

# 鮮度の高い野菜を届けるために

## 画期的なアイデア

### 朝取りを導入

今朝どりの野菜を、開店前に届けます。収穫は深夜2:25、そして10時の開店に間に合うように輸送しています。

### 0時締め切り10時配達

居酒屋などの各店舗では、閉店後の深夜に次の日の注文をします。そして翌朝10時までにそれぞれへ届けられます。

### 真夏の野菜コントロール

長野県に大型の真空予冷機を完備し、真夏の青果物の保存を可能にし、長期輸送に耐えられるようにしました。

### 原産地表示の工夫

「○○村△△さんの作ったレタス」などという表示をご覧になったことがありますか？ H8年にいち早く導入しました。

レストランやコンビニなどで、1年を通して同じ野菜を同じように食べられるのは、生産者と外食産業の間を取り持つ方の存在があるからです。毎日、同じ野菜を必要なだけ適切な状態で届けるのは大変なことです。それは天候や季節による欠品さえも許されないからです。「株)まつの」は全国のレストランや居酒屋、コンビニなどの約13000店舗に365日、野菜などの青果物を届けています。彼らは生産者と店舗のマッチングをし、青果物流通のシステムを作り上げました。増刊号では、新鮮な食材を届けるための彼らの取り組みや工夫をご紹介します。

### #朝取りを導入

深夜2:25の長野県。まだ暗いその畑でレタスが収穫されます。そして向かう先は、午前10時の開店を待つ、関東の各店舗です。今朝取りを導入し、いち早く消費者の元へ届けるシステムは、野菜の鮮度が高く抜群に味がよくなったと評判を得ました。

### #0時締め切り、10時配達

各飲食店は、営業の終わった深夜に翌日の注文をします。「株)まつの」は深夜0時頃までに受けた注文を、翌日10時までに届けるシステムを作り上げました。注文内容は、主要な市場に配置されたスタッフによって迅速に処理され、平和島にあるセンターに商品が集められます。そこは、2トン車80台が待機する彼ら独自のセンターで、ここが1都6県の青果物流通を支えています。営業が終わってからの注文を可能にしたことで、店舗は在庫を抱える必要がなく、かつ鮮度の高い青果物を提供できます。また、厨房を小さくして客席を増やすことができるのです。

### #真夏の野菜コントロール

温暖化により、真夏の野菜不足がおきています。今年の野菜大暴騰はみなさまの記憶にも新しいのでは？ 真夏にも野菜を収穫するには、緯度をあげるか標高を上げるかのどちらかです。輸送による距離と鮮度の問題を考えると、標高1300mの長野県がコントロールしやすい条件でした。そこで「株)まつの」さんは長野県川上村と菅平に約1億円をかけて真空予冷機を設置しました。真夏の3ヶ月しか稼働させない機械ですが、これにより真夏の青果物の保存と長期輸送が可能になりました。