何より1年中有田みかんを楽しむことができる。そうすれば、この子達(有田みかん)の価値をより高めることができるのではないか?」「傷ありみかんを傷なしと同じ価格で買取らせていただくことで、農家さんの収入向上に貢献できるのではないか?」「そうすれば現状の悪循環から少しでも抜け出せるのではないか?」と思ったことが、おやすみかん誕生のきっかけでした。



そこからは傷ついたみかんと向き合う日々。全国の食品製造メーカー様や冷凍機器メーカー様、大学の先生などにお話を聞いて回り、ヒントをいただければ夜な夜なみかんを剥き、失敗してはまたみかんを剥き……。構想から約1年、ようやくみかんをキレイに剥き、美味しく冷凍する製法を編み出し、このたびおやすみかんを販売させていただける運びとなりました。下記は初めてキレイに皮が剥けた時の写真ですが、涙が出るほど嬉しかったことを今でも覚えています。



②パッケージデザインに込められた思い

和歌山県有田には世界遺産に登録されている熊野古道が通っています。そこにある糸我峠の峠の茶屋では、江戸時代、冬に収穫された有田みかんを貯蔵しておいて、夏になってから峠を行き来する旅人たちに売っていました。その味は素晴らしく、中国の仙人が口にする金掌玉露よりも勝り、他の地方から来た旅人は特に驚き、魅了されていた、との記述が江戸時代に描かれた紀伊国名所図会に残されています。



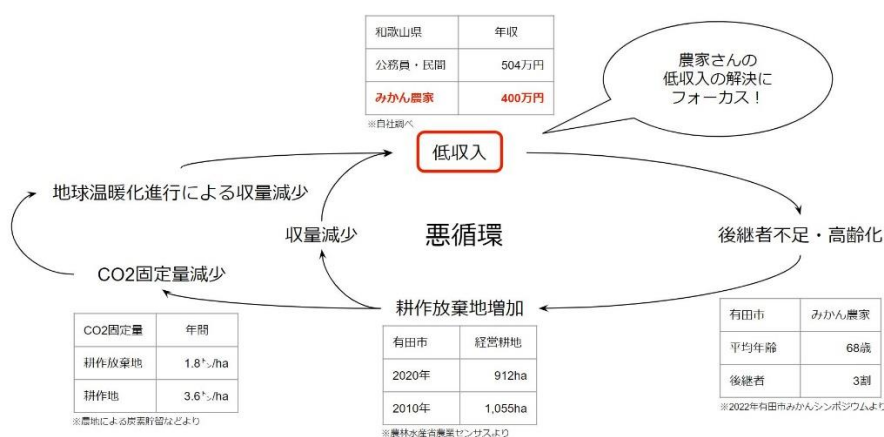
私たちは、「そういった有田みかんの歴史や風習を次世代に継承していきたい」「2025年大阪万博をきっかけに、和歌山・有田のみかんの美味しさ、歴史や風習の素晴らしさを世界中に伝えたい」と思い、紀伊国名所図会の糸我峠の図会をモチーフにパッケージデザイン

を制作させていただきました。



③冷凍みかんで農家さんの収入向上や地球温暖化の抑制に貢献したい。

生産されたみかんのうち約 5 割に外皮に傷などがあり、味は美味しいのに見た目が良くないとの理由で安く買い取られてしまっており、それらをきっかけに、農家さんの収入減→後継者不足・高齢化→耕作放棄地の増加→収量減少→CO2 固定量の減少→地球温暖化進行によるさらなる収量減少→農家さんの収入減という悪循環に陥っています。そこで私たちは、農家さんから傷のあるみかんとを傷のないみかんと同価格で買い取り、冷凍みかんに加工し販売することで、農家さんの収入を向上させ、後継者増加→耕作放棄地減少→CO2 固定量増加→地球温暖化抑制という善循環に変えていきたいと思っております。



◆「おやすみかん」の特長

①有田みかんだけを贅沢に使用！甘くてとっても美味しい！

19 年連続温州みかん生産量日本一、400 年以上の歴史を誇り、世界農業遺産の候補にもな

っているみかんの聖地「和歌山県有田」で、特に美味しいみかんを生産されている農家さんから美味しいみかんを集め、冷凍みかんにしているので甘くてとっても美味しいです！



②産地直送で鮮度抜群！

もぎたてのみかんの美味しさをそのまま味わってほしいから、農家さんから直接みかんを仕入れ、和歌山県有田の自社工場で冷凍加工。産地直送でお届けいたします！



③皮を剥かずにそのまま食べられる！

通常冷凍みかんと違い、「おやすみかん」は独自製法で外皮も内皮もスジもキレイに剥いて冷凍してあるので、皮を剥かず、スジも取らずにそのまま食べることができます。

他にはない高品質な冷凍みかんをぜひご賞味くださいませ！



④ 様々なアレンジレシピが楽しめる！

氷の代わりに焼酎やサイダーに入れることで、みかんサワーやみかんサイダー、



かき氷の上に乗せることでみかんかき氷にするなど、様々なアレンジレシピが楽しめます。
「おやすみかん」で忙しい毎日にホッと一息ついてみませんか。



⑤売上の一部を寄付

売上の一部を昨年 6 月の線状降水帯豪雨で被災された農家さんや新規就農者さんに寄付させていただき、少しでも良い形で次世代に産地を継承していきたいと思います。また、このたび能登半島地震で被災された方にも寄付させていただきたいと思います。



◆スケジュール

2024年1月26日（金）9:00～Makuake 先行予約販売開始

URL：<https://www.makuake.com/project/oyasumikan/>

◆商品詳細

<冷凍食品>

商品名：おやすみかん

原材料名：みかん（和歌山県有田産）

内容量：1箱2個入り

製造国：日本（和歌山県有田郡有田川町）

賞味期限：製造日から1年

保存方法：-18℃以下で保存してください。

加熱調理の必要性：解凍してそのままお召し上がりください。

お召し上がり方：常温（25℃前後）で30分～1時間前後、自然解凍して、半シャーベット状でお召し上がりください。

※保存上の注意：解凍後はお早めにお召し上がりください。一度解凍したものを再び凍らせると品質が変わることがございます。

<Makuake 特別価格>

1箱2個入りを4セットでお届けいたします。

- ・【超早割10%OFF】：3,999円（税込）
- ・【早割5%OFF】：4,323円（税込）
- ・【Makuake 割2%OFF】：4,395円（税込）

◆会社概要

企業名：株式会社 Farmer's Manager

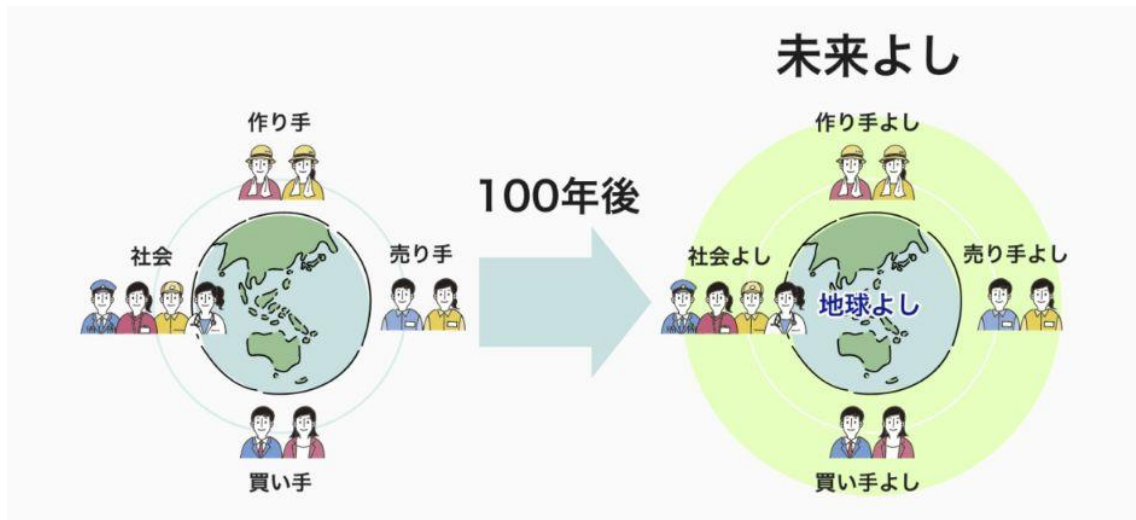
設立：2022年9月

所在地：和歌山県有田市宮原町滝 143-2

代表取締役：吉田 亮

企業サイト：<https://farmers-m.jp/>

私たちは「農家さんが安心して農業を営める仕組みを創り続ける」をミッションに、作り手よし、売り手よし、買い手よし、社会よし、地球よし、未来よし、の「六方よし」になる商品・サービスの開発・提供を行っています。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 Farmer's Manager

〒649-0437 和歌山県有田市宮原町滝 143-2

吉田 亮（よしだりょう）

電話：080-4895-3794

メールアドレス：info@farmers-m.jp