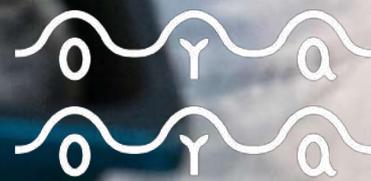


Agriture



dry vegetable

食品ロス削減や農家支援に貢献し、農業のこれからの創る事業会社です。





50種類以上の乾燥野菜・ドライフルーツを取り扱っております。



コンセプト

おいしい！を耕そう。





規格外野菜

未利用・規格外野菜の活用

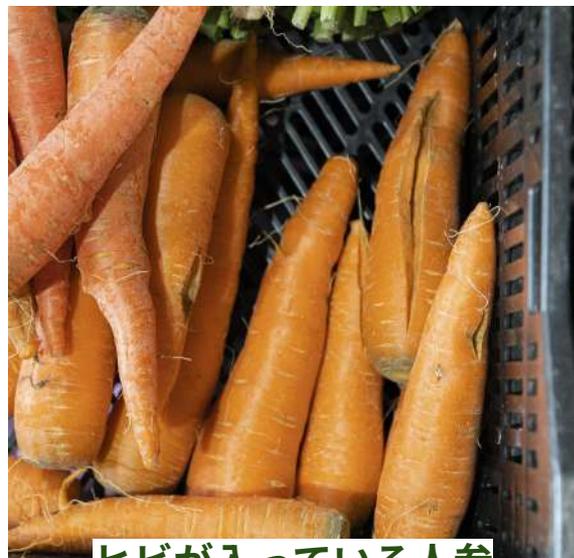
天候不良や市場規格から外れると、収穫された野菜の約30%は本来出荷できません。傷や形のばらつきがあるだけで、大規模工場では受け入れが難しいのが現状です。この未利用分をどう活かすかが、農業の大きな課題となっています。



大きくなった茄子



曲がっている万願寺唐辛子



ヒビが入っている人参

A close-up photograph of a hand holding a single, irregularly shaped piece of dried vegetable chip. The chip is light brown with some darker edges, showing a porous, textured surface. The hand is positioned on the left side of the frame, with the thumb and index finger gripping the chip. The background is a soft, out-of-focus grey.

乾燥技術の活用 長期保管が可能に

規格外野菜や近年の異常気象による過剰収穫分を乾燥野菜やドライフルーツに加工し、賞味期限を180日間に延長。保存性と付加価値を高めることで、食品ロス削減と農業の未来を守る取り組みを進めています。

提携農家と 加工体制



エリア：京都北部

提携農家：40農家～

栽培品目：100種～

その他、全国5箇所加工体制あり



加工技術

低温で乾燥、 切り方は野菜ごとに変化

低温での乾燥：45°前後の天日に近く、長期保存できる
温度帯での乾燥（ベルト式は70°前後）

切り方：トマトはスライス、ごぼうはささがきなど
料理用途に合わせて切り方を変化

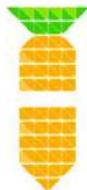
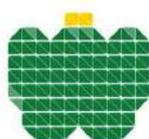
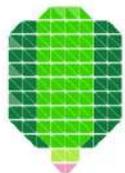


老舗刃物メーカー 貝印株式会社との連携

2023年にKAIグループに参画。提携している1600の料理教室とのコラボレーションや、ミシュランシェフとのオンライン料理教室をはじめとする野菜の切り方などによる味の変化を追求しています。

ムダなく食べる、おいしい工夫。

やさしい切りかた辞典



「農福連携」による 高品質なものづくり

地域内の福祉施設（就労継続支援B型事業所）と連携し、「惣菜製造許可」を持つ衛生的な環境と丁寧な手仕事によって、素材の良さを最大限に引き出す加工体制を構築しています。



地域循環で生産から加工を実施



- 1. 規格外野菜の使用**
全収穫量の3割と言われる規格外野菜を加工の原料に
- 2. 福祉施設と連携した加工体制**
惣菜加工できる衛生状態での野菜のカットなど下処理を依頼
- 3. 生産者**
15以上の生産者と連携し、100品目以上の野菜を栽培

商品ラインナップ





乾燥野菜



ドライフルーツ



野菜パウダー



野菜茶

乾燥野菜の種類

トマト、玉ねぎ、ごぼうなどの定番の野菜をはじめ、ご当地商品には欠かせない日本各地の伝統野菜。そして京都の種苗会社が開発した機能性野菜なども取り扱っています。 <https://agriture.jp/posts>

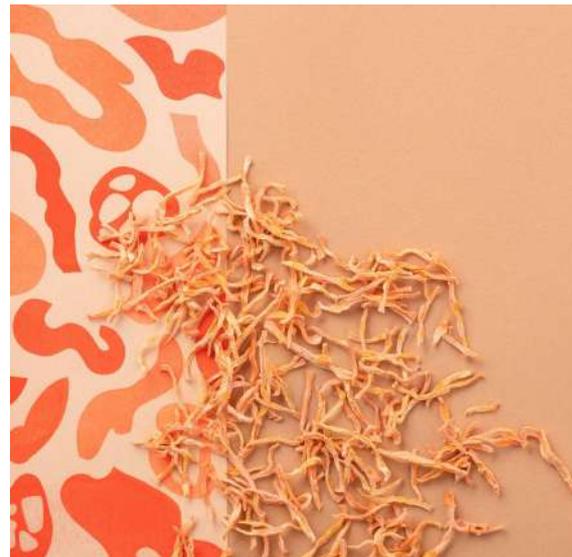
定番の野菜



京野菜・伝統野菜



機能性成分を含んだ野菜



乾燥野菜ミックス

1. おつかれミックス

葉茎菜類（ほうれん草・小松菜・水菜）をメインに、根菜類（オランジェ人参）と果菜類（トマト）をバランスよく

2. 乾燥薬味ミックス

乾燥ねぎ・とうがらし・しょうがと定番の薬味トリオながら、風味豊かな京野菜も楽しめるワンランク上の“京風”薬味

3. 乾燥人参ミックス

カラーだけでなく甘さや香りの違いも楽しめる、3種類の乾燥にんじんをミックス

4. 切干大根ミックス

京野菜の聖護院大根に、イエローやオレンジなどの人参を加え、切り干し大根の煮物にぴったり



ドライフルーツ

京都に限らず日本全国のフルーツを取り扱っています。

25年11月時点：梨、リンゴ、みかん、パイナップル、シークワサー、バナナ

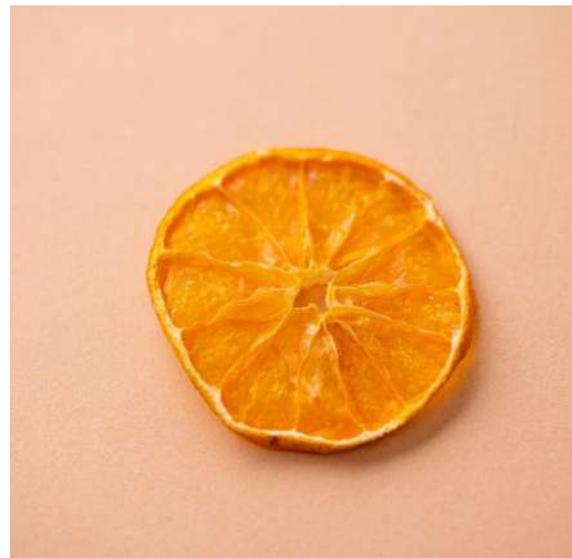
長野の葉とらずリンゴ



京都の二十世紀梨



愛媛県の皮付きみかん



野菜パウダー

パウダー加工も対応しております。**ブドウ糖を使わず自然の風味をそのまま引き出す**ことで、野菜本来の旨みや色合いを楽しめるのが特長です。

例えば、こんな用途にご活用いただいております。

- ・パンなどの着色に野菜パウダーを使いたい
- ・新商品の開発に野菜の風味や色合いを出したい
- ・自然派の原料をつかいたい
- ・青汁などの健康食品を開発したい
- ・まずは少量で製品化したい



野菜茶シリーズ

乾燥野菜とスパイスなどを調合した野菜茶シリーズです。
乾燥させることで濃縮した野菜の旨みを飲んで味わうことができます。

金時人参×カラキ



万願寺とうがらし×レモングラス



聖護院大根×ゆず



原料卸・小ロットOEMも承っております。

既存野菜は100g～、持ち込み原料は1kg～と極小ロットで製造可能です。過剰在庫のリスクなく、新商品の展開が可能です。少量での試作も可能ですので、お気軽にご相談ください。

持ち込みパッケージへ充填やノベルティ梱包も承っております。パッケージの開発も可能です。





その他事業内容

サステナブルなオリジナル商品

*最低見積価格10万円～（ご相談ください）

*1袋約6g／生野菜換算約60g

ノベルティ商品開発

展示会や手土産など、大切な出会いの場に、乾燥野菜のノベルティはいかがですか？人に会えば会うほどフードロス削減になる、社会に優しいギフトです。

ひとさじで
不足野菜を
補えます*



健康経営優良法人の認定取得・継続へ

オフィス向け 置き型乾燥野菜

初期費用
無料

1食あたり
120^{税抜}円～

オフィスランチに「ちょい足し」できる置き型乾燥野菜をお届けします。現代の日本人は1日に約60gほどの野菜が不足していると言われています。乾燥野菜は生野菜換算すると約10倍！味噌汁やインスタント食品に加えるだけでも手軽に摂取できるため、誰でも簡単に野菜摂取を促すことができます。

※会社負担、3割負担、従業員負担など
ご希望に合わせて対応させていただきます。



ひとさじパック1食/約6g



ひとさじで
不足野菜を
補えます*

*生野菜換算約60g

“食”の課題解決パートナーとして

食品OEMの窓口 (OEM事業者様向け)

OEM事業者の集客課題を解決するべく、
マッチングサイトの運営をしています。

その他の特典

- ・ 特設ページ
- ・ 広告バナー
- ・ メルマガ配信など

年間掲載料
3万円

マッチング
仲介手数料
無料

食品OEM選びに、もう迷わない。

掲載お申込み(無料)



新着OEMメーカー

株式会社 MAISHIN
アイス・冷菓、菓子・スイーツ
[詳細を見る >](#)

日華フーズ株式会社
ドライフルーツ、ペット・その他特殊、ペットフード、一次加工品(下処理済み)、乾燥野菜、加工食品・素材系、野菜加工品
[詳細を見る >](#)

やさい菜膳
ドライフルーツ、フリーズドライ、プロテイン、ペット
[詳細を見る >](#)

株式会社 Agriture
ドライフルーツ、フリーズドライ、
OEMお役立ち情報 掲載一覧
提携パートナー
素材、野菜加工品、果汁
[詳細を見る >](#)

注目OEMメーカー

乾燥野菜の小ロットOEMならアグリチャー
#PR

クラフト珈琲OEM
#PR

食品OEMの窓口
ご掲載企業募集(無料)
#PR

掲載お申込み(無料)

新着の専門家

野菜で整える・実践型プログラム

実践・継続しやすい！ やさしい薬膳プログラム

- 薬膳師監修の乾燥野菜ブレンド提供、新商品開発
- 企業向けリスキングセミナー（10種類以上）
- 従業員の不調傾向可視化、プログラム実施後分析

やさしい薬膳は、スーパーやコンビニで手に入る「身近な野菜」などから、その日の自身の体調に合った食材を意識して“選ぶ”食事法です。さらに、心身のお悩み×「野菜不足」の課題を解消するオリジナルブレンド商品も。体の内側から効率よく体調を改善する「持続可能な健康」を土台から構築していきます。



YAKUZEN
TOKYO

※YAKUZEN TOKYO
社との共同事業です



Agriture 創業者

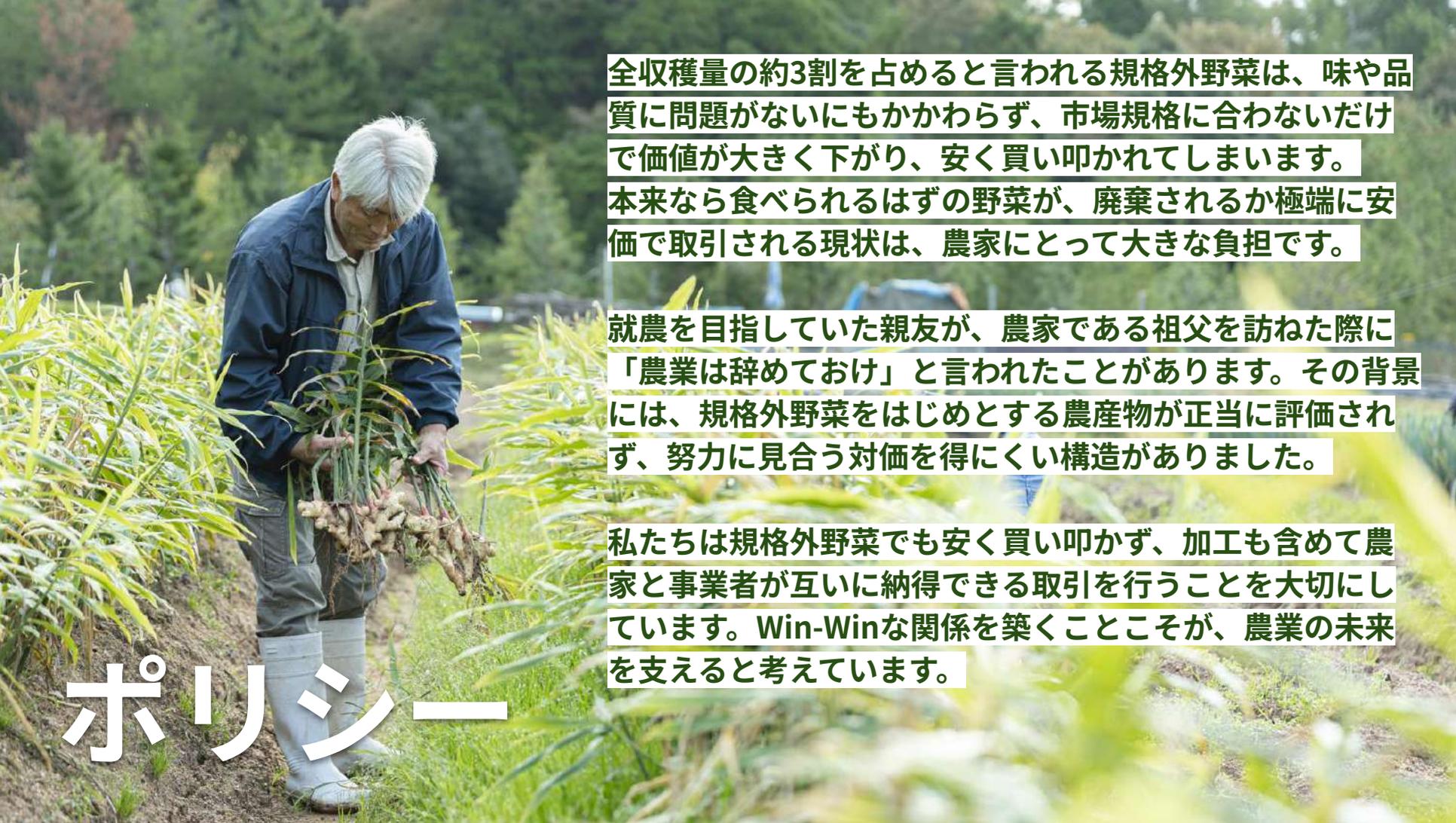
小島 怜 (写真右)

京都生まれ。大学では農業地理学を専攻し、在学中にOYAOYAを創業。2022年8月に「株式会社Agriture」として法人化。2023年に包丁大手の貝印にグループ入り

—
事業を始める2年前、農家さんから「規格外野菜を使って商品を作るなら、必ずWin-Winの関係でやってほしい」という言葉をいただきました。その想いを胸に事業を立ち上げ、現在は京都北部の農家さんたちと連携して活動しています。

農家との連携が広がるにつれ、乾燥野菜のラインアップも、玉ねぎ・きゅうり・ほうれん草・ねぎといった身近な野菜から、品種ごとの味比べが楽しい人参、万願寺とうがらしや聖護院大根などの京野菜まで、50品目以上に増えていきました。収穫したての野菜を乾燥させることで保存性が高まるだけでなく、乾燥後も素材そのものの風味がしっかり残る。この「美味しさを保つ力」こそ、乾燥野菜の魅力です。





全収穫量の約3割を占めると言われる規格外野菜は、味や品質に問題がないにもかかわらず、市場規格に合わないだけで価値が大きく下がり、安く買い叩かれてしまいます。本来なら食べられるはずの野菜が、廃棄されるか極端に安価で取引される現状は、農家にとって大きな負担です。

就農を目指していた親友が、農家である祖父を訪ねた際に「農業は辞めておけ」と言われたことがあります。その背景には、規格外野菜をはじめとする農産物が正当に評価されず、努力に見合う対価を得にくい構造がありました。

私たちは規格外野菜でも安く買い叩かず、加工も含めて農家と事業者が互いに納得できる取引を行うことを大切にしています。Win-Winな関係を築くことこそが、農業の未来を支えると考えています。

ポリシー

会社概要

会社名	株式会社Agriture（アグリチャー） https://agriture.jp/
設立日	2022年8月22日
所在地	京都府京都市下京区玉津島町294
電話番号	050-1726-3188（自動応答のためご用件をお知らせください）
Founder-CEO	小島怜
代表取締役	水谷健
取引銀行	三菱UFJ銀行、京都信用金庫、GMOあおぞらネット銀行
親会社	貝印株式会社（2023年5月に連結子会社化） https://www.kai-group.com/

Agriture