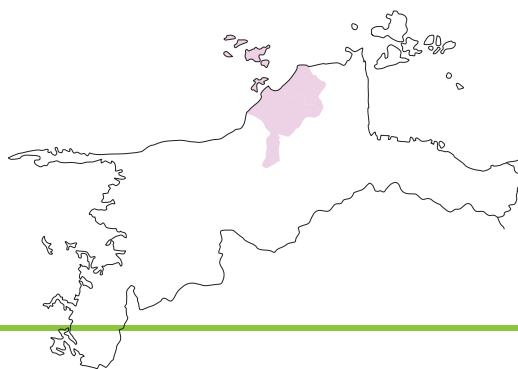


# 株式会社 C&S



松山市

旬な県内産果物をジュースマシンで  
実演するフルーツ販売システム

## 1 事業内容

栽培農家から直接仕入れた季節ごとの旬な規格外柑橘類等を活用して、ジュースマシンによる実演販売を行うとともに、注文の待ち時間を利用して行う果実の試食を介して、県産果物（A級品）の販売にまでつなげる販売システムを自社直営及びフランチャイズで展開する。

## 2 事業背景

年間を通じ温暖な土地柄で生産される愛媛産の果物は品質に優れており、農林水産統計によると、平成19～20年度の生産量は、キウイフルーツが全国1位・みかんは全国2位・びわは5位・柿は7位と、全般的に高順位にある。

しかし、一般的に、栽培農家はその質の高さをアピールしたり、直接販売することが不得手で、小粒・へた無し・キズものなど、味には全く支障のない規格外品の扱いに困っていた。



### 3 事業、技術、商品の特徴

栽培農家が保有する規格外品の果物（柑橘類、キウイ、びわ、柿、ブルーベリー、いちご等）を使用したストレートジュースや同じく規格外品の野菜（トマト、セロリ等）を合わせた「ベジフルーツジュース」を提供する。

提供方法は、従来のジュースバーの主流となっている「あらかじめ絞られたもの」ではなく、ジュースへの加工工程が目視できる「実演ジュースマシン」を使用し、消費者に味や鮮度の良さを視覚にアピールしながら販売を行う。

ジュースが出来るまでの待ち時間には、ジュースになる果物の余った部分をカットして試食もできる。この演出と試食の相乗効果で県産果物（A級品）販売に繋げる。

### 4 助成内容及び効果

既存店舗で実施した試飲会では、実演ジュースマシンがかなり好評で、あわせて実施した県内農家とのタイアップによる販売会において、試飲客が贈答用に果物を購入するといった販売システムの流れも実際に確認することができた。

こうした経験に基づき、設備導入したジュースマシン等により、平成22年度には直営店舗をオープンして本格的な事業展開を図ることとしている。

また、助成事業で実施したホームページやロゴデザイン製作等のマーケティング活動への取り組みともあいまって、速やかな事業展開が図られている。

### 5 今後の展望

季節ごとに柑橘の品種が変わるので、消費者に柑橘の品種を実際に見てもらい、味わってもらうことで、柑橘自体の消費拡大にもつなげるとともに、ジュースマシン、ジュース材料、販売果物をパッケージとして組み込むなど、出店負担が軽く、地元農家らでも参画可能となるFCシステムを構築し、これを普及させることで、販路開拓の新しいスタイルを確立させたい。



玉井社長

#### Message From Entrepreneur

柑橘の品種によって、ジュースの味も変わるので、リピーターの方も飽きることなく楽しんでいただけます。ジュースを飲むことがきっかけとなり、県内産柑橘の販売促進につながっていくよう、良い流れを構築していきたいです。

#### 企業概要

〔代表者〕 代表取締役 玉井 雅史  
 〔住 所〕 松山市歩行町2-3-18  
 〔設 立〕 平成19年6月  
 〔TEL〕 089-915-6110  
 〔FAX〕 089-915-6121  
 〔URL〕 <http://www.charlies-vegetable.com/>