



2009年5月20日

報道関係各位

株式会社たらみ

株式会社たらみ 農業生産法人「株式会社たらみファーム」を設立
～「たらみ果物野菜品質研究所」開設とあわせ「食の安心・安全」への取り組みを強化～

フルーツゼリーメーカーの株式会社たらみ(所在地:長崎県長崎市、代表取締役:佐藤昭夫)は、県内農家と共同で農業生産法人「株式会社たらみファーム」を設立。農業に本格参入致します。

農業生産法人「たらみファーム」は、県内5農家の協力を受け設立致しました。3.5ヘクタールの土地の貸借契約を締結し、まずはみかんの栽培を開始、今後は契約農家数の増加に伴い農地及び生産物を順次拡大していく予定です。当社では「たらみファーム」で生産した果物等を用い、付加価値の高い商品開発を進めるとともに、「たらみブランド」による果物・野菜の全国販売を目指します。

今回の「たらみファーム」設立は、本日5月20日(水)より稼働を開始する「たらみ果物野菜品質研究所」と同様、消費者の「食の安心・安全」、「健康志向の高まり」へのニーズにお応えするもので、当研究所の研究成果を応用した新たな栽培手法は「たらみファーム」の果物生産に導入して行く計画です。

当社は1969年の創業以来、お客様への良質な製品を提供することにこだわり、原材料である果物の栽培から、海外調達、加工技術の研究開発に至るまで、その事業領域を拡大。約20年前から販売を開始した当社主力商品であるドライフルーツゼリーは、その成果もあり、現在まで100アイテム以上の商品を提供して参りました。

当社では本年の創業40周年を契機に、これまで培ってきた果物加工・生産の技術に加え、今回設立した「たらみファーム」「たらみ果物野菜品質研究所」を最大限に活用し、より魅力的で付加価値の高い商品を提供して参ります。

農業生産法人「株式会社たらみファーム」の概要は以下のとおりです。

■「株式会社たらみファーム」概要

- ・ 所在地: 長崎県諫早市貝津町1051番地15
- ・ 設立日: 平成21年3月30日
- ・ 直営農場の概要: 諫早市多良見町元釜 1.7ヘクタール
諫早市多良見町西川内 1.8ヘクタール
- ・ 栽培品目: みかん

以上

本件に関するお問合せ先

株式会社たらみ マネジメントシステム改善室 担当:河野・蓑原 TEL.095-839-1111

または、共同ピーアール株式会社 担当:市川・前山 TEL.03-3571-5365

当資料は、同日 農政クラブ、農林記者会、長崎経済記者クラブにて配布させていただいております。

■「たらみ果物野菜品質研究所」概要

- ・ 本施設の目的
 - ①果実・野菜が持つ様々な機能性成分の研究。
 - ②原料果実や包装容器、水にいたるまで、食の安全を脅かす環境からの影響の監視。
- ・ 主要設備と業務内容
 - ①研究室:果物・野菜の成分分析
 - ②クリーンルーム:細菌の研究
- ・ 主要機器
 - ①UPLC MS/MS(超高速液体クロマトグラフ/タンデム質量分析装置)
 - ②GC MS/MS(ガスクロマトグラフ/タンデム質量分析装置)
- ・ 主な研究・検査項目
 - ①成分分析研究

既存商品であるフルーツゼリーの成分分析。その他柑橘類とイチゴなどの研究。将来的には大学や国、県などの研究機関との協力体制を強化し、世界中の果物・野菜についても研究を行い、海外の美味しい果実の普及、有効な原料の導入などを旨とする。
 - ②残留農薬管理

最新機器により約 580 種類の検査が可能。自社分析により検体数の大幅増加や、迅速性の向上により昨年度の 20 倍の年間 2,000 検体の検査を計画。
将来的には現状の海外の缶詰原料、冷凍原料生産工場の管理にプラスして 生産者にまで踏み込んだ完全なトレーサビリティの確立を目指す。
 - ③化学物質管理

より高い安全性の確保のため、包装資材も含めた全ての原材料において、その原料から製造工程において可能性のあるリスク化合物をリスト化。それぞれ化合物に関して自社管理基準を制定し、定期的な検査を実施。自社検査体制の構築により、混入事件・事故等にも対応する。水については、多良山系の地下水を使用し、社内での残留塩素濃度、pH、色度、濁度は項目により毎日 1~2 回測定、細菌検査を月 1 回実施。社外検査についても以前は 26 項目を年 2 回実施から、現在は 10 項目を月 1 回、26 項目を年 1 回、51 項目を年 1 回実施へ。
 - ④細菌検査

製品アイテム毎の細菌検査や原料の細菌検査に追加して、工場内にクリーンベンチを増設し、確認頻度を向上。また研究所にもクリーンルームを設置し、弊社製品の特性を考慮した細菌の添加実験を行う事により、細菌制御の科学的根拠の充実に努める。