



美しい自然に囲まれた環境で、健康的なブドウを栽培。2024年10月には、食品安全や労働環境、環境保全に配慮した“持続的な生産活動”を実践する企業に与えられる世界基準の認証制度「GLOBAL G.A.P.」を長野県で初めて取得しました。



No. 004

NONOKA

(生坂村 / 野の香)

当社は、さまざまな果物や野菜の栽培を手掛ける農業商社です。中でも主力農産物であるブドウの品質の良さには定評があり、国内外の一流ホテルや百貨店、高級スーパーのバイヤー様から広くご支持をいただいております。2024年10月には、厳しい基準をクリアし国際認証である「GLOBAL G.A.P.」を取得。今後は、グローバル市場を含むさらなる販路拡大を進めていきます。最新の鮮度維持技術を備えた冷蔵庫を完備したことで、ブドウの長期保存と安定供給を実現。収穫した時のフレッシュな美味しさやみずみずしさをテーブルにそのままお届けいたします。見栄えの良さと食べ応えのインパクト、そして芳醇で濃厚な味わいに、きっと感動していただけることでしょう。

皮ごと食べられる人気の種なしブドウ「シャインマスカット」を中心に、旨味とコクにあふれた濃厚な「巨峰」、種なしで皮ごと食べられる、甘みの強い赤色品種「クインレージュ」などを栽培しています。中でも、糖度19度を超え、濃厚な甘みが広がる巨峰は当園の自信作。ピンポン玉ほどの大きさがあり、とてもひと口では取まりません。食味、食べ応え共にきつとご満足いただけるはず。



野の香

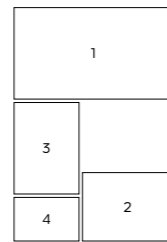
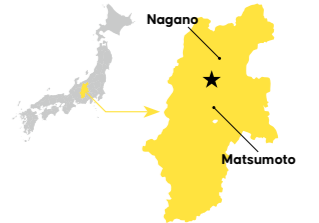
果樹栽培、加工品製造



6902-1 Ikusakamura, Higashichikuma-gun
Nagano, 399-7201, Japan

〒399-7201 長野県東筑摩郡生坂村 6902-1

長野県の中ほどに位置する生坂村は、長野県の市町村の中では5番目に小さな村。山々が重なり合う山あいの土地に、水田や畑が散在しています。年間の平均気温は11.2℃。寒さ厳しい長野県の中では比較的温暖な気候ですが、夏場は35℃を超えることや12月から3月にかけては最低気温がマイナス10℃を下回ることも。朝晩の寒暖差も大きく、甘く充実した果実が実ります。



1.事業の軸はブドウ栽培。シャインマスカットが5割、巨峰が4割、クイーンルージュが1割を占める 2.アジアを中心にブドウやリンゴの輸出を行っている 3.日本国内で評判を呼んでいる自社ブランドの「松本美人ネギ」。太くて食べ応えがある 4.除草剤をまかない草生栽培。土壌の微生物が活性化させることで、高品質なブドウに育つ

保有農場	
ぶどう	… 9ha
りんご	… 3ha
ネギ	… 3ha
米	… 3ha
スイカ	… 1.5ha
とうもろこし	… 2ha ※2025年4月時点
いちご	… 0.3ha

その他青果、野菜の栽培計画あり、規模拡大中。



HISTORY

2003年に夫婦二人で手掛けたブドウ園が始まり。後継者のいない近所のブドウ畑を引き取りながら、地道に事業を拡大してきました。現在はブドウ畑だけでも6haの広さを誇り、毎年5万房のブドウを収穫しています。さらには、専門の知識や技術を持つ地元農家を従業員として迎え入れことで、リンゴやスイカ、トウモロコシやネギなど、さまざまな農産物を扱えるように。現在は発祥の生坂村のほか、近隣の市町村にも圃場を広げていて、地元を代表する“農業商社”に成長を遂げました。

IDENTITY

厳しい審査基準をクリアし、長野県では2例目、国内ブドウ部門では6例目となる「GLOBAL G.A.P」の認証を取得。安全で安心な農産物を栽培する優良企業として認められました。農業の匠が手をかけて育てるため、品質の良さにも定評があり、国内外の一流ホテルや百貨店、高級スーパーなどのバイヤー様からご支持をいただいています。ブドウの収穫時期は8月中旬から9月下旬にかけてですが、最新の冷蔵技術を導入しているため、年末にかけての出荷にも対応が可能です。さらには独自の物流センターを開設し、静岡のメロンや熊本のスイカ、愛媛のみかんなど、全国の農産物の取り扱いも開始。年間を通じて旬のギフトをお届けできるようになりました。

WHAT IS THE JAPANESENESS OF OUR COMPANY?

我が社の日本らしさとは？

当農園のブドウの自慢は、なんといってもその大きさ。粒の張った良質な果実とボリューム感のある房に仕立てるために、5万房すべてのブドウの粒の数を同じにそろえています。不要な粒を間引くのも、すべて手作業。農業の精鋭たちが手をかけて育てるため、収穫量の約6割のブドウを最高ランクに該当する贈答用として出荷しています。