



どこでも手軽に
採りたて感じる
野菜のおいしさを

南国いぶすきの恵み

×

産地直凍



ACCESS



 株式会社 オリエンタルアグリ

【指宿工場】
〒891-0603 鹿児島県指宿市開聞十町1121-3
TEL:0993-23-1601 (受付時間:平日 9:00~17:00)
FAX:0993-23-1602

【公式ホームページ】
<https://oriagri.com/>



JFS-B25003365-00

※本事業案内に掲載された内容は、予告なしに変更することがあります。
予めご了承ください。

 Oriental Agri

採れたての鮮度そのまま おいしい冷凍野菜を 鹿児島、指宿から全国へ お届けします



Value.01

指宿発 良質な国産野菜

指宿は、年間平均気温が約18℃と冬でも暖かく、1年を通して良質な野菜が栽培されています。私たちは、雄大な開聞岳を望む風光明媚なこの地に生産拠点を構え、旬の味わいを凝縮した国産冷凍野菜を全国へお届けいたします。

IBUSUKI
KAGOSHIMA

Value.03

鮮度・色味・旨味を ギュッと閉じ込め

「良質」な「採れたて野菜」を工場にて加工する際、スチームブランチングを採用しています。鮮度・色味・旨味がギュッと閉じ込められた野菜は、自然解凍してそのままお召し上がりいただけます。

Value.02

採れたての野菜を 冷凍加工

協力農家等で栽培された新鮮な野菜を、収穫後すぐに自社工場加工・冷凍。「産地直凍」だからできる、採れたての鮮度そのままの国産冷凍野菜を全国へお届けいたします。

九州本土、薩摩半島の南端に位置する鹿児島県指宿（いぶすき）市では、豊かな自然に恵まれた温暖な気候と、水はけが良く、ミネラル豊富な火山灰土壌という南薩台地の特徴を活かした農業が盛んです。特に特産品のオクラやそらまめ、スナップえんどうは生産量日本一を誇ります。

南国の太陽の光をたくさん浴び、農家さんたちに丁寧に育てられた、びかびかの野菜たち。その採れたての美味しさを、風味や素材本来の味わいを、もっと多くの方に知ってもらいたい！おいしい野菜で指宿から日本をもっと元気にしたい！

そんな想いから、オリエンタルアグリはこの指宿で冷凍野菜加工工場を稼働し、「南国いぶすきの恵みを産地直凍」して皆様の元へお届けいたします。



会社概要

会社名	株式会社オリエンタルアグリ
代表者	代表取締役 五島寧人
本社所在地	〒151-0071 東京都渋谷区本町3丁目12-1 住友不動産西新宿ビル6号館 TEL:03-6311-8208
事業拠点	指宿工場 〒891-0603 鹿児島県指宿市開聞十町1121-3 TEL:0993-23-1601 FAX:0993-23-1602 指宿農場 〒891-0513 鹿児島県指宿市山川岡児ヶ水地内
資本金	500万円
株主	株式会社オリエンタルコンサルタンツ
設立年月日	2016(平成28)年5月
事業内容	農産物を原材料とする加工、製造、販売 農産物の生産、仕入、加工、販売 農産物及び加工品の貯蔵、運搬 農業関連イベントの企画、運営等
ホームページ	https://oriagri.com/

沿革

2016(平成28年) 5月	株式会社ブラウを設立
2020(令和 2年) 7月	称号を株式会社オリエンタルアグリに変更
2022(令和 4年) 9月	指宿市と「指宿産農産物の新たな価値創出と需要開拓に向けた協定」を締結
2024(令和 6年) 1月	鹿児島県・指宿市・当社にて立地協定を締結
2025(令和 7年) 2月	指宿工場開業
2025(令和 7年) 10月	JFS-B規格の適合認証を取得

基本理念

「農業から地域を元気に!!」

地域価値創造企業として、地域の農業を活かし、魅力・活力ある持続可能な地域づくりに貢献して参ります。

この取組みは、地球規模の課題に立ち向かうSDGsの目標に沿った活動であり、私たちはこれらの目標を事業の中核として位置づけ、取り組んでいます。



MESSAGE

旬の味をそのままに、“いぶすき”の恵みを全国に 食の安心・安全・安定供給と、地域の発展を目指します！

オリエンタルアグリは、「指宿だからできる地域特性」を活かして、環境に配慮した持続可能な農業の確立、指宿地域の「稼ぐ力の向上」を目指し、地域の活性化と新たな産業振興に貢献して参ります。

私たちは、新鮮で高品質な冷凍野菜をお客様に提供するとともに、地域の特産野菜の魅力を全国に広め、商品の付加価値向上、ひいては地域経済の底上げに繋げていくことに注力して参ります。



産地で収穫、すぐ冷凍 「産地直凍」だからこそできる 新鮮な国産冷凍野菜

オリエンタルアグリ冷凍野菜加工工場は、鹿児島県指宿市に生産拠点を有し、HACCPに準拠した品質管理体制のもと、協力農家等で収穫された旬の野菜を素早く冷凍加工し、製品化しています。下処理、カット、蒸気による加熱処理（スチームブランチング）、急速冷凍、真空包装などの工程を一貫して行い、安心・安全で扱いやすい、こだわりの国産冷凍野菜を製造しています。

オリエンタルアグリ指宿工場は、冷凍加工野菜の製品群において、一般社団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が定める「JFS-B規格」の適合証明を2025年10月17日付にて取得しました。当社は、今後もお客様へご提供する製品の安全・安心を追求するため、このシステムを維持するとともに、更なる品質体制強化に取り組んで参ります。



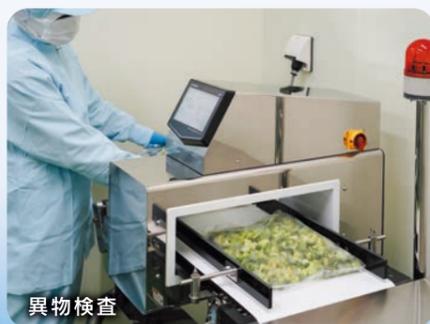
蒸気による加熱処理



芯温計測



サニタリー室



異物検査



採れたての鮮度を保つための取り組み

1、協力農家等で収穫後、すぐに工場へ集荷

2、加工・冷凍

3、各所へ配送



飲食店・小売店
学校給食など



Point.01

質の良い加熱処理と急速冷凍

収穫後すぐの新鮮な旬の野菜を自社工場の下処理・カットし、蒸気による加熱処理（スチームブランチング）後、急速冷凍します。野菜の旨み・色味・食感などをギュッと閉じ込めるため、時間が経っても採れたてのおいしさが保たれます。

Point.02

徹底した衛生・品質管理

お客様に安心・安全な商品をお届けするため、HACCPに準拠した品質管理体制のもと、常に社員一人一人が徹底した衛生管理を心がけ、製造しています。

“産地直凍” 冷凍野菜ができるまで

協力農家等で収穫された新鮮な野菜は、すぐに指宿市内にあるオリエンタルアグリ加工工場に運ばれます。丁寧に下処理を行い、蒸気による加熱処理と急速冷凍により、旨み、色味、食感などをギュッと閉じ込めます。お客様に安心してお召し上がりいただくため、徹底した衛生・品質管理を経て保管・出荷されます。

収穫・検品

01 適切な時期に収穫した新鮮な野菜を、速やかに加工工場へ搬入し、品質チェックを行います。

流水洗浄・下処理

02 野菜に付着した泥や汚れを、バブル洗浄機等でしっかりと洗い落とし、下処理を行います。

カット処理

03 製品の仕様に合わせて、野菜を適切なサイズや形状にカットします。

加熱処理

04 蒸気による短時間加熱処理を行い、野菜本来の色や栄養素を保持します。

急速冷凍

05 最大-40℃の冷気で野菜を急速に冷凍し、旨み・香り・水分などをギュッと閉じ込めます。

包装・品質検査

06 製品を計量後、用途に応じ包装し、品質検査を行います。

異物検査

07 目視検査、金属探知機検査を行い、製品の安全性と品質を厳重にチェックします。

梱包・検品

08 製品に必要な情報を記載したラベルを貼付します。

保管・出荷

09 -18℃以下の冷凍保管庫で適切に保管し、出荷スケジュールに合わせて配送準備を行います。

いつでも、どこでも、手軽でおいしい。オリエンタルアグリの冷凍野菜

商品「産地直凍シリーズ」のご紹介

オリエンタルアグリ「産地直凍シリーズ」は、栄養価や素材のおいしさ、鮮度を保った国産冷凍野菜です。当社の冷凍野菜は、素材に、味に、品質にこだわりを持って製造しています。

詳しくはこちらから

オリエンタルアグリ
公式サイト
商品紹介ページ



国産冷凍オクラ

丸ごと一本（ホール）、ハーフカット、スライスなど、多様な形状に対応しています。揚げ物、和え物、肉料理の付け合わせ、サラダやパスタ、うどんのトッピングなど、幅広い用途でお使いいただけます。



ホール

ハーフカット

スライス

■鹿児島県産
■500g

国産冷凍スナップえんどう

スナップえんどうを丸ごと冷凍しました。炒め物や煮物、パスタの具材としても相性抜群で、サクツとした食感が料理に彩りとアクセントを加えます。



ホール

■鹿児島県産
■500g

国産冷凍そらまめ

そらまめを丁寧に剥き、冷凍しました。最適な加熱処理と急速冷凍により、そらまめ本来のホクホクとした食感、旨み、色味をしっかりと閉じ込めています。炒め物や和え物、パスタの具材など便利にお使いいただけます。



むき

■鹿児島県産
■500g

国産冷凍ブロッコリー

使いやすい大きさにカットし、色味や鮮度をそのままに冷凍しました。サラダやグラタン、スープの具材として食卓を豊かに彩ります。また、軽くバターで炒めてメインディッシュの付け合わせにするのもおすすめです。



カット

■鹿児島県産
■500g

国産冷凍カボチャ

カボチャを使いやすいサイズにカットし、色味や鮮度、カボチャ本来のホクホクとした食感を損なうことなく冷凍しました。煮物、炒め物、グラタン、コロッケ、スープなど、多様なメニューに幅広くお使いいただけます。

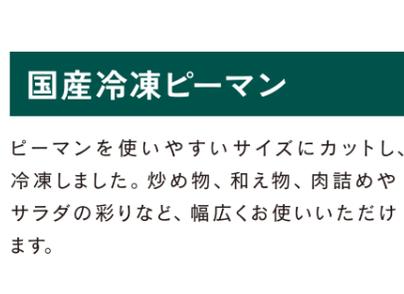


乱切り

■鹿児島県産
■500g

国産冷凍いんげん

いんげんをカットし、使いやすいサイズにして冷凍しました。メインディッシュの付け合せや、スープ、和え物など、幅広くお使いいただけます。



カット

■鹿児島県産
■500g

国産冷凍ピーマン

ピーマンを使いやすいサイズにカットし、冷凍しました。炒め物、和え物、肉詰めやサラダの彩りなど、幅広くお使いいただけます。

半割

乱切り

スライス

■鹿児島県産
■500g

おいしい野菜で指宿から、日本をもっと元気に



オリエンタルアグリでは、メニューや製品に使いやすい、お客様のニーズにあわせたカット・むき野菜などを提供しています。

採れたての原料を加工した冷凍野菜は、高品質で安心・安全。飲食店や宿泊施設、食品製造業、学校給食など、さまざまな場面でご利用いただいております。おいしさはもちろんのこと、調理の効率化や利便性、コスト削減、メニューの多様化などにご活用いただけます。

省力化・効率化



カットや加熱などの下処理が済んでいる冷凍野菜を使うことで、調理時間を大幅短縮。人件費削減にも繋がり、業務効率が向上します。

衛生的で高品質



新鮮な野菜を、収穫後すぐ急速冷凍。厳重に管理された衛生的な環境で製造されているため、安心してお召し上がりいただけます。

価格・規格の安定化



生野菜は天候不順等によるサイズや価格の変動があります。一方、冷凍カット野菜は規格が統一されており、価格も年間を通して安定しているため、安心です。

長期保存・安定供給



冷凍野菜は長期保存が可能のため、季節を問わず、いつでも旬のおいしさを味わえます。食材の安定供給も実現し、食生活を豊かにします。

フードロスの削減



カット済の野菜は、必要な分量ごとに使えます。フードロスを防ぎ、可食部分以外を含まないため、光熱費やゴミ処理費などの削減にも繋がります。

幅広い用途に対応



国産の安全な野菜を、ホール、スライスなど様々なカットでご用意。通年商品のため、季節を問わず幅広いメニューのご提案が可能になります。

旬の野菜をチェック!いぶすき 旬の野菜カレンダー

指宿市では、温暖な気候を利用し、代表的なオクラやスナップえんどう、そらまめのほかにも、年間を通して様々な野菜の栽培を行っています。オリエンタルアグリでは、旬の時期に収穫された新鮮な野菜を使って、おいしい冷凍野菜を皆様の元へお届けいたします。

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
オクラ						←	→	→	→	→	→	
スナップえんどう	←	←	←	←	←							
そらまめ		←	←	←	←							
ブロッコリー		←	←	←								←
カボチャ	←	←	←			←	←	←				
ピーマン				←	←	←	←	←			←	←
いんげん				←	←	←	←	←			←	←