(株)農園 貞太郎

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
売　　上	15億円（2027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	30名
女性従業員	15名(日本9、インドネシア3、ベトナム3) 総務2、園芸6、加工5、水稲2

■ 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

㈱マルハチ（浅漬けメーカー）生産者大会

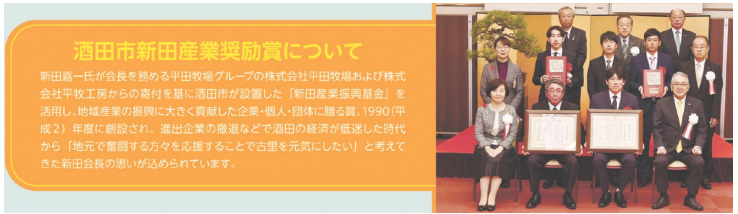
年間あつみかぶの出荷量　第 1 位

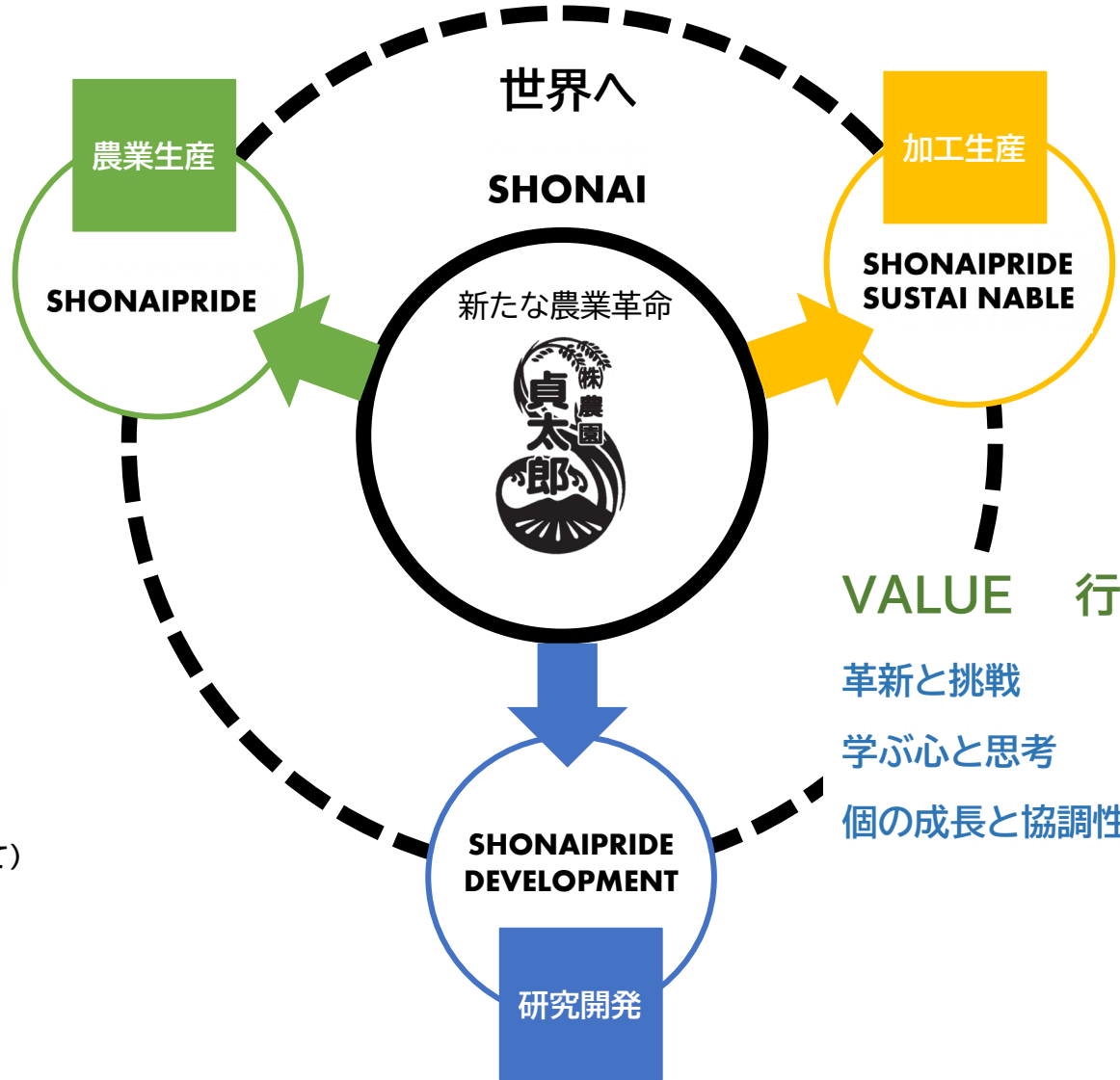
年間総合売上　第 1 位



2025.11 酒田市新田産業賞受賞

（CO2削減農産物、海外輸出、SHONAIPRIDEブランドの評価にて）





VALUE　行動指針

革新と挑戦　・・・ 現状を見直しチャレンジする心

学ぶ心と思考　・・・ 新技術獲得と無限のアイデア創出

個の成長と協調性・・・ 組織全体の成長を目指す

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

研究開発

SHONAIPRIDE 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

SHONAIPRIDE

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



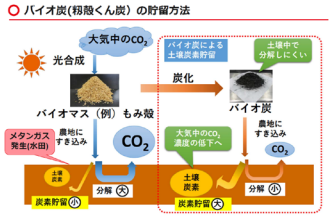




つや姫・雪若丸【１kg】たべると
CO2削減 1.9kg









加工生産

SHONAIPRIDE 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）



テイタロウ商品

テイタロウとは

SHONAI PRIDE

遠 藤 久 道

1982年 8月19日生まれ A型 しし座 44歳

- 1995年～1998年 松山中学校
- 1998年～2001年 酒田東高校
- 2001年～2005年 山形大学農学部 土壌物理研究（脱窒菌の研究）
- 2005年～2010年 ㈱マルハチ
  契約農家指導、全国から野菜仕入業務、タイへの営農指導
- 2010年～2016年 会社設立までの創業期
- 2017年 会社設立
- 2017年～2022年 会社の基礎、弊社強み、ビジネスモデル策定期
- 2021年～2026年 会社の実績成長、信頼獲得期

SHONAI 貞太郎 PRIDE

令和7年度 酒田市新田産業奨励賞 授賞式

酒田の元気をつくった2社を顕彰

酒田市の産業振興に貢献した個人・団体を顕彰する「酒田市新田産業奨励賞」の本年度授賞式が11月27日、酒田市のガーデンパレスみずほで行われました。本年度の受賞者は㈱モトタテ、㈱農園貞太郎の2社。新田産業奨励賞は1990（平成2）年に創設され、今年で36年目。授賞式および、同日開かれた記念講演会の模様を紹介します。



酒田市長
矢口明子氏

一層の活躍と繁栄願う

酒田市新田産業奨励賞は、酒田市名誉市民で平田牧場グループ会長の新田嘉一氏からの寄付をもとに基金を創設し、産業振興に貢献した個人・団体のさらなる飛躍への励みにしていただくことを目的に1990年度から毎年贈呈しています。本年度で36年目となり、これまで延べ96の個人や企業・団体が受賞されています。本年度の受賞者は㈱モトタテ、㈱農園貞太郎の2社です。

㈱モトタテは1948年に創業し、全国の名だたる神社仏閣の建築工事を手掛けておられます。若手技術者の育成と宮大工の伝統技能の継承に取り組んでいることに加え、新型加工機械を積極的に導入して機械化による生産性向上にも努め、宮大工の技を継承しておられます。

㈱農園貞太郎は2017年に法人化し、農産物の生産、加工、販売を手掛けておられます。生産段階における温室効果ガスの排出削減、新たな加工食品の開発、自社認証ブランドの立ち上げによる高付加価値化などを通し多角的な農業経営を実践しておられます。受賞者の皆さま方のなお一層のご活躍とご繁栄をご期待申し上げます。

酒田市は先に合併20周年を迎えました。地域経済を支えておられるさまざまな分野の事業者の方々とこれまで以上に連携を深め、地域の発展と課題解決に力を合わせて取り組んでまいります。



株式会社 平田牧場
代表取締役
新田嘉七氏

地域に活気 生みだして

新田産業奨励賞を受賞されましたモトタテさま、農園貞太郎さま、おめでとうございます。弊社会長・新田嘉一からの祝辞を代読いたします。

今から40年ほど前、酒田大火や進出企業の撤退など全く良い知らせのない状況の下、何とかしようと当時の相馬大作市長と話を重ねていました。そうしたなか、酒田市出身でセイコーエプソン社長を歴任された中村恒也氏が東北エプソンの進出を決断してくださいました。古里に再び活気を取り戻したいという思いがその原動力となり、雇用の創出につながりました。私自身も、生まれ育った地域を未来につなぎ、地元で頑張っている皆さまによりいっそうご活躍をいただきたいという思いで、この産業賞を創設したのです。

農業の振興と商工業の発展がなければ、この地域の未来はありません。地域産業の発展は地域全体の繁栄につながります。そうした中、本日受賞された皆さまの功績は、それぞれの分野で未来を切り開く希望の光です。

㈱モトタテさまは、高度な技術を生かして市民の住環境向上に貢献するさまざまな提案を行うほか、技能者の育成にも尽力され、建築文化の継承と発展に尽力しておられます。

㈱農園貞太郎さまは環境保全型農業の推進、米粉を活用した菓子の製造販売による6次産業化などにより、高付加価値化と持続可能な事業モデルを構築されました。農業の未来を明るく照らす存在といえます。皆さま方のさらなる飛躍を願い、お祝いの言葉といたします。

受賞者のご紹介

株式会社モトタテ



代表取締役
富樫憲人氏

1948（昭和23）年に創業し、73年に社寺建設分野に本格的に参入以降、県内をはじめ全国の名だたる神社仏閣の建築工事を手掛けています。原木の製材から加工、仕上げ、組み立てなど、原木から竣工までを自社で完結する一貫生産体制を構築。一人親方が多い宮大工を社員として多数雇用し、組織として積極的に若手技術者の育成と伝統技能の継承に取り組んでいます。

さらに、新型多軸木工加工機や5軸数値制御加工機といった複雑な形状の加工に対応した工作機械の導入により、精度向上と省力化を実現。これまでの熟練の宮大工の技術に加え、新型加工機械の活用により高精度な建築を速やかに完成させています。



株式会社農園貞太郎



代表取締役
遠藤久道氏

現代表が事業承継した2017（平成29）年に法人化。新たな農業革命で人々を幸せに～農業の力で全方位幸せを実現する～を経営ビジョンに掲げ、経営の多角化に積極的に取り組んでいます。

時代のニーズである食の安全志向に応えるため、トレーサビリティーが確保され残留農薬が基準値以下の農産物のみ出荷するためのポジティブリストに取り組み、安心・安全で高品質な農産物の生産を実現しています。また、地域で発生したもみ殻をバイオ炭に変えて圃場に入れ、「CO_2削減米」「CO_2削減野菜」を生産。これらを活用した加工品の開発も行っています。自社認証ブランド「SHONAI PRIDE」を立ち上げて高付加価値化も図っています。



酒田市新田産業奨励賞について

新田嘉一氏が会長を務める平田牧場グループの株式会社平田牧場および株式会社平牧工房からの寄付を基に酒田市が設置した「新田産業振興基金」を活用し、地域産業の振興に大きく貢献した企業・個人・団体に贈る賞。1990（平成2）年度に創設され、進出企業の撤退などで酒田の経済が低迷した時代から「地元で奮闘する方々を応援することで古里を元気にしたい」と考えてきた新田会長の思いが込められています。



① CO2削減農産物

② 海外輸出

③ SHONAIPRIDE ブランド

信金キャピタル株式会社

「しんきん脱炭素応援ファンド」による
㈱農園貞太郎への投資実行について

この度、当社が運営する「しんきん脱炭素応援ファンド」（LP：信金中央金庫、株式会社脱炭素化支援機構）より、鶴岡信用金庫の取引先である株式会社農園貞太郎に対し、投資を実行しました。

株式会社農園貞太郎は、主に米の生産を行う地域を代表する農業法人であり、生産時における中干し期間の延長や圃場にバイオ炭を埋めることで、温室効果が CO2 の 25 倍を超えるメタンの排出を大幅に削減する取組みを行う企業です。

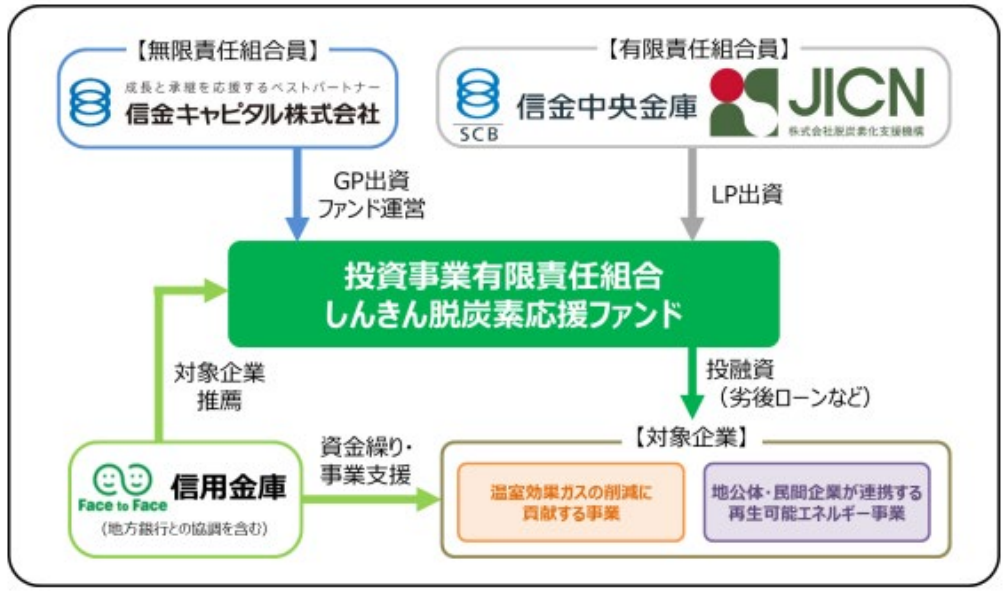
同社の事業が成長することで、米作りで排出される温室効果ガスが大幅に削減されるほか、地域における農業従事者の減少（廃業）や耕作放棄地の増加などの社会課題の解決にも貢献できることから、今般、農地拡大に伴う運転資金として投資させていただきました。

当社は、信用金庫業界の専門会社として、2020 年 6 月から運営している財務基盤強化支援ファンド「しんきんの礎」、2024 年 1 月から運営している創業・育成＆成長支援ファンド「しんきんの翼第 2 号」、2026 年 3 月から運営している地域のレジリエンス向上に資する事業者への資金供給を行う「しんきん防災応援ファンド」および激甚災害により被災した事業者への資金供給を行う「しんきん復興支援ファンド」と併せ、今後も各中小企業のライフステージに応じて多様な施策を提供してまいります。

【本ファンドの概要】

名　　称	投資事業有限責任組合しんきん脱炭素応援ファンド
出資総額	20 億円
出　資　者	有限責任組合員 　信金中央金庫 　株式会社脱炭素化支援機構 無限責任組合員 　信金キャピタル株式会社（信金中央金庫 100%子会社）
設　立　日	2025 年 4 月 10 日
存続期限	2045 年 4 月 9 日
投資形態	普通株式、種類株式、社債、劣後ローン等

【本ファンドのスキーム図】



【投資報告会（2026 年 7 月 23 日開催）　於：鶴岡信用金庫 本部】



株式会社農園貞太郎 遠藤社長（中央）、鶴岡信用金庫 佐藤理事長（右）
信金キャピタル株式会社 鈴木社長（左）

スマート農業技術活用促進法に基づく生産方式革新実施計画認定証授与式を開催（6月23日）

酒田市の株式会社農園貞太郎（ていたろう） 代表取締役 遠藤久道氏に対し、花田地方参事官から農林水産大臣認定証を授与するとともに、生産方式革新実施計画の概要、同社の取組等について意見交換を行いました。
同社の実施計画では、水稲の直播作業を効率的に実施する自動操舵トラクターの導入と、その効果を高める直播面積拡大で収益性をアップさせることを目的としています。また、みどりの食料システム戦略のうち、温室効果ガス削減の取り組みとして、バイオ炭の施用や中干し期間の延長等を行い、環境にやさしい農業に取り組んでいます。自社栽培した米や野菜等の中から、一定の基準や品質を満たしたものを自社ブランド「SHONAI PRIDE」として国内外への販売を展開するとともに、規格外農産物の有効活用や他産業とコラボした商品開発等を行っており、「今後は、輸出拡大に向けて加工施設整備等を行っていきたい。」との、抱負を伺いました。
東北管内の生産方式革新実施計画の認定状況については
⇒ https://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/smart/houritsu.html
株式会社 農園 貞太郎のホームページについては
⇒https://teitaro.co.jp/ ［外部リンク］



（左）遠藤 代表取締役
（右）花田 地方参事官
農林水産大臣認定証を授与しました。



実施計画の概要等について
説明される遠藤 代表取締役





生産方式革新実施計画の概要 【株式会社 農園貞太郎】

2026年
4月23日認定

活用するスマート農業技術
自動操舵トラクタ（直進アシスト）

×

新たな生産の方式
直播栽培体系への移行･拡大

水稲において、自動操舵トラクタ（直進アシスト）及び播種機を活用するとともに、直播栽培面積の割合及び栽培面積の拡大を図ることにより、労働生産性を向上させる。

<申請者>
株式会社 農園貞太郎（山形県酒田市）
経営概況（2026年4月時点）
経営規模：水稲 70ha
従業員数：30名

<対象品目>
水稲

<計画の実施期間>
5年間

<活用予定の支援措置>
補助事業の優遇措置

<生産方式革新事業活動のイメージ 等>



農園貞太郎の皆様



自動操舵トラクタ

～認定を受けて一言～

株式会社農園貞太郎は、弊社のビジョン「新たな農業革命を」、ミッション「農業の力で全方位幸せ」を目指しています。
そのためには農業の課題である、「担い手の問題」「環境の問題」「土づくりの問題」を解決していかなければなりません。
農業のスマート化を進めて地域の担い手になる事が目標です。

弊社販売実績について

主要販路（国内）
〇国内外卸
〇外食
サイゼリア
すかいらーく
ハウス食品
DDHD
〇小売店、量販店
セブンイレブン
惣菜食品メーカー
国内スーパー
生協関連
一般消費直売
ふるさと納税など

主要販路（国外）
〇小売店
台湾（裕源など）
アメリカ
（ミツワコーポレーション、Hマートなど）
インド（アスクなど）
シンガポール（WEアグリなど）
シドニー（日系スーパー）
トルコ　（日系スーパー）

〇外食
オーストラリア（とんかつ屋など）



















SHONAIPRIDE DEVELOPMENT

地域資源とニーズをつなぐ　～究極の普段食～

研究開発

■ 事業戦略

寿司　CHEESE　バイオ炭　CO2削減

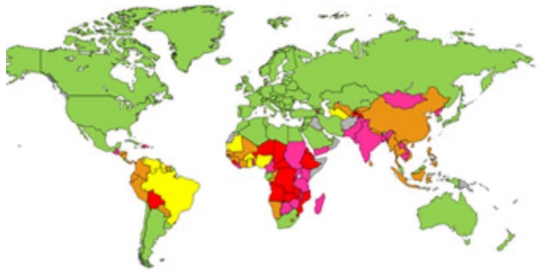
高単価　低コスト

究極の普段食

農業収益増

■ 背　景

世界各国の飢饉状況マップ

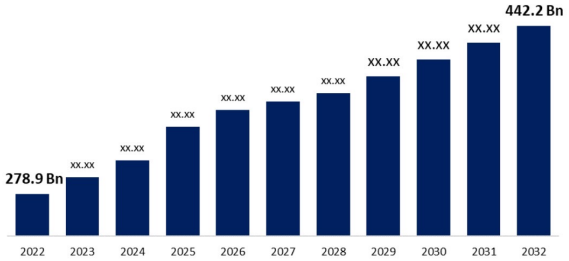


分類			
栄養不足の人口の割合	5%以下	5-9%	10-19%
栄養不足度	極端に低い	非常に低い	やや低い
分類			
栄養不足の人口の割合	20-34%	35%以上	データ不足
栄養不足度	やや高い	非常に高い	

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



■ 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―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　TEITARO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・アレルゲンフリー

SHONAIPRIDE

CO2削減圃場を世界へ

農業生産

■ 事業戦略

CO2削減米　CO2削減野菜　Jクレジット

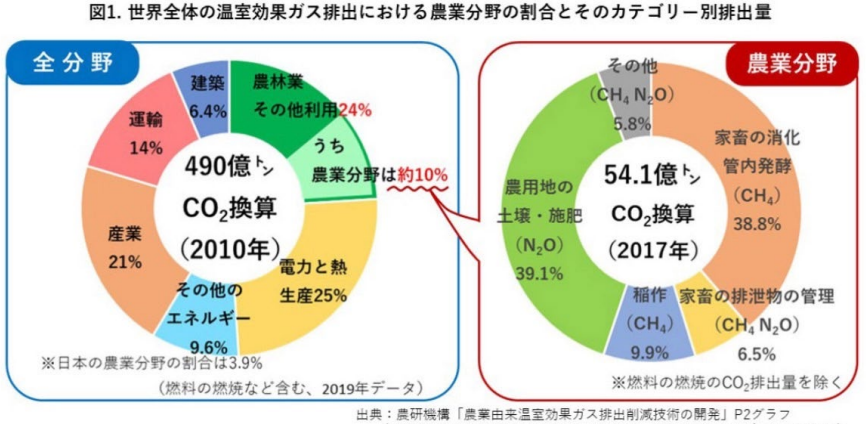
ブランド化　コスト削減

CO2削減圃場

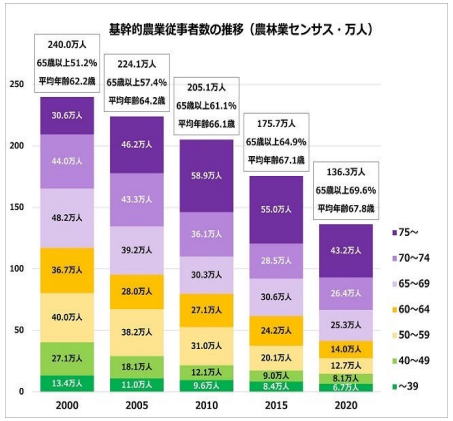
農業収益増

■ 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)



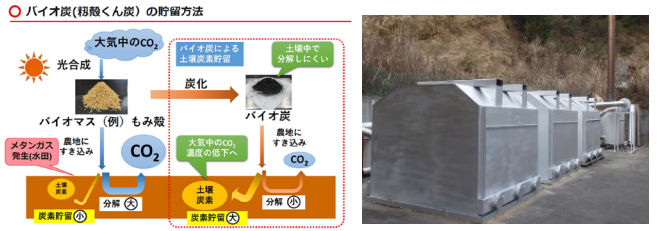
■ 取り組み

Jクレジット

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

バイオ炭

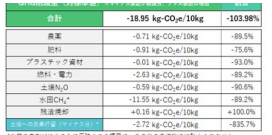
■バイオ炭
丸紅等
■水田中干し延長
フェイガー等



CO2削減米

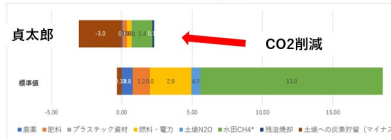
CO2削減米を世界へ輸出（弊社面積40ha,地域面積200ha）

■CO2削減米　TEITARO米1kg食べると1.9kgCO2削減













CO2削減野菜

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たべると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わない堆肥・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. テイタロウ大根は1kg食べると683gCO2を削減できる。





CO2削減圃場を世界へ

■ 事業戦略

CO2削減米　CO2削減野菜　Jクレジット

ブランド化　　コスト削減

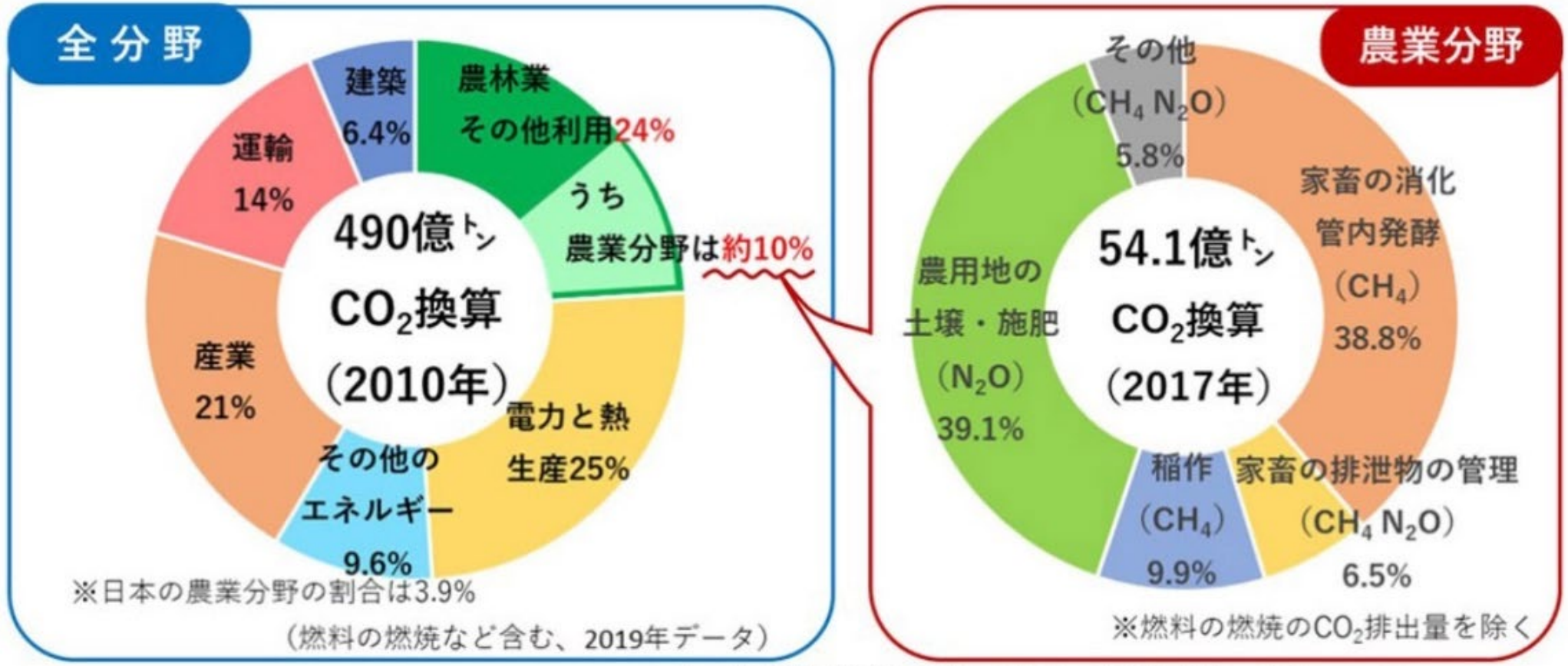
CO2削減圃場

農業収益増

CO2削減圃場を世界へ

■ 背　景　　農業の持続可能性の危機。農業の活動で温室効果ガスが増加。

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)

SHONAIPRIDE

CO2削減圃場を世界へ

農業生産

■ 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
自社申請 → JPX

水田中干し延長
自社申請 → JPX

カーボン・クレジット市場日報
2026/02/03

制度名	分類名	方法論名	銘柄コード	【基準値段】 値段
J－クレジット	省エネルギー	（指定なし）	1001000	4,800
J－クレジット	再エネ（電力）	（指定なし）	1002000	5,250
J－クレジット	再エネ（熱）	（指定なし）	1003000	5,049
J－クレジット	再エネ（混合）	（指定なし）	1004000	1,990
J－クレジット	森林	（指定なし）	1005000	4,900
J－クレジット	再エネ（電力：木質バイオマス）	（指定なし）	1006000	5,000
J－クレジット	農業（中干し期間の延長）	（指定なし）	1007000	5,374
J－クレジット	農業（バイオ炭）	（指定なし）	1008000	40,000
J－クレジット	その他	（指定なし）	1099000	1,150

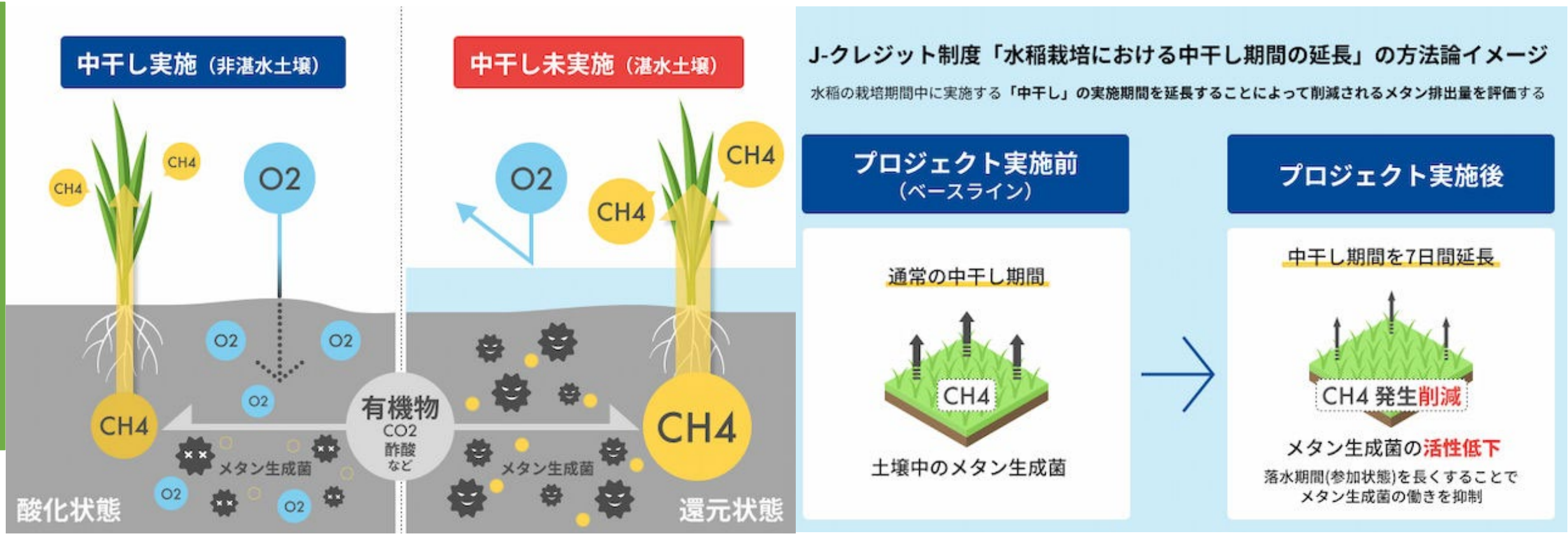
SHONAIPRIDE

CO2削減圃場を世界へ

農業生産

■ 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

中干延長



SHONAIPRIDE

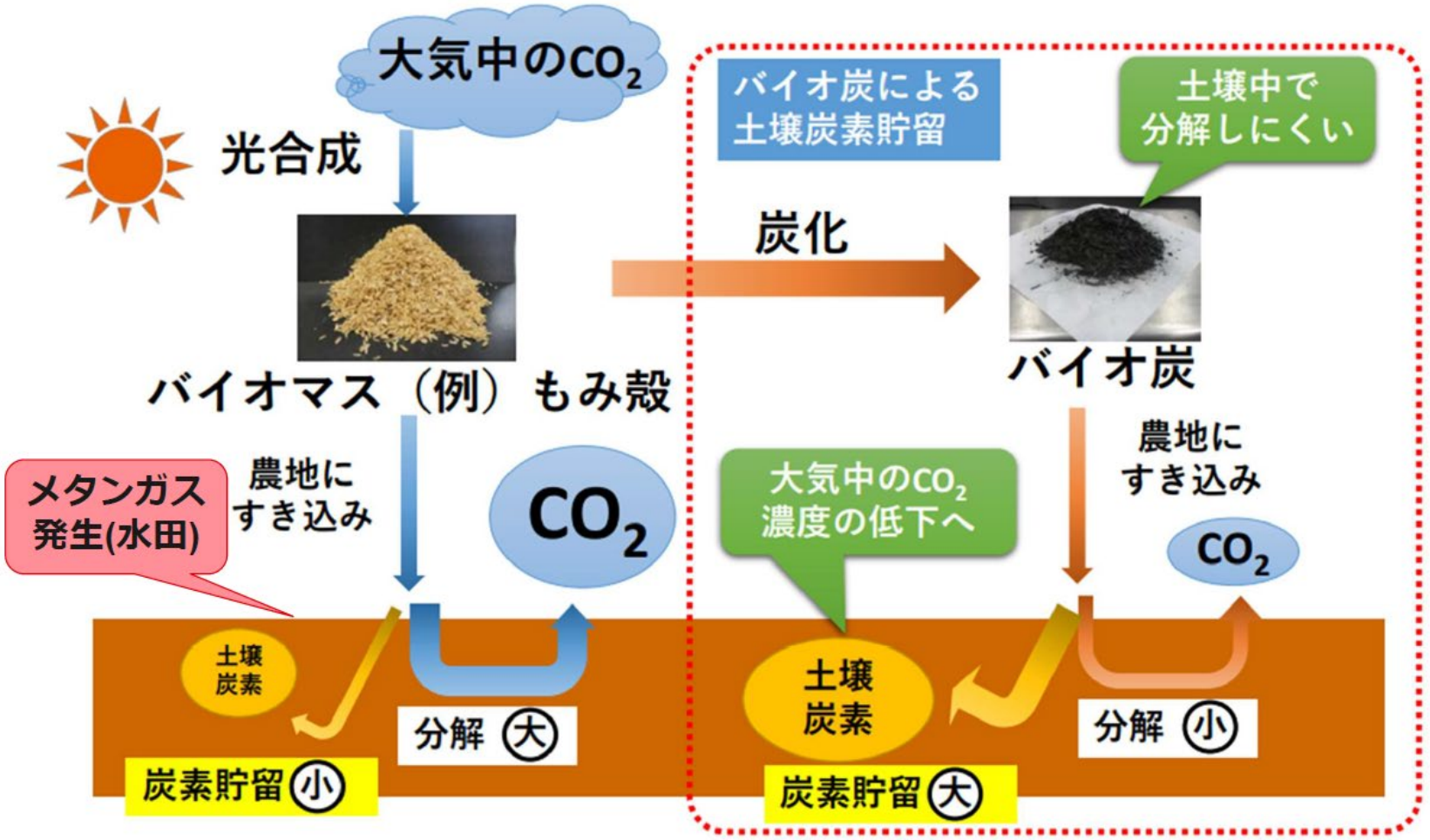
CO2削減圃場を世界へ

農業生産

バイオ炭

■ 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

○ バイオ炭(籾殻くん炭）の貯留方法







CO2削減圃場を世界へ

■ 取り組み　CO2削減米を国内・世界へ輸出　CO2削減米　TEITARO米1kg食べると1.9kgCO2削減

合計	-18.95 kg-CO_2e/10kg	-103.98%
農薬	-0.71 kg-CO_2e/10kg	-89.5%
肥料	-0.91 kg-CO_2e/10kg	-75.6%
プラスチック資材	-0.01 kg-CO_2e/10kg	-93.0%
燃料・電力	-2.63 kg-CO_2e/10kg	-89.2%
土壌N_2O	-0.59 kg-CO_2e/10kg	-90.6%
水田CH_4*	-11.55 kg-CO_2e/10kg	-89.2%
残渣焼却	+0.16 kg-CO_2e/10kg	+100.0%
土壌への炭素貯留（マイナス分）*	-2.72 kg-CO_2e/10kg	-835.7%

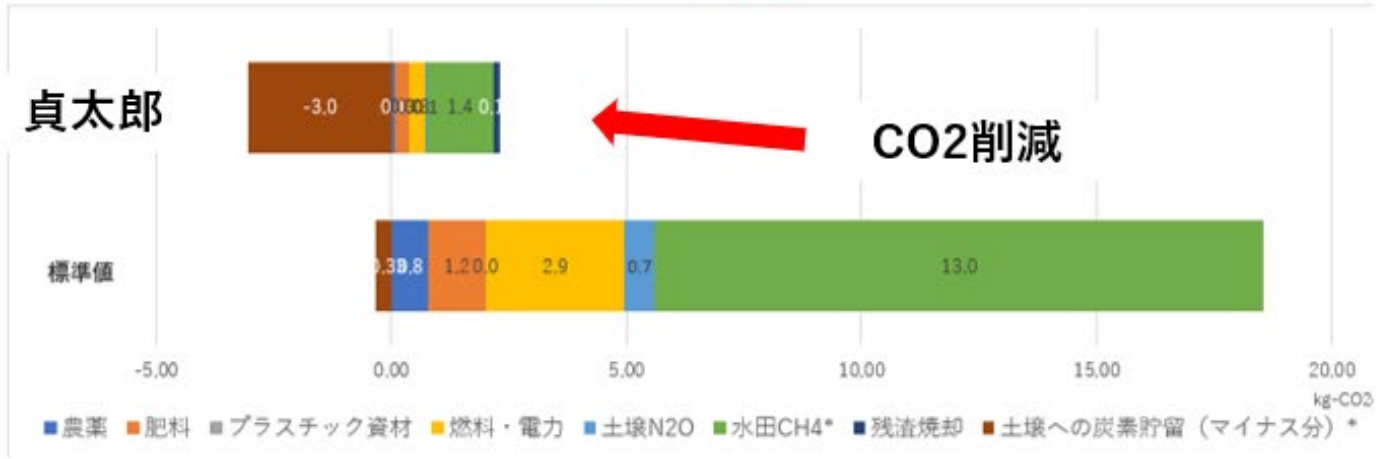
*水田由来CH4は米のみに反映される項目で、その他の農作物には計上されません。
*土壌への炭素貯留(マイナス分)には、バイオ炭、たい肥の施用による効果が含まれます。
たい肥の施用による土壌への炭素貯留の算定式は、簡易に試算するため、圃場場所等について特定の条件を仮定しています。

令和５年度 温室効果ガス ★★★ 削減 農林水産省温室効果ガス削減見える化実証事業



庄内の銘水と肥沃な大地で育まれる美味しい野菜や果物を、よりたくさんの方と分かち合うための工夫に取り組んでいます。

農作物10kgあたり





SHONAIPRIDE

CO2削減圃場を世界へ

農業生産

CO2削減野菜

■ 取り組み　CO2削減野菜を国内・世界へ輸出　CO2削減野菜　テイタロウ大根1kg食べると683gCO2削減



SHONAI PRIDE



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わない堆肥・マシュ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指標にのっとってモニタリ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



認証ブランドの定義

- 庄内地域で栽培した農産物
- 特別栽培以上の基準
（特別栽培、有機栽培、自然栽培、G.GAPなど）
- おいしさの品質が明文化されたもののみに与える称号
- 特定の栄養素が通常よりも豊富である
- 農産物としての価値が高い作物


SGS

GGN: 4063651099665
SGS Registration No: SGS IN 22016

Announced ☑
Unannounced ☐

GLOBALG.A.P.

CERTIFICATE
According to GLOBALG.A.P.
General Regulations Version V5.2_Feb2019

Option 1 – individual producer
Issued to
Nouen Teitaro Co., Ltd.
85 Hikiji, Sakata-shi, Yamagata-ken
Japan

GLOBALG.A.P. Fruit & Vegetables
CPCC IFA Version V5.2_Feb2019

Product(s)	GLOBALG.A.P. Product certificate number:	Harvest included	Product handling included	Number of Producers/ production sites	Parallel production	Parallel ownership	First Harvest Non-Covered (ha)	Further Harvest Non-Covered (ha)	First Harvest Covered (ha)	Further Harvest Covered (ha)
Radishes	GRDB-LYTH*-0002	Yes	Yes	1	No	Yes	16.83	n/a	n/a	n/a

Date of Issuing (Printing date of certificate): 07 March 2022
Authorised by: Ghanendra Sharma
Valid from: 04 March 2022
Valid to: 03 March 2023
Date of Certification Decision:
04 March 2022 (Issue 1)

Page 1 of 3

SHONAI PRIDE



GLOBALG.A.P.

SHONAIPRIDE
SUSTAI NABLE

テクノロジー × 環境負荷軽減

加工生産

■ 事業戦略

100年フード　冷凍食品　sustainable

ブランド化　コスト削減

CO2削減　技術改革

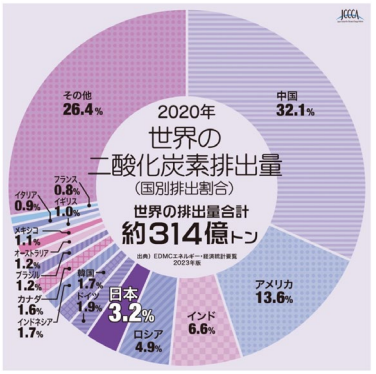
農業収益増

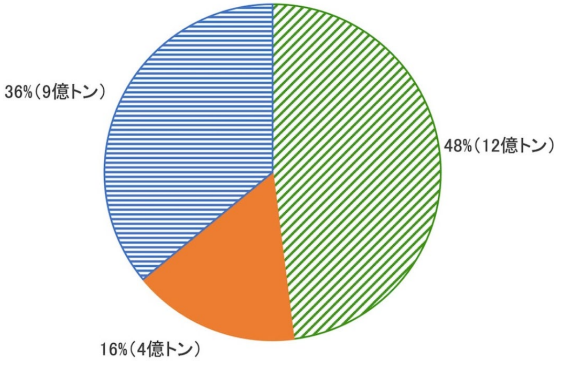
温室効果ガス削減

CO2削減栽培
オーガニック
自然栽培
特栽・慣行

■ 背　景

二酸化炭素(CO2)

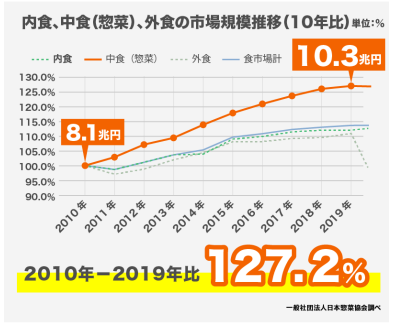




農場　貯蔵・加工・製造・流通　小売・消費

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）



規 格 一 覧

1. 青 果 用 規 格

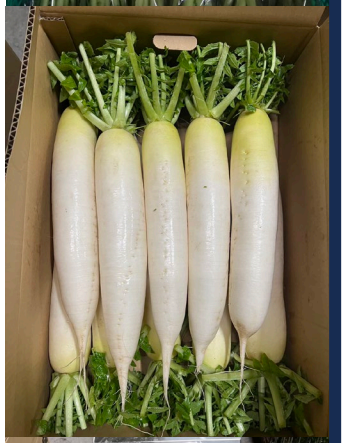
①ミニ大根



②M品　12本

③L品　10本

④2L品　8本



⑤3L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

⑤切干大根



TEITARO組織図

SHONAI PRIDE

- 代表取締役　遠藤久道
  - 専務取締役　遠藤広道
  - 常務取締役　遠藤正道
  - 総務部　部長　遠藤梨乃
    - JOEN 齋藤直樹　森屋洋子
  - 営業事務　山之内白希子
  - 営業部
    新舘よしこ
    - 二木明希
    - 阿部加奈子
  - 米穀部部長　菅原卓哉
    - 佐藤光男
    - 庄司大吾
    - 小野颯太
    - その他
      派遣
      パート等
  - 野菜部あつみかぶ
    部長　後藤昭夫
    - 佐藤美紀
    - 佐藤かつこ
    - 小野寺純一
    - その他
      派遣
      パート
      障害者
      雇用等
  - 野菜部大根グループ
    収穫部長　田端幸夫
    - 後藤作治
    - 佐藤愛子
    - 佐藤さよ
    - 渡会美子
    - ハオ
    - リエン
    - その他
      派遣
      パート
      障害者
      雇用等
  - 野菜部大根グループ管理
    部長　後藤義晶
    - 齋藤真一
    - 忠鉢剣
    - チャミカ
    - マイ
    - チェルリ
    - マヤ
    - その他
      派遣
      パート等
  - 製造部部長　堀口勝広
    - 菅原まりか
    - 齋藤まゆ
    - デフィン
      ディアン
      佐藤恵美子
      派遣
      パート等
  - 商品開発部部長　前田章子
    - 大平　菌検査　品質保証
    - 常田俊哉

SHONAIPRIDE
お米メンバー

〇今期メンバー約50名を超える
（R8/8月時点）

プラスJA　2つとの契約進む

〇作付面積は、約700ha(内自社面積70ha)

〇取り扱い量、約3500tほど

〇弊社で等級検査（検査員3名体制）

〇集荷業務も担う

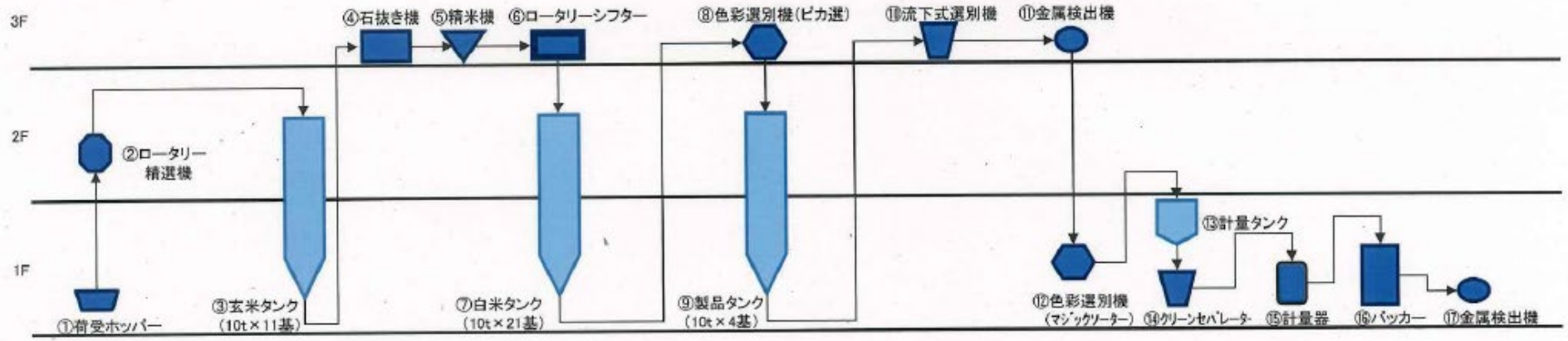
〇精米能力(自社2,000kg/日　委託工場70,000kg/日)

〇精米、無洗米可能（現状出荷1日5kg500袋、玄米40～60t/週間）



蔵王の森精米工場　フローチャート

【主食】





①荷受ホッパー
原料投入口



②ロータリー精選機
大きな異物を除去する



③玄米タンク
玄米用のタンク



④石抜き機
石を除去する



⑤精米機
玄米を白米にする
(精米能力　9t/h)



⑥ロータリーシフター
砕米を除去する



⑦白米タンク
白米用のタンク



⑧色彩選別機(ピカ選)
異物・着色米等を除去する
(選別能力　3t/h)



⑨製品タンク
製品用のタンク



⑩流下式選別機
異物を除去する



⑪金属検出機
金属異物を除去する



⑫色彩選別機(マジックソーター)
異物・着色米等を除去する
(選別能力　9t/h)



⑬計量タンク
計量用の待ちタンク



⑭クリーンセパレーター
異物を除去する



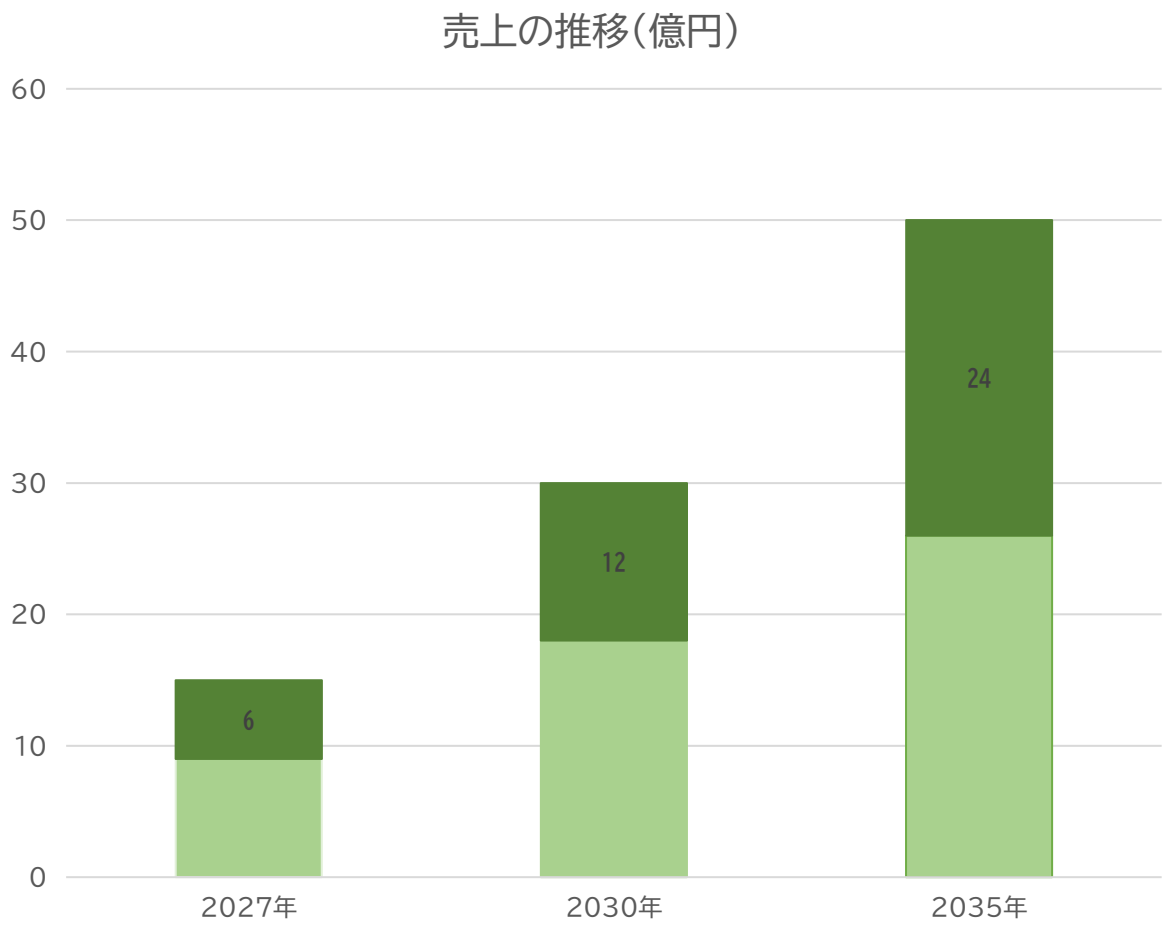
⑮計量器　⑯パッカー
計量及びパッキングを行う



⑰金属検出機
金属異物の混入が無いかチェックする

テイタロウの売上推移

部　門	2027年	2030年	2035年
米（売上）	15億	30億	50億



① お米の販路拡大

（ヴォークス・トレーディング様との連携）

② ブランド産地育成に向けて（グルーンカーボンコラボ）

品種、土地、ブレンド、専用ラベルなど

安定した販路拡大につながる。

テイタロウが考える地域循環の構想

アグリカルチャーが
衣・食・住の中心にありながら様々な
波及効果をもたらせる仕組みをつくる

①農産物未利用資源からフェイクレザー、染料



衣
・染料・繊維の開発
（フェイクレザー・ゴム・プラスチック）

具体的事例
PEEL Lab 様との商品開発
リンゴ粕リカス・酒田川孟宗の利用
川村農園様との共同研究
ポリフェノール含量、アップサイクル



庄内アグリビジネス研究会

①未利用資源から防災食
②次世代園芸施設の開発
③酒田港からの輸出

教育・観光
酒田市との次世代園芸施設の開発
具体的事例
NTTデータ様・リバネス様・酒田市様・貞太郎

NTTデータアグリツール、有機EL、
再エネで稼働、酒田港から輸出
（2022年9月シンガポールに）

食育（学校給食・酒田市レトルト防災食）
歴史・文化の継承

観光
教育









庄内アグリビジネス研究会

①堆肥、プラスチックごみ
②バイオ石炭、メタンガス、ギ酸、水素、消臭スプレー
③未利用資源から除菌ウエットティッシュ
④地域資材を使用した３Dプリンタハウス、建材、断熱材



①機能性食品の開発
②有機栽培のモデル化
③簡便化商品の開発

食
・機能性野菜
・有機野菜のモデル化・拡大
・食品ロス削減プラットホーム
・未利用野菜の有効活用

具体的事例
・環境大善様との共同研究

・グリーンエース様との共同研究





庄内アグリビジネス研究会

研究会の体制



庄内アグリビジネス研究会



エタノール生成



除菌シート

環境配慮フィルム使用

バイオマス　不織布No．100024

未利用資源(傷み・くず米)

さくらんぼ　つや姫



蒸留



循環



鶏糞・牛糞

蒸留粕(米もろみ粕)

鳥や牛のエサに



卵



お肉



さくらんぼ・つや姫で作った除菌ウエットティシュ



未利用のさくらんぼ・つや姫から抽出した
天然エタノールを使用した除菌ウエットティシュ

フィルムやティシュそのものも環境配慮フィルムを
100%使用している。
持続可能な取組みで原料は未利用資源を利用

エタノールを抽出した絞りカスは家畜のエサに

その糞尿は畑にもどしてまた農産物の肥料として
使っている。
寸法・入数約140mm×約200mm
１Ｐに10枚入り
※　酒田市の人口約10万人が
毎日１ｐずつ使用すると未利用農産物が
年間で７０ｔ価値ある形で消費され、
循環していきます。

RICE CHEESE



ビーガンチーズ市場2030年までに71億米ドルに達する
※㈱グローバルインフォメーション
2021年にはモッツアレラ製品は
高い収益シェアを占めると予想　　競合他社　Miyoko’S Creamery

TEITARO

①CO2削減米が原料（1kgのお米を食べると1.9kg削減できる
②無添加
③100％ヴィーガン
④アニマルフリー（水の削減・メタン削減・森林・土地・生態系の保全）
⑤カロリー60％OFF・コレステロール99％OFF
（※日本食品成分表2020年　ゴーダチーズ比）
⑥米粉の開発技術

MIYOKO

①カシューナッツが原料
②100％ヴィーガン
③アニマルフリー



土やわらを3Dプリンター

で造形した世界初の家を公開したのです。（プロジェクトの詳細はWASPのウェブサイトで）



土やわらなどを原料に作られた「ライス・ハウス」（以下の写真、資料：*WASP*）



「ライス・ハウス」を造形中のクレーンタイプの新型3Dプリンター





Polyuse Member

Construction tech company

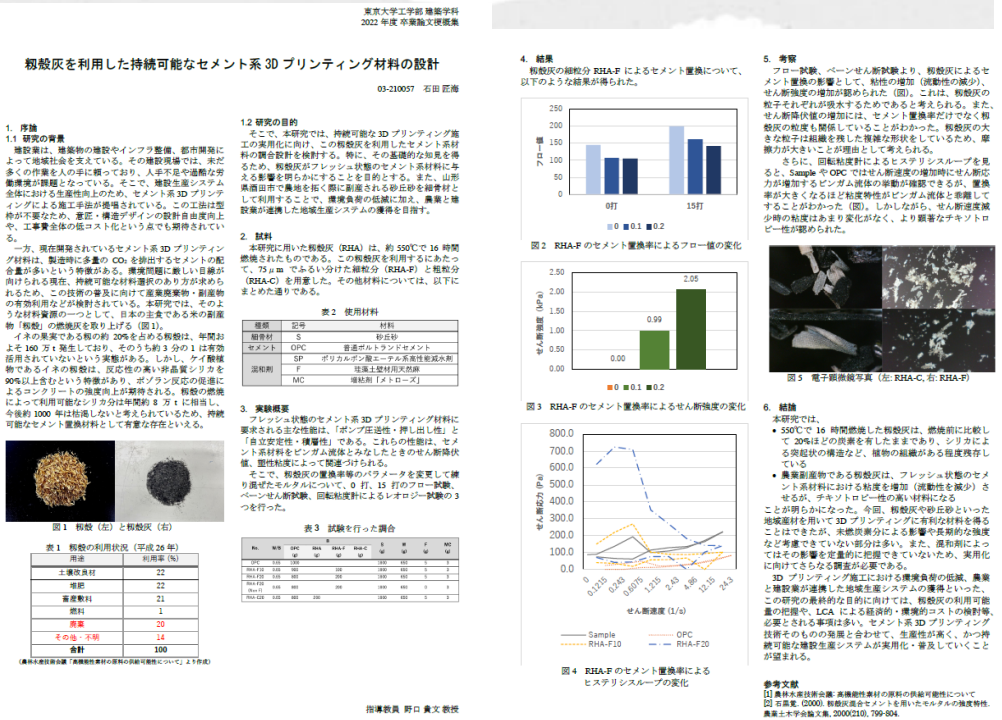


SHONAIPRIDE
SUSTAI NABLE

持続可能な新しい農業革命

お米の籾殻灰を使った（セメント代用原料）
農産物マルシェ建築
ポリウス社×東大×テイタロウ

↓



東京大学工学部 建築学科
2022 年度 卒業論文梗概集

籾殻灰を利用した持続可能なセメント系 3D プリンティング材料の設計

03-210057　石田 匠海

1. 序論
1.1 研究の背景
建設業は、建築物の建設やインフラ整備、都市開発によって地域社会を支えている。その建設現場では、未だ多くの作業を人の手に頼っており、人手不足や過酷な労働環境が課題となっている。そこで、建設生産システム全体における生産性向上のため、セメント系 3D プリンティングによる施工手法が提唱されている。この工法は型枠が不要なため、意匠・構造デザインの設計自由度向上や、工事費全体の低コスト化という点でも期待されている。
一方、現在開発されているセメント系 3D プリンティング材料は、製造時に多量の CO_2 を排出するセメントの配合量が多いという特徴がある。環境問題に厳しい目線が向けられる現在、持続可能な材料選択のあり方が求められるため、この技術の普及に向けて産業廃棄物・副産物の有効利用などが検討されている。本研究では、そのような材料資源の一つとして、日本の主食である米の副産物「籾殻」の燃焼灰を取り上げる（図 1）。
イネの果実である籾の約 20%を占める籾殻は、年間およそ 160 万 t 発生しており、そのうち約 3 分の 1 は有効活用されていないという実態がある。しかし、ケイ酸植物であるイネの籾殻は、反応性の高い非晶質シリカを 90%以上含むという特徴があり、ポゾラン反応の促進によるコンクリートの強度向上が期待される。籾殻の燃焼によって利用可能なシリカ分は年間約 8 万 t に相当し、今後約 1000 年は枯渇しないと考えられているため、持続可能なセメント置換材料として有望な存在といえる。

1.2 研究の目的
そこで、本研究では、持続可能な 3D プリンティング施工の実用化に向け、この籾殻灰を利用したセメント系材料の調合設計を検討する。特に、その基礎的な知見を得るため、籾殻灰がフレッシュ状態のセメント系材料に与える影響を明らかにすることを目的とする。また、山形県酒田市で農地を拓く際に副産される砂丘砂を細骨材として利用することで、環境負荷の低減に加え、農業と建設業が連携した地域生産システムの獲得を目指す。

2. 試料
本研究に用いた籾殻灰（RHA）は、約 550℃で 16 時間燃焼されたものである。この籾殻灰を利用するにあたって、75 μm でふるい分けた細粉分（RHA-F）と粗粉分（RHA-C）を用意した。その他材料については、以下にまとめた通りである。

表 2　使用材料

種類	記号	材料
細骨材	S	砂丘砂
セメント	OPC	普通ポルトランドセメント
混和剤	SP	ポリカルボン酸エーテル系高性能減水剤
	F	珪藻土壁材用天然糊
	MC	増粘剤「メトローズ」

3. 実験概要
フレッシュ状態のセメント系 3D プリンティング材料に要求される主な性能は、「ポンプ圧送性・押し出し性」と「自立安定性・積層性」である。これらの性能は、セメント系材料をビンガム流体とみなしたときのせん断降伏値、塑性粘度によって関連づけられる。
そこで、籾殻灰の置換率等のパラメータを変更して練り混ぜたモルタルについて、0 打、15 打のフロー試験、ベーンせん断試験、回転粘度計によるレオロジー試験の 3 つを行った。

表 3　試験を行った調合

No.	W/B	OPC	RHA	RHA-F	RHA-C	S	W	F	MC
		W	W	W	W	W	W	W	W
OPC	0.55	1000				1800	550	5	3
RHA-F10	0.55	900		100		1800	550	5	3
RHA-F20	0.55	800		200		1800	550	5	3
RHA-F30	0.55	700		300		1800	550	5	3
(Spare 1)	0.55	600				1800	550	5	3
RHA-C20	0.55	800			200	1800	550	5	3

図 1　籾殻（左）と籾殻灰（右）

表 1　籾殻の利用状況（平成 26 年）

用途	利用率 (%)
土壌改良材	22
堆肥	22
畜産敷料	21
燃料	1
燃薬	20
その他・不明	14
合計	100

（農林水産技術会議「高機能性素材の原料の供給可能性について」より作成）

4. 結果
籾殻灰の細粒分 RHA-F によるセメント置換について、以下のような結果が得られた。

図 2　RHA-F のセメント置換率によるフロー値の変化

図 3　RHA-F のセメント置換率によるせん断強度の変化

図 4　RHA-F のセメント置換率によるヒステリシスループの変化

5. 考察
フロー試験、ベーンせん断試験より、籾殻灰によるセメント置換の影響として、粘性の増加（流動性の減少）、せん断強度の増加が認められた（図）。これは、籾殻灰の粒子それぞれが吸水するためであると考えられる。また、せん断降伏値の増加には、セメント置換率だけでなく籾殻灰の粒度も関係していることがわかった。籾殻灰の大きな粒子は組織を残した複雑な形状をしているため、単膜力が大きいことが理由として考えられる。
さらに、回転粘度計によるヒステリシスループを見ると、Sample や OPC ではせん断速度の増加時に せん断応力が増加するビンガム流体の挙動が確認できるが、置換率が大きくなるほど粘度特性がビンガム流体と乖離してすることがわかった（図）。しかしながら、せん断速度減少時の粘度はあまり変化がなく、より顕著なチキソトロピー性が認められた。

図 5　電子顕微鏡写真（左: RHA-C, 右: RHA-F）

6. 結論
本研究では、
- 550℃で 16 時間燃焼した籾殻灰は、燃焼前に比較して 20%ほどの炭素を有したままであり、シリカによる突起状の構造など、植物の組織がある程度残っている
- 農業副産物である籾殻灰は、フレッシュ状態のセメント系材料における粘度を増加（流動性を減少）させるが、チキソトロピー性の高い材料になる

ことが明らかになった。今回、籾殻灰や砂丘砂といった地域産材を用いて 3D プリンティングに有利な材料を得ることはできたが、未燃炭素分による影響や長期的な強度など考慮できていない部分は多い。また、凝結剤によってはその影響を定量的に把握できていないため、実用化に向けてさらなる調査が必要である。
3D プリンティング施工における環境負荷の低減、農業と建設業が連携した地域生産システムの獲得といった、この研究の最終的な目的に向けては、籾殻灰の利用可能量の把握や、LCA による経済的・環境的のコストの検討等、必要とされる事項は多い。セメント系 3D プリンティング技術そのものの発展と合わせて、生産性が高く、かつ持続可能な建設生産システムが実用化・普及していくことが望まれる。

参考文献
[1] 農林水産技術会議: 高機能性素材の原料の供給可能性について
[2] 石黒覚, (2000). 籾殻灰混合モルタルを用いたモルタルの強度特性. 農業土木学会論文集, 2000(210), 799-804.

V-Farmersの機能一覧

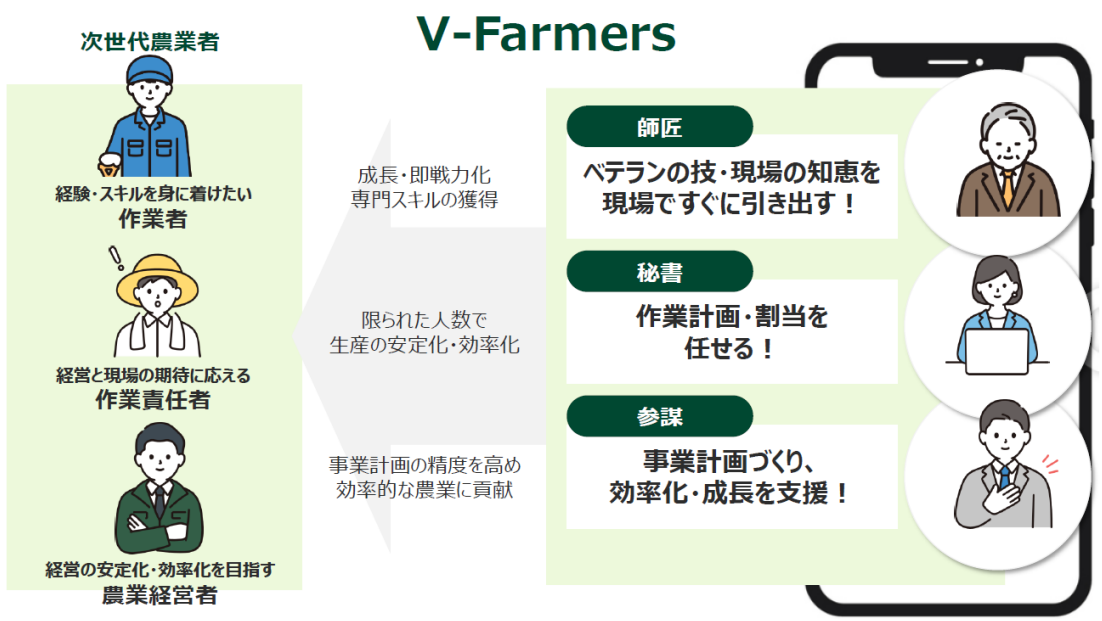
- 農業現場を担う作業者・作業責任者に焦点を当て、【A】師匠｜マニュアル作成・更新、【B】秘書｜日次計画作成・人員配置を優先して、実証・サービス化を進めています。

区分	主なユーザー	大項目	中項目	開発状況	
師匠	作業者	作業内容の確認	マニュアル抜粋・呼び出し	●開発中	【A】マニュアル作成・更新
		マニュアルの作成・更新	経験・Tipsの蓄積	●開発中	
	作業責任者		マニュアル作成・更新	●開発中	
		指示出し・報告	相談受付・トラブル対応	◎要追加検討	
			人材の指導・育成	●開発中	
秘書		状況確認	作業・生育進捗の確認	●開発中	
			人材・農機・資材の把握	●開発中	
		日次計画策定・人員配置	圃場・作業の計画づくり	●開発中	【B】日次計画作成・人員配置
			人員配置	●開発中	
			農機・資材の配置・手配	●開発中	
			作業者への指示出し・作業報告	●開発中	
			圃場の作業・生育進捗の確認	◎要追加検討	
参謀	経営者	現状・課題分析	経営分析レポート作成	●開発中	
		計画・施策の検討	栽培計画策定	●開発中	
		意思決定・実行	人材育成の支援・採用支援	○着手中	
			農機・土地投資対効果シミュレーション	○着手中	
			融資獲得のため事業計画策定支援	○検討中	

実証の様子



V-Farmersの提供価値



・日報報告をチャット対応
作業員の情報を吸上できる質問が個別で対応
作業内容の報告をしないと退勤できないシステム

・日報報告　→
実績報告　・　考察（天気や作業優先度）　→
マニュアルデータ　→　指示だし　→　最適化


シンガポール大使館の天皇誕生日祝賀レセプションパーティ2/23
シンガポールJCC（JAPAN CREATIVE CENTER）庄内テロワール2/25
Shonai Terroir
THE SHONAI FARM "TEITARO"
Radish Jerky
Shonai Terroir Fair
SHONAI BLEND


TEITARO
plus
open
雪若丸
CO2
削減米
貞太郎
山形
つや姫
TUYAHIME
SHONAI PRIDE


SHONAI PRIDE
期間限定
日本職人現做
農園貞太郎
海鮮散壽司(鮪魚)
使用山形縣產的雪若丸白米製作的醋飯，搭配新鮮鮪魚及厚蛋玉子燒層層疊放，可愛的特殊造型深受女性歡迎。
酒田市物產展
限時限量販售 回饋價 元
期間限定
日本職人現做
農園貞太郎
海鮮散壽司(鮭魚)
使用山形縣產的雪若丸白米製作的醋飯，搭配新鮮鮭魚層層疊放，可愛的特殊造型深受女性歡迎。
酒田市物產展
限時限量販售 回饋價 元


SAKATA


遠野&酒
SHONAI PRIDE
SAKATA


天然酵母
河川商店
特製自製麵包
裕毛屋生鮮超市
SHONAI PRIDE
台湾


美酒美食のまち 酒田
SAKATA
SHONAI PRIDE


アメリカ


SHONAI PRIDE


H MART
ICE CREAM




Limited time only
SEAFOOD BOWL
貞太郎の海鮮丼
$29.00
/EA+TAX
農園貞太郎
SHONAI PRIDE


FARM TEITAROU
農園貞太郎
SHONAI PRIDE
SHONAI PRIDE


WORLD FOOD INDIA 2025
Processing for Prosperity
SHONAI PRIDE

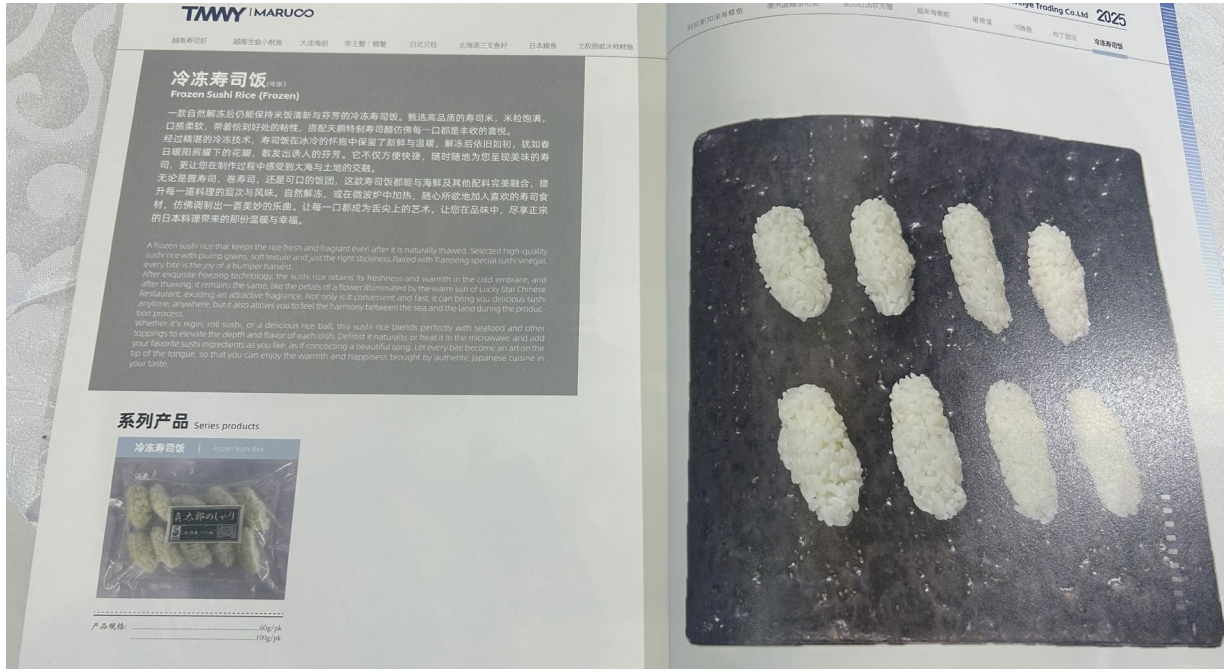

TRANSFORMING FOOD, ENHANCING LIVES:
EMPHASIZES THE IMPACT OF FOOD
PROCESSING ON PEOPLE'S LIVES.
MAKE IN INDIA
#MAKEININDIA/VISIT US AT THE INVESTOR LOUNGE IN DPIIT PAVILION

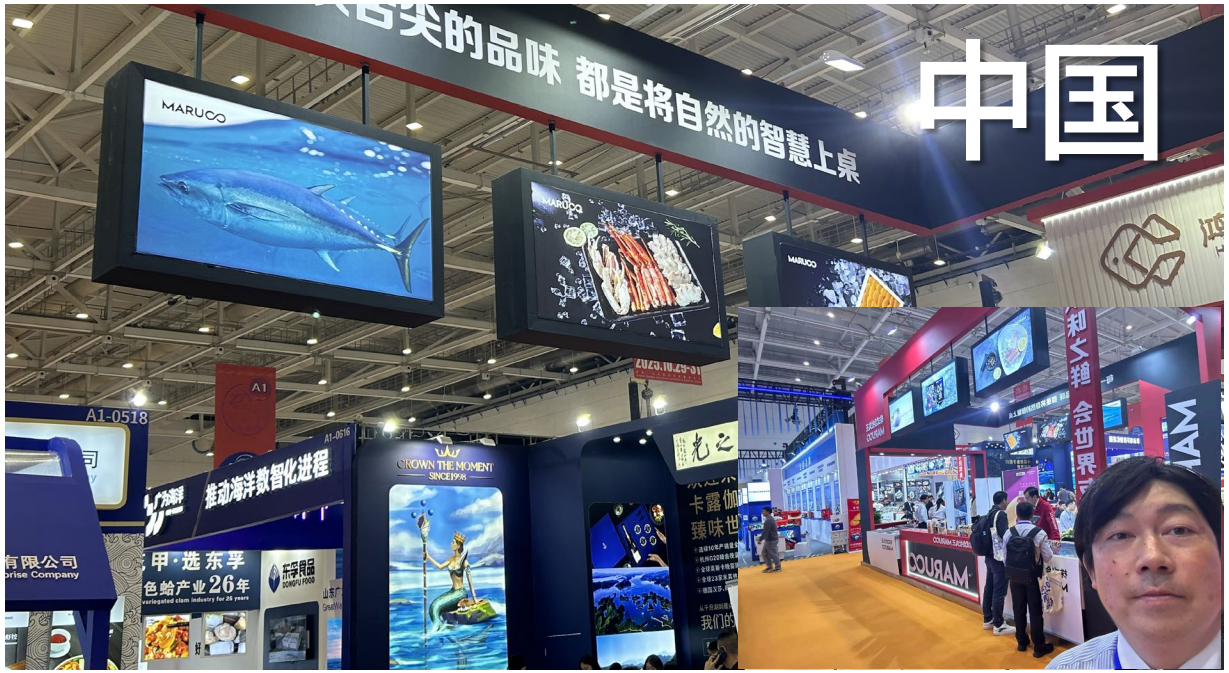

酒田米菓
城北麺工株式会社
SHONAI PRIDE
House
Yamagata Association for
Processed Food Exports


WORLD FOOD INDIA 2025
Japan
Country Session
Knowledge Session
26th September, 2025
Meeting Room No. 18, Bharat Mandapam, New Delhi
www.worldfoodindia.gov.in

インド


MOFPI
WORLD FOOD INDIA 2025
25th to 28th September
Processing for Prosperity
Japan
Focus Country Session
26th September, 2025 | 02:00 PM - 03:00 PM
Meeting Room No. 18, Level - 1, Bharat Mandapam, New Delhi
SPEAKER
H.E. Mr. Keiichi Ono
Japanese Ambassador to India
SPEAKER
Shri A. P. Das Joshi, IAS
Secretary, Ministry of Food Processing Industries, Government of India
MODERATOR
Mr. Amit Vatsyayan
Partner, Ernst & Young LLP
Presentations by:
1. Mr. Hemant Patel, CTO, H2 Milk Farm Private Limited
2. Ms. Hemashree Sindhe, Director, Hamada Global Trading Pvt. Ltd.
3. Mr. Eito Sato, Executive Vice President, Sakata Beika Co., Ltd.
4. Mr. Shigeto Obata, Manager, Ajinomoto Co., Inc.
5. Mr. Masayoshi Yano, Overseas Sales Division, Asia Oceania Section, Otafuku Sauce Co., Ltd.
6. Mr. Shogo Hiroshima, Sales & Marketing Manager, Somi Shokuhin Co., Ltd.


TMW | MARUCO
冷冻寿司饭
Frozen Sushi Rice (Frozen)
系列产品 Series products
冷冻寿司饭 | Frozen Sushi Rice


中国
MARUCO
推动海洋数智化进程
CROWN THE MOMENT
甲·选东孚
色蛤产业 26年


中国国际渔业博览会
CHINA FISHERIES & SEAFOOD EXPO
中国国际水产养殖博览会
AQUACULTURE CHINA
盖世 gaishi
蟹柳 精选 美加佳
张景記
玉姆
火锅就要有鲜美滑虾滑
4006-818-177


RUCO

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

研究開発

SHONAIPRIDE 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

SHONAIPRIDE

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



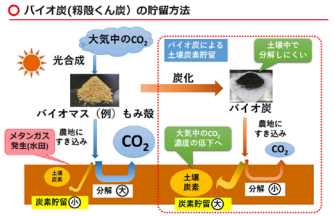




つや姫・雪若丸【１kg】たべると
CO2削減 1.9kg









加工生産

SHONAIPRIDE 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）



テイタロウ商品

テイタロウとは

SHONAI PRIDE

酒田の農業 ・ ショウナイの農業

テイタロウは 新たな農業革命を VISIONに掲げている

① 担い手の問題 【人材確保 就労型農業の実践や特定技能者の積極的利用】

② 農地の保全 【生産性の向上、スマート化、農産物販売先との連携】

③ 環境の問題 【CO2削減農産物の多様性】

④ 土づくり 【科学的根拠に基づく土壌改善AIサービス「Humus」】

酒田の未来を共に創りたい

SHONAI 貞太郎 PRIDE