

知恵の使いどころ

世界に6,000種以上あるといわれる唐辛子の中で、当時、ギネスブックで「世界一辛い」と認定されたハバネロに着目、そのままでは誰も食べることができなかったが、京都を中心としたこだわり食材と合わせることでより美味しい商品をつくる。亀岡市の農家と価格を設定し契約栽培を行いWin-Winの関係を築き安定した事業経営を行う。



強み

園芸ビジネスに関する川上から川下までの経験。ハバネロの栽培に最適な環境の亀岡市で、生産者1人あたりの作付面積は3a程度が上限といわれるハバネロを多くの農家と栽培契約し、他社にない質・量を確保する。収穫したハバネロ果実をペースト化したり、商品化する他社にない技術や企画力。



プロフィール

小売・卸・流通・輸入商社といった、花・園芸関係で27年間の経験を元に、現社長が1996年に創業。2001年ハバネロ果実の生産開始、2008年には中京区にハバネロを使った国内唯一のハバネロ専門店をオープン。事業活動の傍ら、2005年からは京都府立農芸高校での社会人講師や「ハバネロ友の会」・「ふるさと野菜のおすそ分け」の企画や事務局を務めるなど精力的に地域貢献活動を行う。

実績・成果

8年前までまったく知名度のなかったハバネロを、若年層を中心に広く認知させる。現在20種類以上の食品を開発し、京都や東京で販売。京都府中小企業応援条例の元気印中小企業や新事業活動促進法の経営革新計画認定。ハバネロは亀岡市の特産品として認知されるにいたる。

