

商談会活用事例2

佐藤夏はぜ農園@信濃町

— 継続は力なり —

2020年9月7日 長野地域振興局 研修会資料

簡単な自己紹介

- 50歳後半から 親から田畑・農作物を引き継ぎ、リタイア後の六次化構想の準備開始
- 2016/9月 64歳 :長野農業改良普及Cに相談、六次化推進員のアドバイスをもらう
- 2018/3月 65歳 :サラリーマン卒業 (SE、ISP事業、JAグループ/農業情報システムも)
- **2018/10月 66歳 :ナツハゼジャム製造/販売開始**
- 2018/10月～2019/1月 :県農政部主催 六次化研修会受講 (基本4回+選択3回、事業計画書作成)
- 2019/1月 :長野市主催 六次化研修会受講(生稲講師)
- 2019～2020 :長野地域振興局主催セミナーを多数受講(皆勤賞)
POP、キャッチコピー、写真、、 たむら、悠善、大澤屋、新宿高野、FONZ (各社敬称略)
- 生産農産物: ナツハゼ500本・35年、ブルーベリー150本・40年、ルバーブ200株・再挑戦中
- 加工農産物: ナツハゼのジャム
- 佐藤夏はぜ農園: 夫婦で運営、ジャム加工は農事組合法人信州黒姫高原ファミリーファーム
- 所属: 農事組合法人信州黒姫高原ファミリーファーム 副組合長理事
一般社団法人FARM STAYしなの 設立発起人理事 ながのいのち推進協議会会員

商談会出展経過と成果 (各社敬称略)

- 2019年1月 県中小企業振興センター主催 @伊那市
高速SA関係者多し、/EON、、商談までに至らず。
- 2019年2月 長野市主催 地産地消ながの@メルパルク 買い手ブースへの売り込み
澤光青果、どんぐりハウス、街の駅。
日本農業新聞記者取材から少しづつ外部発信開始。新聞、ラジオ、テレビ
- 2019年9月 長野地域振興局主催 くだもの商談会@犀北館
観光ホテル、小布施SA、明治産業、、 まだまだ知ってもらう段階
- 2020年2月 長野市主催 地産地消ながの@メルパルク 買い手ブースへの売り込み
信州フードラボ。磯五郎、たちばな、市内ホテル、ネット仲介サイト、イタリアン、
外食コンサルタント、、 ナツハゼに興味を示してくれた人が増えて来たが。
- 2020年3月 軽井沢FONZ 商談会 長野地域振興局、銀座NAGANO担当者も同席

商談会風景1回目 2019年1月



写真多用

商談会風景2回目 2019年2月



背景壁の活用

商談会風景3回目 2019年9月



アピールポイントを強調(抗酸化作用)

商談会風景4回目 2020年2月



壁一面への写真貼り付け、
配布用POPを拡大、
キャッチコピーの修正
(地域振興局主催講習会の成果)、
瓶の梱包

商談会に向けて準備したこと

- ナツハゼ写真の撮影：2009年10月撮影（六次化構想時代）

[HTTP://WWW.SATO21.NET/ALBUM/NATUHAZE/SLIDES/IMG1927.HTML](http://www.sato21.net/album/natuhaze/slides/imgp1927.html)

キタムラネットプリント(高価) → コンビニ印刷&ラミネート加工

— 芸は身を助く —

- ジャム用瓶の調達：コンテスト優勝品で、少し割高だが好評
- ジャムラベル制作：[クラウドワークス](#)利用、3万円から。複数デザイナー提案から選択
- [POP](#)制作：[クラウドワークス](#)利用、3万円から。複数デザイナー提案から選択
- [キャッチコピー](#)制作：ストーリー性、作り手の物語・想い、売り込みポイント
(免疫力強化、育成に20年・親子2世代、話題のレストランが調達)
- FCPシート制作：県六次化推進協議会のプロによる校正。利用シーン、[おすすめレシピ写真](#)工夫
- ナツハゼとその特徴を説明したパンフレットの制作：[B5両面](#) 研究機関での論文紹介
- [名刺作成](#)：自分でデザイン、ネットで印刷

PR手段

- 「ナツハゼ」という果実そのものを知らない人に、ナツハゼをどやって知ってもらうか
 - **商談会参加**、イベントでの対面販売、店頭パンフレット設置
 - SNS活用 [FACEBOOK\(農園\)](#)、[FACEBOOK\(個人\)](#)、[佐藤夏はぜ農園HP](#)、[しあわせ信州商談NAGANO](#)
- 「ナツハゼ」という名前を知っている人に、自社製品をどう知ってもらうか
 - [GOOGLE検索「ナツハゼ」](#) → [いいJAN信州2010年10月記事](#) →→ [佐藤夏はぜ農園HP](#)
 - マスコミ対策
 - [日本農業新聞](#)、一村逸品、[FM放送めぐりずむ](#)、NBS:2020/9/30夕方のふるさとライブ(予定)
 - 目標:地元新聞、県広報誌、町広報誌、農業関係SNS
 - かぼちゃん農園の五味さん:TVは見るもので、出るものではない! なんと贅沢な!!
- 店頭でジャムに手を伸ばしてもらうためには
 - 味見!! 目立つレイアウト
- ネットでジャムを注文してもらうためには
 - リピーターに期待。ふるさと納税サイト、楽天出店(タングラム、晴れた空のテラス)、BASE

売り込み作戦

- どこに扱ってもらいたいか(敬称略)

- ◆ 扱ってもらえることで商品の評価が高まる店舗

長野駅MIDORIの澤光青果、ホテルタングラム売店・楽天、戸隠どんぐりハウス、INUA
(銀座NAGANO、成城石井、市内の大手ホテル、市内高級レストランなどが目標)

- ◆ 地元の農産物イメージを高める店舗

信濃町道の駅、信濃町ふるさと納税、(ホテルタングラムのレストランが目標)

- ◆ 利益の出るネット販売

集客力のある有名ショップは手数料が課題、自前サイトは集客力アップが課題

- プロのデザイン力は流石です

- ◆ [晴れた空のテラス](#)様の例

今後の計画

- 店頭での試食拡充（理屈抜きで、知らない商品は**味見必見**）
 - **— 五感に染み入る伝説の味 —**
 - 一口分の小型収容瓶。瓶が高価なので、その場で回収し再利用したい。
- 機能性表示食品申請
 - 目の機能サポートで取得済みのビルベリー由来アントシアニン
 - 農水省本省が、ブルーベリー後継国産果実として着目とのこと
- ジャム単体の '次' の商品化
 - 冷凍果実のネット販売強化（レストラン向け、個人向け）
 - ジュース、ドライ粉末、ホンモノの自己発酵酢の開発
 - ナツハゼ以外の信濃町特産品とのセット販売（ブルーベリー、**赤いルバーブ**）
 - 畑そのもの（収穫体験、紅葉景色） 農ある風景でファンを増やす [アグリツーリズム](#)

残念なこと

- なぜ採用されないのか、理由を知りたい

- 品揃えで評判の成城石井さん 商品、価格、味、成分、パッケージ、出荷量、生産者認証、知らない？
- 銀座NAGANOさん 商品、価格、品質、出荷量、生産者認証、場所が少なく順番待ち？
- ホテル料理部門 商品、価格、品質、出荷量、生産者認証、調理方法がわからない？

- 地元役場の協力が少ない（県は頑張っている）

- INUAの購買担当者と町役場に挨拶に行ったが。。
- 地元の特産品に仕立て上げようとする意識と行動力不足（新宿高野さんの商品化例）
- 長野市農業公社、ながのいのち のようなブランド化への企画力
- 地元を代表する町役場のホームページは最大の農産物ポータルサイトであるべき（飯綱町リンゴ）
- ふるさと納税品は町を代表する商品。これをネット販売にも生かせるはず

まとめ

- 農を愉しむセカンドライフ という余裕を持ちたい (WORKATION365)
 - 商品そのものを売り込む + 作り手の生き方を売り込む
 - その商品に込める想い、こだわり、背景、原点 をアピールしたい
 - ステップBYステップ 人から人へ 少しずつ時間をかけて拡散
 - 結果は後から付いて来る、と信じて長期戦覚悟 人生80年
 - 継続は力なり
 - 好きこそ物の上手なれ
- 1次+2次+3次は頭も時間も必要

おしまいです。ご静聴ありがとうございました。





佐藤夏はぜ農園

農園主

佐藤 千明

Chiaki Sato

〒389-1312 長野県上水内郡信濃町富濃5 5 1

mail: cs@sato7280.net

mobile: 080-4836-5177

tel/fax: 026-255-3284

HP: <https://sato7280.net>

FB: <https://www.facebook.com/sato7280/>



HP



FB

POP

幻のブルーベリー
natsuhaze
ナツハゼ
のジャム

信州信濃町から新登場



140g 240g

佐藤夏はぜ農園
<https://sato7280.net>



太古より里山に自生する
日本固有のツツジ科の
和製ブルーベリーです。

ナツハゼとは

信濃町では30年前から、
親子二代で40本を
育成しています。

幼木から収穫できるまで
10年から20年かかる
希少な果実です。

ナツハゼジャムの特徴

アントシアニン含量はブルーベリーの**6倍!**
ポリフェノール含量は**3倍**と
抗酸化性の高い機能食!

無添加(国産甜菜グラニュー糖のみ使用)で、
低糖度(42度)!

野性味のある、
甘酔っぱい大人の味!



キャッチコピー

免疫力を高める 和製ベリー “ナツハゼ”

アントシアニン含量はブルーベリーの**7倍**、ビルベリー以上
抗酸化作用値**ORAC**はブルーベリーの**4倍**、アサイー・クランベリーの2倍
抗インフルエンザウイルス作用の論文あり、抗新型コロナウイルスにも期待
緑内障や視力改善効果に期待する声もあり

収穫まで**20年**かかる 和製ベリー “ナツハゼ”

日本列島誕生の太古から全国の赤松林に自生するツツジ科の小果実
当農園は35年前から親子二代で**500本**育成中（県内最大、全国でも数軒）

ミシュラン☆☆INUAの天才シェフも着目

日本の食文化を世界に発信する東京飯田橋のレストラン、グラメゾ東京を監修
濃厚で野性味溢れる和の香り

FCPシート



クリームチーズに載せて

ヨーグルトに添えて

ナツハゼ風味の甘酒



冷たいナツハゼ・シェイク



赤ワイン煮のナツハゼ・ソース



バニラアイスに添えて



そばガレットに載せて



名称：ナツハゼジャム
 原材料名：信州信濃町産ナツハゼの実
 内容量：140g
 保存方法：直射日光を避け冷暗所で保存
 製造者：農事組合法人 信州黒姫高原フアミリーフาร์ม
 販売者：佐藤夏はぜ農園
 住所：長野県上水内郡信濃町富澤 551
 電話・FAX：026-255-3284
 メール：info@sato7280.net
 URL：https://sato7280.net

栄養成分表示 (100g 当たり推定値)
 熱量：158Kcal
 蛋白質：0.6g
 炭水化物：38.7g
 食塩相当量：0g
 脂質：0.1g



アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有→	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)
備考	

ナツハゼ紹介パンフレット

ナツハゼって なあに？

- 日本古来のツツジ科の樹木で、収穫まで 20 年かかる幻の純和製ベリー
- アントシアニンがブルーベリーの 7 倍！ 抗酸化作用値 ORAC は同 4 倍！
- 免疫力を高める成分がインフルエンザや緑内障などの目対策としても注目
- 濃厚で酸っぱい、野性味溢れる大人の味



ナツハゼは全国各地の山に古来より自生している**日本固有の希少な和製ベリー**です。

ツツジ科スノキ属の落葉低木で、夏に葉っぱが「はぜの木」のように紅く紅葉することから、「夏はぜ」と命名されました。中国、朝鮮半島南部、日本に分布。日本では、北海道、本州、四国、九州と全国に分布し、標高の高い山地の赤松林に生育しています。

果実は径 7-8mm になる球形の液果で、秋には黒色に熟して食用になり「山の黒真珠」と言われます。昭和初期の世代は子供の頃に山の実を採取しておやつ代わりに食した記憶があるようで、お年寄りの方には懐かしい味です。信州信濃町では昔から**「フンブク茶釜の実」**と呼ばれています。

信州信濃町の畑で栽培するようになったのは**35 年ほど前から**で、当初は山採りの幼木を移植、最近になって挿し木技術が確立しました。幼木から果実を**収穫するまでに 10 年から 20 年**かかるため、次世代への遺産に近い貴重な農林業資源で、**幻の純和製ベリー**との表現がピッタリです。

果実は 10-11 月にかけて熟し、ブルーベリーに似た黒褐色になります。**野性味があって甘酸っぱい**ため、生食のほか、ジャムやジュース、ソース、果実酒、ドレッシングなどに加工されます。最近では、角川グループが 2020 東京オリンピックに向けて日本の食文化を世界に向けて発信しようとデンマークのあの **noma** と組んで 2018 年に都内に開設した**ミシュラン** レストラン **inua** さんでも信濃町のナツハゼの実が使われています。

複数の研究機関での成分分析や試験によると、ナツハゼにはアントシアニンやポリフェノールが他のベリー系の数倍も含まれており、**免疫力を高める抗酸化性の高い機能食品**(ORAC 値=190.0)と言えます。インフルエンザウイルスの予防に効くという嬉しい研究報告もされています。

総アントシアニン含量はブルーベリーの **7 倍**
総ポリフェノール含量はブルーベリーの **3 倍**
総プロアントシアニジン含量はブルーベリーの **7 倍**

木の成長が程良い高さで収まり、早春の桃色の葉や秋の紅葉が黒い実と絶妙にマッチすることから、**庭木の園芸樹木や高級な生け花**としても根強い人気があります。

佐藤夏はぜ農園では、農業法人「信州黒姫高原ファミリーファーム」による地元農産物加工事業の一環で 35 年前に苗木 **400 本**を山から移植して育て、今や 2m を越えるまでの成木に成長し、秋には畑一面が赤く染まる「ナツハゼ 500 本の桃源郷」が出現します。



信州信濃町の貴重な農産特産品 ナツハゼの実 についてもっと知りたいという方は

<https://sato7280.net> にアクセスしてご覧ください。



(第3種郵便物認可)

ナツハゼ 特産化めざす

低糖度ジャム開発 来年は苗木販売

佐藤千明さん、洋子さん
長野県信濃町



長野県信濃町で「佐藤夏はげ農園」を経営する佐藤千明さん(66)、洋子さん(65)夫妻は、ツツジ科の低木ナツハゼの栽培から加工品作り、販路開拓までの6次産業化に力を入れる。佐藤さんの父親の「雄さん」が、かつて地域の人々と植えた木を活用。特産化を目指して汗を流した父の夢を受け継ぎ、栽培を広げようと苗木の育成も手掛ける。

父の夢受け継ぎ 規模拡大に全力

ナツハゼは野山に自生し、7、8月の黒色の果実をつける。ポリフェノールの一種の機能性成分、アントシアニンをブルーベリーより多く含み、健康果実として近年注目されている。

一雄さんは30年ほど前に地元の上でナツハゼを採取して、仲間と共に自らの畑に植え付けた。「県の農業技術員などを務めた父が、高齢農家でも運びやすく付加価値の付く産物をと考

え、仲間と導入した」と佐藤さん。

この時に植えた400本はほとんどが育ち、2006年に一雄さんが亡くなったからも、毎年枝いっばいに実をつける。佐藤さん夫妻は、この実を生食用に出荷するだけでなく、父が目指した6次産業化、特産化に向けて、加工や苗木生産に取り組む。

樹齢30年のナツハゼ畑でジャムを手にする佐藤さん夫妻

昨年秋には果実の風味を生かした低糖度のジャムを開発。町内の道の駅や長野市のJA直売所、インターネットで販売する。おととしには、難しいとされた挿し木による苗木の育成も始めた。現在数百本を育て、毎年200〜300本ずつ増やす計画。自農園の栽培を広げながら、来年には町内を中心に苗木販売を始め予定だ。

「ナツハゼはある程度実をつけるまで10年、成木まで20年の期間が必要で、同時期に栽培が始まったブルーベリーと違い地域に広がらなかった」と佐藤さん。機能性が注目される今、関心を示す製菓会社や健康食品メーカーもあるという。「木が丈夫で手が掛からない特色を生かして地域に広め、父が夢見た一大産地をつくりたい」と熱意を込める。



長野が誇る

SUPER FOOD

希少価値の高い美活栄養素



疲れ目・視力回復のサポートに

アントシアニンはブルーベリーの

7倍

ポリフェノール&ビタミンC

抗酸化力



ハゼベリー

日本古来のベリー：ナツハゼ



長寿長野 故郷の実

1KG

発泡スチロールBOX 冷凍便でのお届け

1,990円

税込・送料別



有機農法

化学肥料・消毒不使用

親子二代で繋いだ500本のナツハゼの木は
信州が誇る希少価値の高いスーパーフルーツです



抗酸化力たっぷり

活性酸素吸収能力『ORAC』

ブルーベリーの4倍!

アサイーの2倍!

視力改善『アントシアニン』

ブルーベリーの7倍!

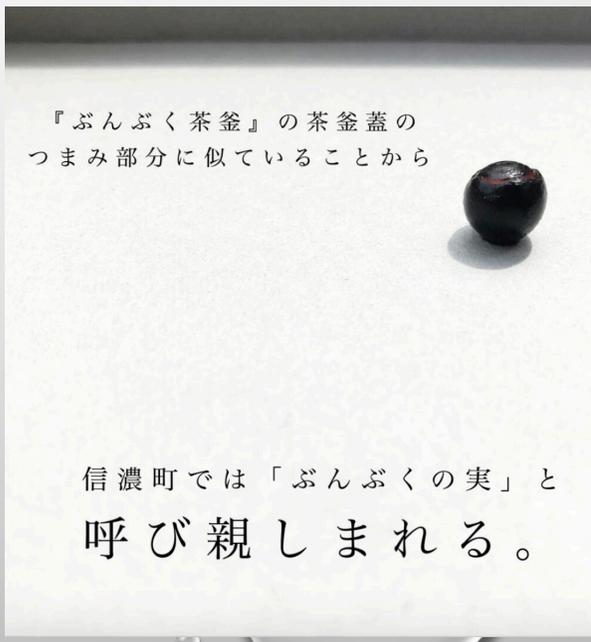


好きな甘さで酸味を調整

ハゼベリーの

手作りジャムにも

挑戦できる!



『ぶんぶく茶釜』の茶釜蓋の
つまみ部分に似ていることから

信濃町では「ぶんぶくの実」と
呼び親しまれる。