

**SHONAI**



**PRIDE**



# About TEITARO

Group Vision

新たな農業革命

Mission

農業の力で全方位幸せ

## ■ Corporate Data

名称	株式会社農園貞太郎
設立	2017年6月
代表者	遠藤 久道
資本金	1,500万円(2025年2月見込み)
本社オフィス	山形県酒田市引地字宅地85番地
従業員数	45名(グループを含む)

## ■ Awards

2012.8

第11回えだまめソムリエサミット

食味評価部門全国第4位

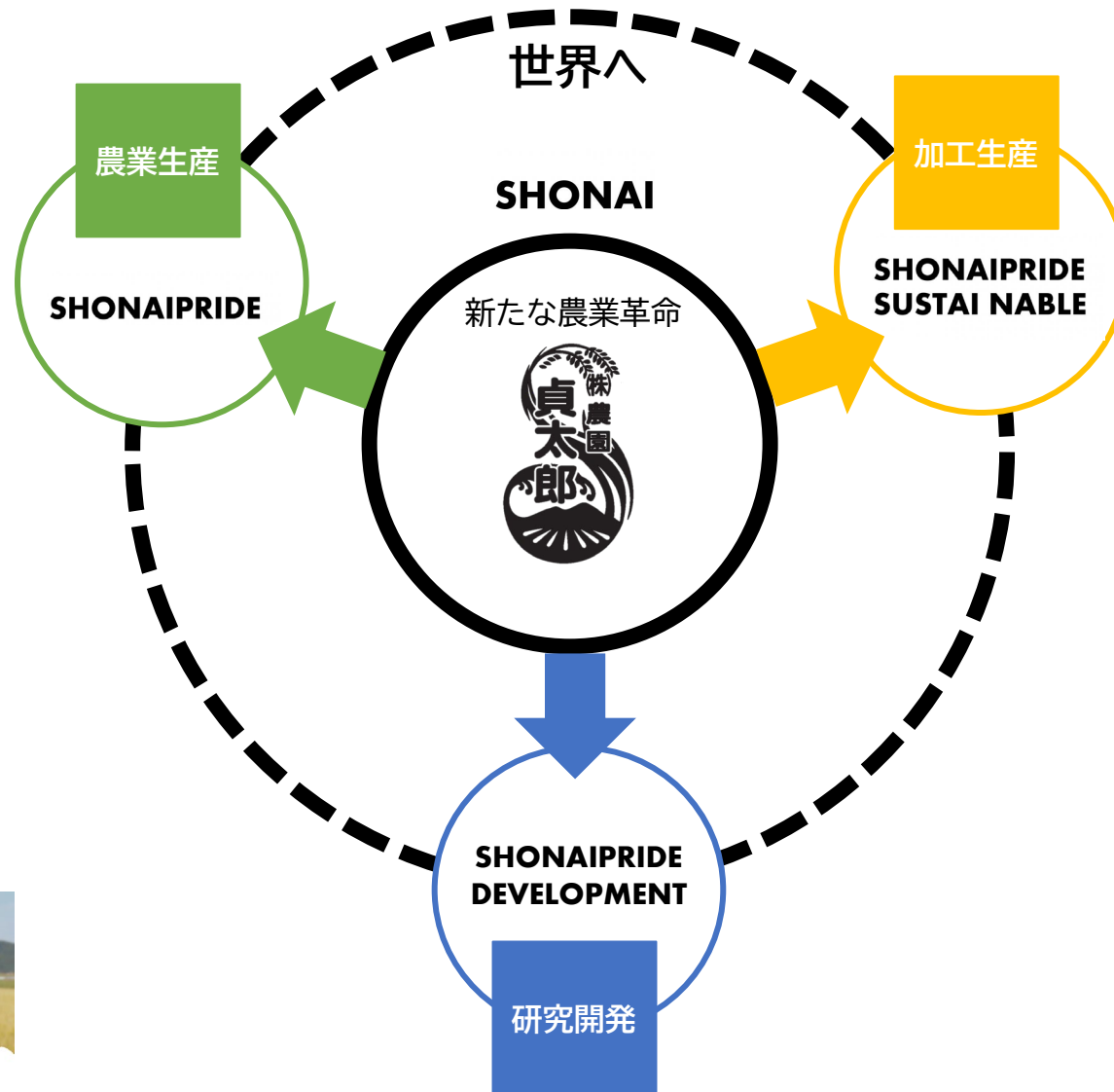


2012~2024

(株)マルハチ (浅漬メーカー) 生産者大会

年間あつまかぶの出荷量 第1位

年間総合売上 第1位



# About Group **TEITARO** = 開発 × 生産 × 加工 = 農業革命

研究開発



SHONAI PRIDE  
DEVELOPMENT

地域資源とニーズをつなぐ

～究極の普段食～

食を考える

食べるということは  
人と自然をつなぐ文化である。  
究極の食文化をつくる

(地球環境によい、体によい、おいしい)



農業生産



SHONAI PRIDE

CO2削減圃場を世界へ

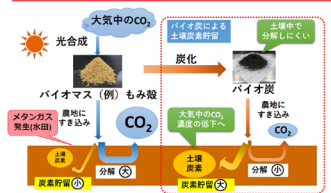
CO2削減圃場を創り  
地球にやさしい農業を実現する



つや姫・雪若丸【1kg】たべると  
CO2削減 1.9kg



○バイオ炭(粒隠くん炭)の貯蔵方法



加工生産



SHONAI PRIDE  
SUSTAI NABLE

テクノロジー×環境負荷軽減

CO2削減農産物を世界へ

新しい加工技術 + 環境負荷軽減技術に  
特化した、おいしい・アレルギーフリー・  
食の多様性を実現する

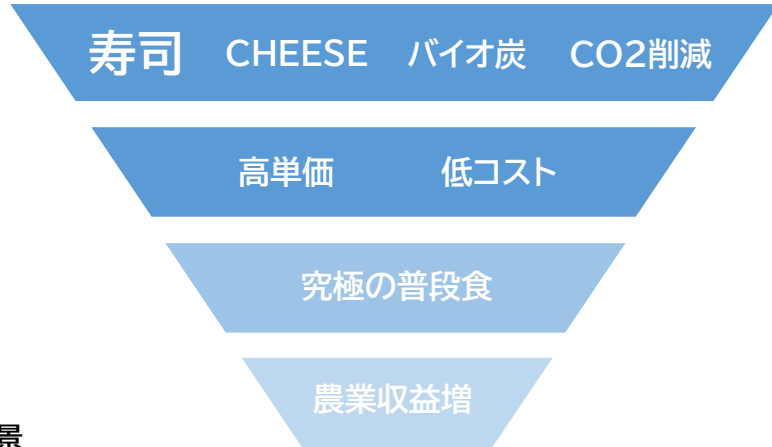
(冷凍技術・製粉技術・成型技術・100年フード等)



S H O N A I P R I D E

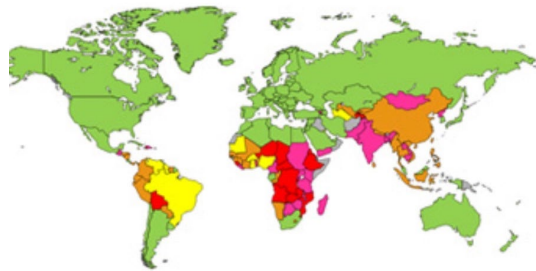


## ■ 事業戦略



## ■ 背景

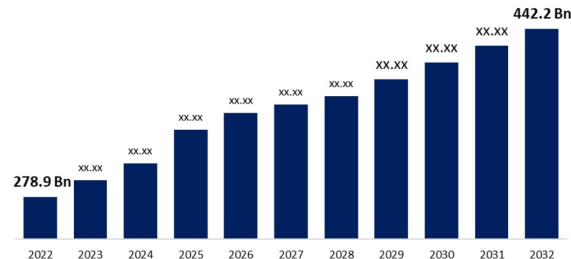
世界各国の飢饉状況マップ



世界の冷凍食品 市場規模は2032年までに4,422億ドルに達すると予測

Spherical Insights & Consultingが発行した調査レポートによると、世界の冷凍食品市場規模は、予測期間中に年平均成長率(CAGR)4.72%で成長し、2022年の2,789億米ドルから2032年には4,422億米ドルに成長すると予想されています。

Global Frozen Foods Market



分類			
栄養不足の人口の割合	5%以下	5-9%	10-19%
栄養不足度	極端に低い	非常に低い	やや低い
分類			
栄養不足の人口の割合	20-34%	35%以上	データ不足
栄養不足度	やや高い	非常に高い	

## ■ 取り組み

### 自然解凍食品

自然解凍で食べれる冷凍食品の開発。おいしい日本のCO2削減米を世界へ輸出  
無添加で、おいしい、レジスタントスターチーで40%血糖値上昇減少

### 寿司事業



- 輸出国 台湾・中国・セブンイレブン 等
- 現地販売 台湾・米国 等
- 国内 清川屋・庄交コーポレーション 等
- 冷凍米飯 自然解凍も開発

### CO2削減加工品

CO2削減米・CO2削減野菜を開発・そして世界へ輸出



- CO2削減米 TEITAROM米1kg食べると1.9kg CO2削減
- 貞太郎大根 1kg食べると683g CO2削減
- CO2削減 純米大吟醸
- 野菜の炭



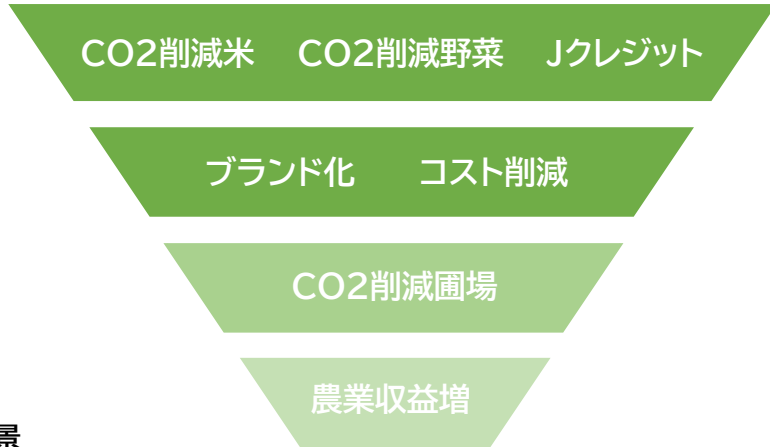
### RICECHEESE

お米を世界へ(天候リスク・CO2削減米を加味した新たな開発)



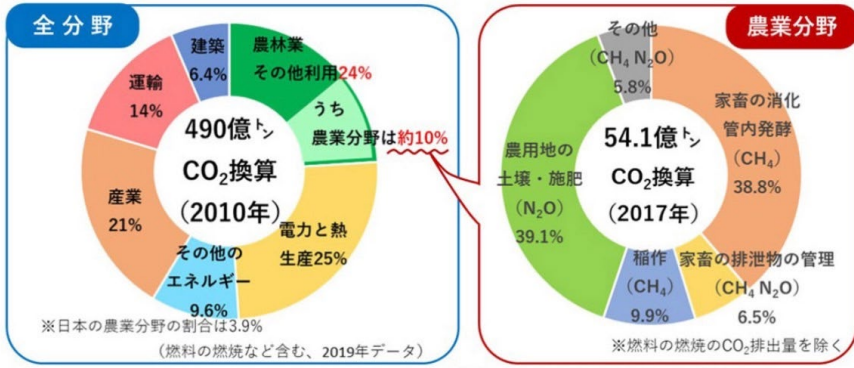
- 製粉技術 (100メッシュ~1000メッシュ/温度)
- 無添加発酵 (乳化技術)
- 成型技術
- アニマルフリー・食の多様化・アレルギーフリー

## ■ 事業戦略

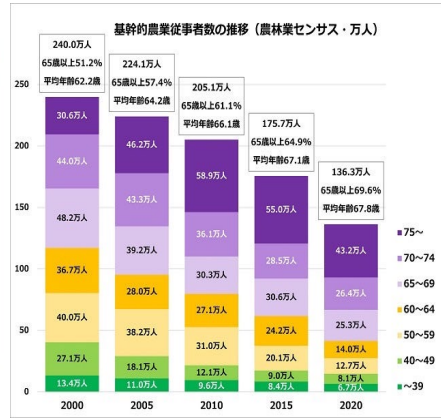


## ■ 背景

図1. 世界全体の温室効果ガス排出における農業分野の割合とそのカテゴリー別排出量



出典：農研機構「農業由来温室効果ガス排出削減技術の開発」P2グラフ (IPCC第5次評価報告書 第3作業部会報告書、FAOSTAT統計データより集計)

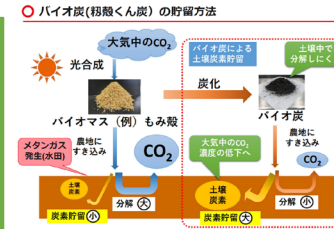


## ■ 取り組み

地球環境負荷を抑えた農法を取り入れ、モニタリング、数値化、CO2削減量見える化

### Jクレジット

### バイオ炭

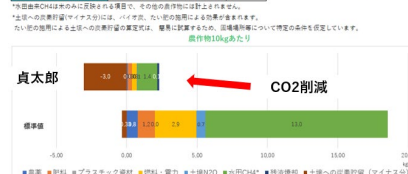


- バイオ炭
- 丸紅等
- 水田中干し延長
- フェイガー等

CO2削減米を世界へ輸出 (弊社面積40ha, 地域面積200ha)

■ CO2削減米 TEITARO米1kg食べると1.9kgCO2削減

項目	削減量 (kg-CO <sub>2</sub> -e/10kg)	削減率 (%)
合計	-18.95	-103.98%
農業	-6.71	-89.5%
肥料	-0.91	-75.6%
プラスチック資材	-0.01	-93.0%
燃料・電力	-2.43	-89.2%
土壌中心	-0.59	-80.5%
水田CH <sub>4</sub>	-11.55	-99.2%
稲茎焼却	+0.15	+100.0%
その他	-2.72	-83.5%



CO2削減野菜を世界へ輸出 (弊社面積50ha, 地域面積50ha)

■ CO2削減野菜 TEITARO大根1kg食べると683gCO2削減

貞太郎大根(ていたろうだいこん)

- ・ グローバルギャップ認証取得・特別栽培以上の基準
- ・ この大根1kgを食べると683gCO2削減
- なぜ? ...バイオ炭で微生物が出すCO2を削減

こだわりの7つ

1. 土壌は、ミネラル豊富、水は、伏流水をくみ上げた軟水使用、肌がかめ緩やかでおいしい大根
2. 通年出荷可能である
3. 天然由来のアミノ酸、ミネラル豊富な天然資材発酵生物50種以上で土壌も野菜も健康で安全である
4. 堆肥はホルモン処理をおこなわない増肥・マシュルームのブラックビートモス
5. G.GAPの認証の取得、栽培基準は、特別栽培レベルである
6. テイタロ大根は1kg食べると683gCO2を削減できる。

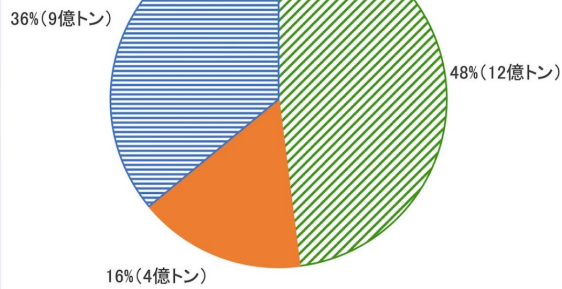
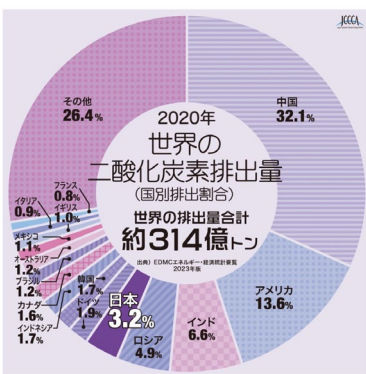


## ■ 事業戦略



## ■ 背景

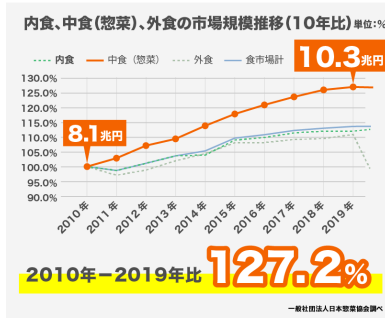
### 二酸化炭素(CO2)



食品ロス量の内訳。出典：WWF「DRIVEN TO WASTE：GLOBAL FOOD LOSS ON FARMS」REPORT SUMMARY (JULY 2021)



### コロナ以前から 中食は成長市場を続ける



## ■ 取り組み

### 100年フード

文化庁が認定する100年フードを世界へ



- 輸出国 台湾・中国・セブンイレブン 等
- 現地販売 台湾・米国 等
- 国内 清川屋・庄交コーポレーション 等

### 冷凍食品

新たな冷凍技術で世界へ輸出

- CO2削減農産物で創る
- 大根おろし
- 女鶴焼売
- 金華豚角煮おにぎり
- 大根もち



### sustainable



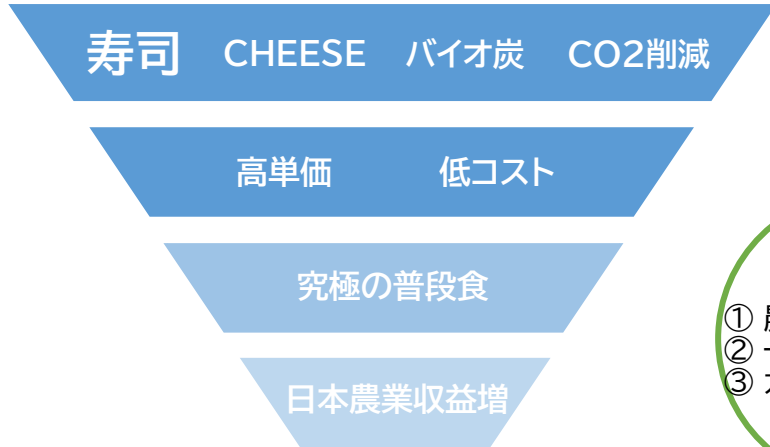
### 新たな活用方法(エタノール利用・一次加工)

1. 青果用規格	2. 加工原料規格	3. 加工品・一次加工品規格
① 三二大根	① 鉄かご500kg (だいこんおろし) (漬物用L2L3L)	① 大根千切り 乱切り 銀杏切り
② M品 12本	② 鉄かご漬物用 (葉付さしL2L3L)	② 塩蔵大根
③ L品 10本	③ スーパー用 カットDB15kg	③ 皮むき大根/塩蔵
④ 2L品 8本	④ 漬物キムチ用 DB15kg	④ おでん大根カット
⑤ 3L品 混載規格		⑤ 切干大根

# TEITARO × 御社様

自然解凍で食べれる冷凍食品の開発。おいしい日本のCO2削減米を世界へ輸出  
無添加で、おいしい、レジスタントスターチで40%血糖値上昇減少

## ■ 事業戦略

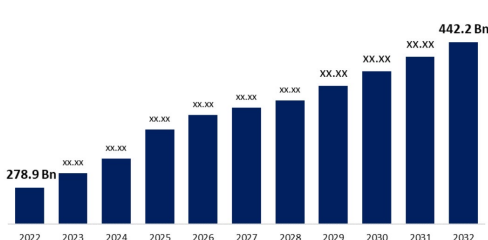


## ■ 背景

世界の冷凍食品 市場規模は2032年までに4,422億ドルに達すると予測

Spherical Insights & Consultingが発行した調査レポートによると、世界の冷凍食品市場規模は、予測期間中に年平均成長率(CAGR)4.72%で成長し、2022年の2,789億米ドルから2032年には4,422億米ドルに成長すると予想されています。

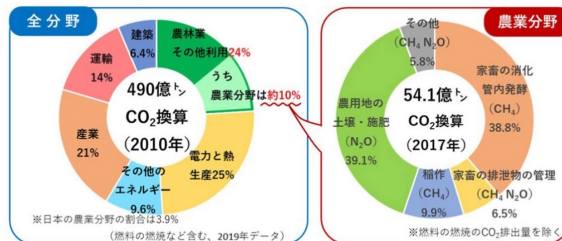
Global Frozen Foods Market



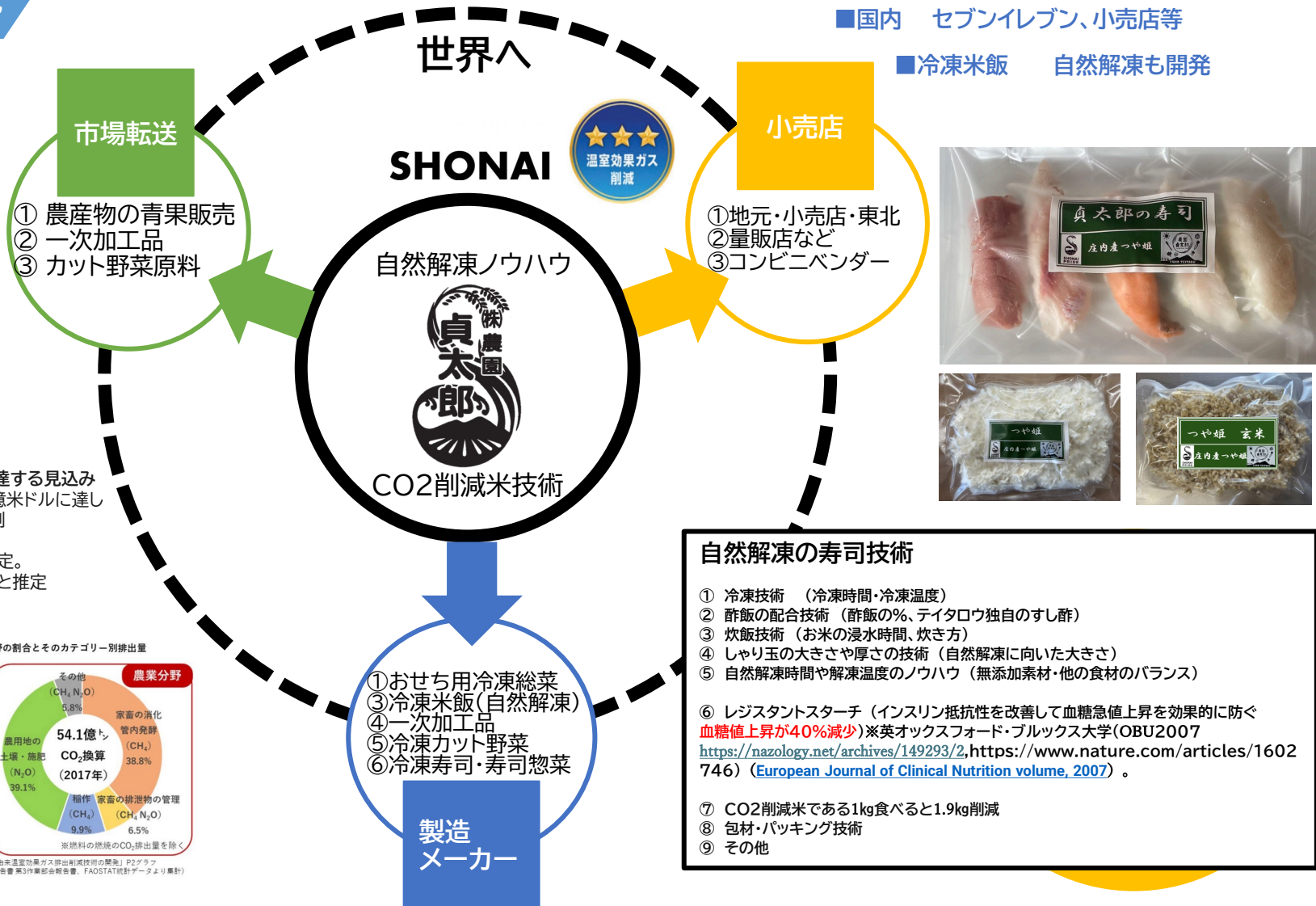
寿司の世界市場  
2030年までに225億米ドルに達する見込み  
世界市場は、2030年には225億米ドルに達しCAGRは2.0%で成長すると予測

米国2023年に53億米ドルと推定。  
中国2030年までに44億米ドルと推定

図1. 世界全体の温室効果ガス排出における農業分野の割合とそのカテゴリー別排出量



出典：農研機構「農業由来温室効果ガス排出削減技術の開発」P2グラフ (IPCC第5次評価報告書 第3作業部会報告書、FAOSTAT統計データより集計)



### 自然解凍の寿司技術

- ① 冷凍技術 (冷凍時間・冷凍温度)
- ② 酢飯の配合技術 (酢飯の%、テイタロウ独自のすし酢)
- ③ 炊飯技術 (お米の浸水時間、炊き方)
- ④ しやり玉の大きさや厚さの技術 (自然解凍に向けた大きさ)
- ⑤ 自然解凍時間や解凍温度のノウハウ (無添加素材・他の食材のバランス)
- ⑥ レジスタントスターチ (インスリン抵抗性を改善して血糖急値上昇を効果的に防ぐ **血糖値上昇が40%減少**) ※英オックスフォード・ブルックス大学(OBU2007 <https://nazology.net/archives/149293/2>, <https://www.nature.com/articles/1602746>) (European Journal of Clinical Nutrition volume, 2007)。
- ⑦ CO<sub>2</sub>削減米である1kg食べると1.9kg削減
- ⑧ 包材・パッキング技術
- ⑨ その他

# 規格一覽

## 1. 青果用規格

① ミニ大根



② M品 12本



③ L品 10本



④ 2L品 8本

⑤ 3L品  
混載規格



## 2. 加工原料規格

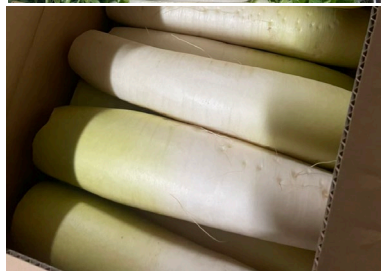
① 鉄かご500kg  
(だいこんおろし)  
(漬物用L,2L,3L)



② 鉄かご漬物用  
(葉付きL,2L,3L)



③ スーパー用  
カットDB15kg



④ 漬物キムチ用  
DB15kg



## 3. 加工品・一次加工品規格

① 大根千切り  
乱切り  
銀杏切り



② 塩蔵大根



③ 皮むき  
大根/塩蔵



④ おでん  
大根カット





# 貞太郎ダイコンの状況11月 11月20日まで

・ 特別栽培以上の基準 かつ、G.GAP認証



①生育状況・・・ 発芽も揃っている。本葉30枚ほど  
根茎部が成長。L・2L・カット大根最盛期



②12月は・・・順調に出荷 (L・2L・カット 多い)

③例年に比べてどう?・・・生育やや遅い

昨年より (播種から累計データ)降水量157.5mm多い、

日照時間15.2 h多い、平均気温1.4℃低い

④品質はどうか?・・・発芽よく生育順調

L多い、2Lやや少ない、カットも多い

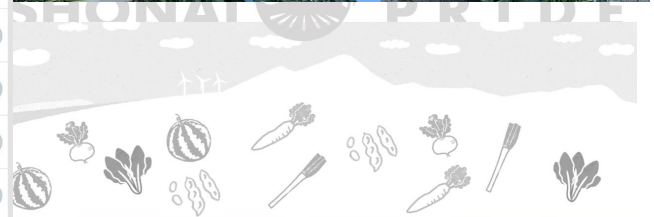
今週天気→



現在地	酒田市			
21 (木)		13c	5c	50%
22 (金)		12c	6c	100%
23 (土)		8c	4c	90%
24 (日)		9c	4c	60%
25 (月)		12c	5c	30%
26 (火)		14c	6c	60%
27 (水)		15c	7c	80%
28 (木)		12c	6c	70% B
29 (金)		11c	6c	70% A
30 (土)		11c	5c	70% A
1 (日)		10c	5c	70% A
2 (月)		11c	5c	70% B
3 (火)		10c	4c	70% C
4 (水)		10c	5c	60% C
5 (木)		11c	5c	60% C

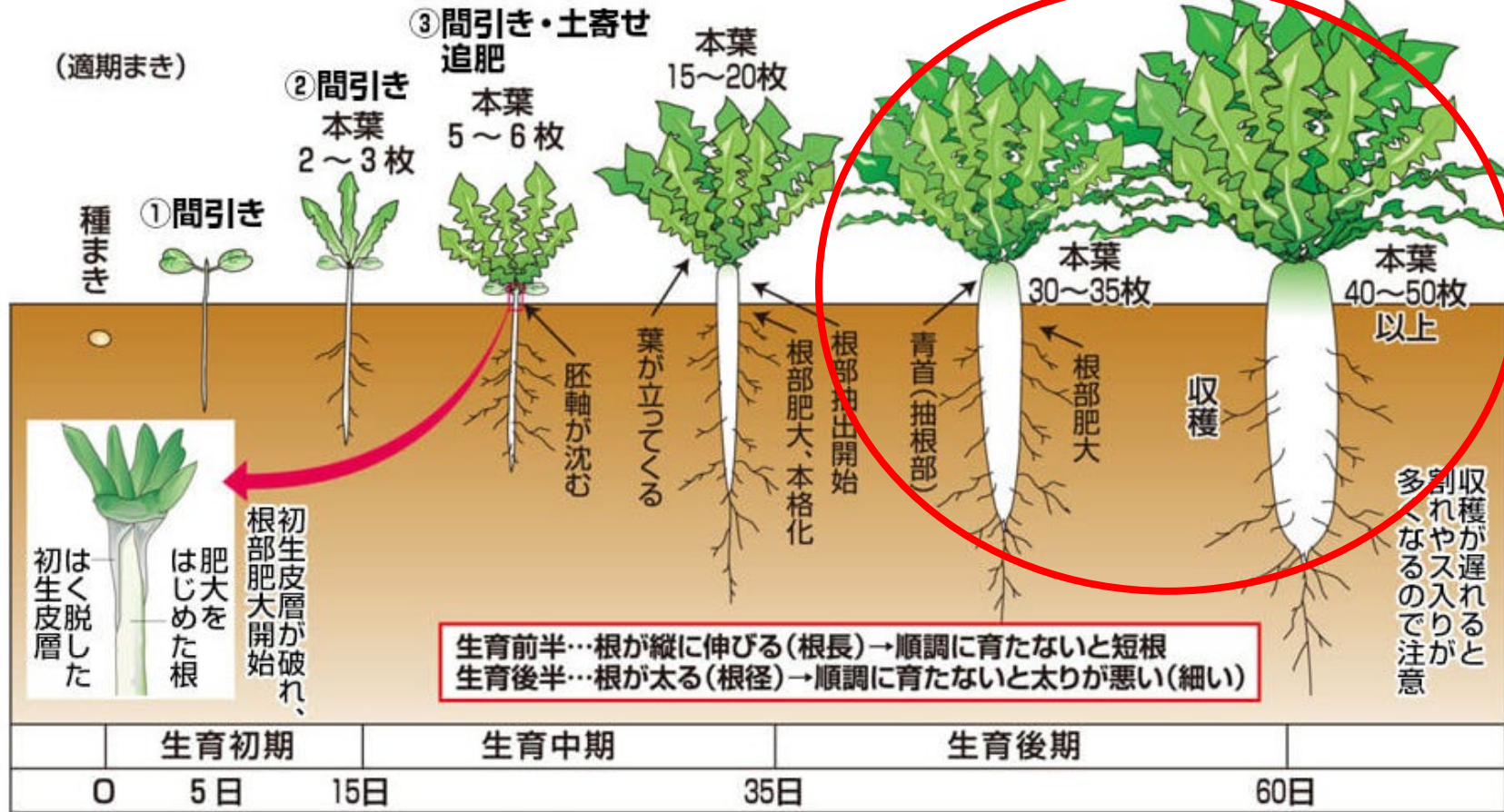


- こだわりの7つ
1. 土壌は、ミネラル豊富、水は、伏流水をくみ上げた軟水使用、肌がきめ細やかできれいな大根
  2. 通年出荷可能である
  3. 天然由来のアミノ酸、ミネラル豊富な天然資材微生物50種以上で土壌も野菜も健康で安全である
  4. 堆肥はホルモン処理をおこなわない堆肥・マシールームのブラックピートモス
  5. G.GAPの認証の取得、栽培基準は、特別栽培レベルである
  6. テイタロウ大根は1kg食べると683gCO2を削減できる。  
農水省が認めるGHG指標ののってモニターングして算出した三ツ星野菜です。
  7. KSASを使って畑の状況がいつでもわかります。WEBで

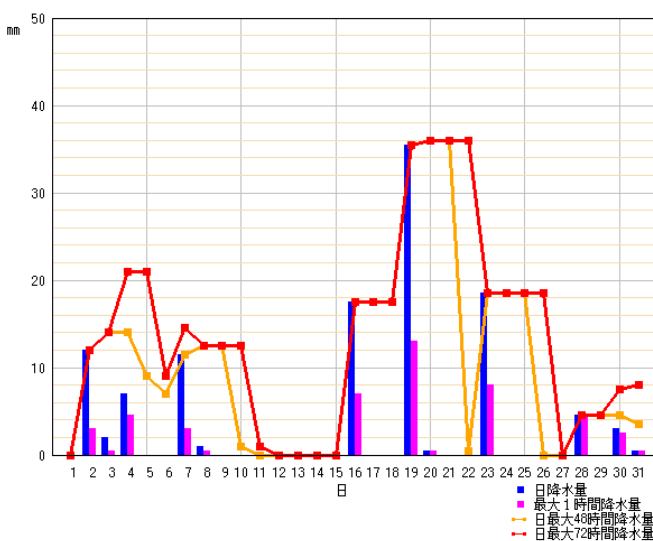


[青首大根]

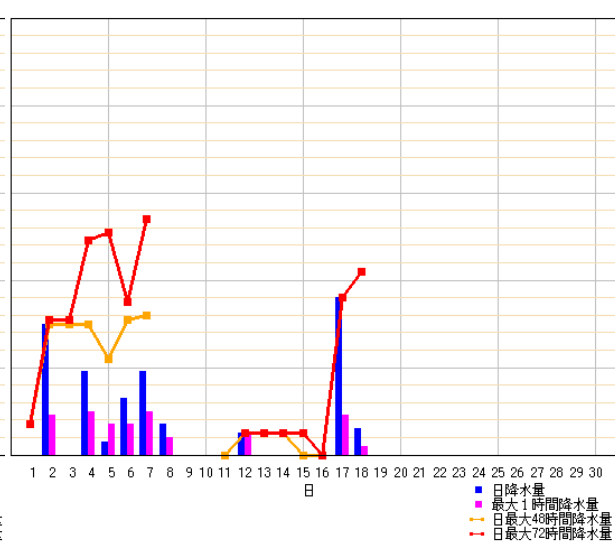
↓ 11月20日現在ここ



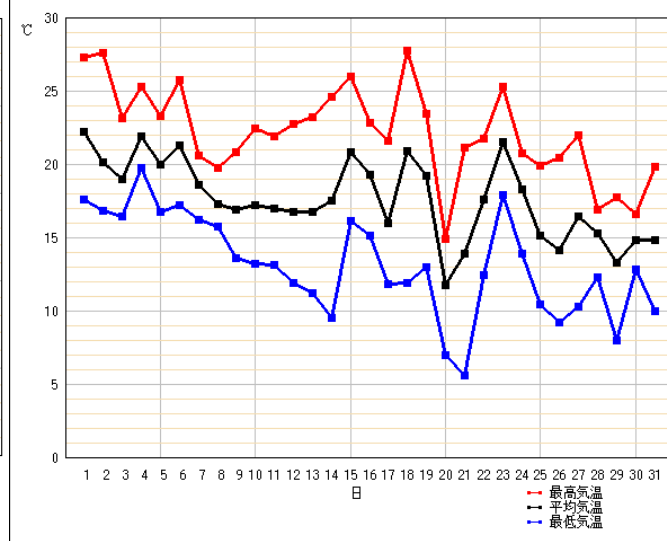
酒田（山形県） 2024年10月 （日ごとの値） 降水量



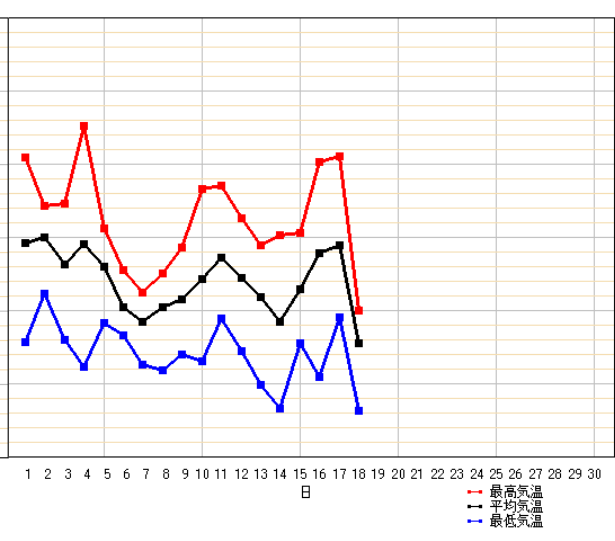
酒田（山形県） 2024年11月 （日ごとの値） 降水量



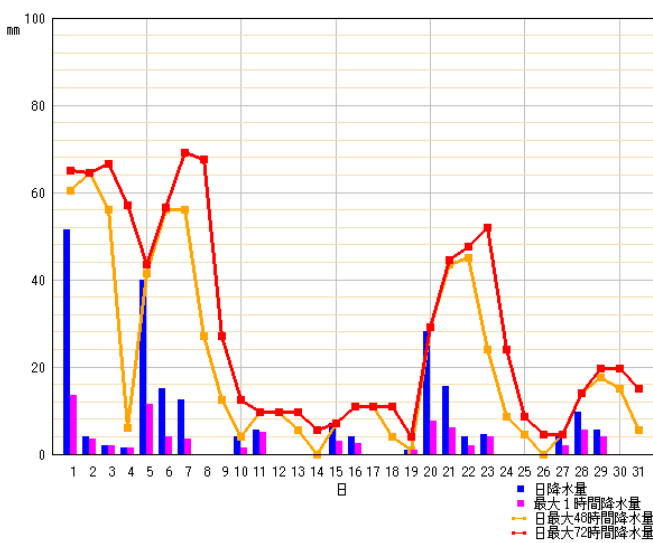
酒田（山形県） 2024年10月 （日ごとの値） 気温



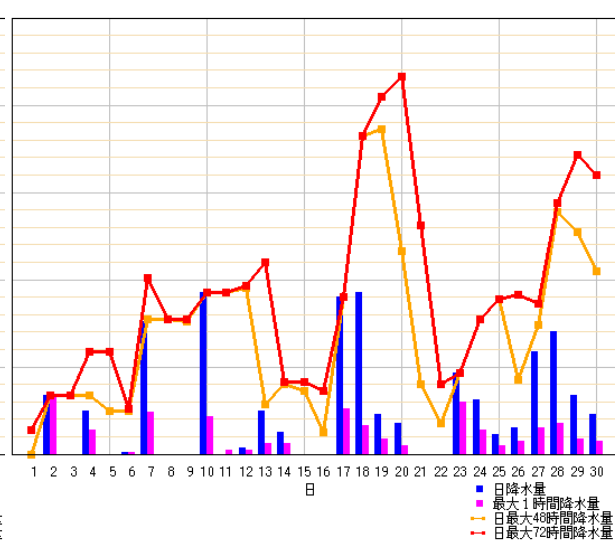
酒田（山形県） 2024年11月 （日ごとの値） 気温



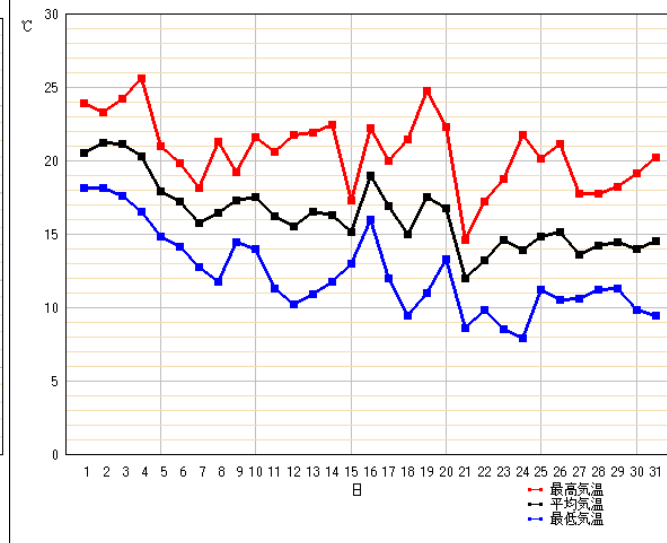
酒田（山形県） 2023年10月 （日ごとの値） 降水量



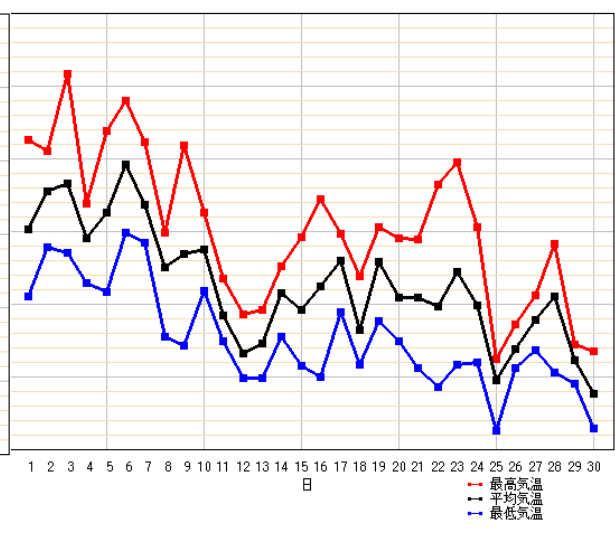
酒田（山形県） 2023年11月 （日ごとの値） 降水量



酒田（山形県） 2023年10月 （日ごとの値） 気温



酒田（山形県） 2023年11月 （日ごとの値） 気温



昨年より(播種から累計データ)

降水量 64mm少ない 日照時間22.9h 多い 平均気温3.18°C高い

# 今期の大根の状況

