

第24回(2021年度)

七十七  
ビジネス  
大賞

# 株式会社フレッシュおの



代表取締役

小野 一夫 氏

## ●企業の概要

企業名：株式会社フレッシュおの

代表者：代表取締役 小野 一夫

住所：宮城県仙台市宮城野区原町3丁目1-22

設立年：2007年（創業 1887年）

業種：カット野菜製造、販売

資本金：10百万円

従業員数：242名

## ●事業の概要

当社は明治20年の創業以来、134年の永きに渡り当地の野菜を取り扱い続け、現在は東北6県の外食チェーン店をはじめ学校・病院・ホテル等の約2,500先に毎日新鮮なカット野菜や果物を供給している。東北で唯一となる「スーパーコールドチェーン」を実現し、高度な衛生管理基準をクリアするなど「安心・安全・新鮮」を理念として生産者と消費者をつないでいる。



本社（仙台FSセンター）



製造工程

# 東北で唯一となる「スーパーコールドチェーン」を実現し、365日24時間体制で生産者と消費者をつなぎ今後も「安全・安心・新鮮」な食の提供を目指す



品質管理



製品



配送

## ● 受賞の理由

当社は東日本大震災の被災地における農産物流通の復興事業として「先端農業産業化システム実証事業」の認定を受け、「新鮮（Fresh）な野菜をより早く（Speedy）お客様の元へ」をコンセプトとした東北で有数の機能を持つ加工物流センター「仙台FSセンター」を新設した。

最先端の管理システムを活用し、200種類以上の野菜を約400種類の用途別形状にカットする生産体制を確立、365日24時間体制で生産者と消費者をつないでいる。

東北で唯一となる「集荷～入庫～加工～出荷～配送」までの全工程を5℃以下に保つ「スーパーコールドチェーン」を実現したほか、食品安全マネジメントシステム国際標準規格の最上位であるFSSC22000を県内同業者では唯一取得し、大手外食企業等が求める高度な衛生管理基準をクリアするなど、衛生管理・鮮度保持面で同業他社に対して圧倒的な優位性を有している。また、仙台市食品衛生自主管理評価制度においても「衛生モデル施設表彰」を受けるなど「安全・安心」な食の提供を実現している。

「スーパーコールドチェーン」の実現により、野菜の消費期限を従来の2～4日から9～10日へと2倍以上の鮮度保持を可能としたほか、カット野菜の残端を破碎し肥料化して生産者へ還元する「循環型農業」を通じ食品ロス（廃棄）の削減に取り組んでいる。また工場内排水の冷熱を利用した電力量削減や環境に配慮した持続可能な農業支援に努めるなどSDGsの目標達成にも積極的に取り組んでいる。

当社は野菜を扱うプロとして、高度な衛生管理・鮮度保持の高い技術を擁し、産地から消費者までワンストップで繋ぐ農産物流通を担うなど、今後も「安全・安心・新鮮」な野菜の流通を通して地域に貢献することが期待される。