

農業生産法人 株式会社GRA

1 現状の取組、輸出向け生産量、今後の輸出方針

輸出実績：いちご 5.6 トン（2019 年度）

（年間出荷量 270 トン）

主な輸出国：香港、台湾、タイ、マレーシア、シンガポール、中東、北米等

現状の取組：複数品種のいちごの統一ブランド「ミガキイチゴ」の生産、加工品商品開発から販売・輸出。職人の技とITを融合した最先端施設園芸により高品質いちごの安定供給の実現。

輸出向けいちごの確保・増産に向けて、国内生産者育成も行っており、認定した生産者が「ミガキイチゴ」を生産。現在、認定生産者は、県内外で10事業者に拡大。

輸出方針：いちごは、東南アジア諸国が引き続きポテンシャルマーケット。

航空輸送であり運送費がかさむため、輸出先でのターゲット顧客はミドルアッパー以上。

輸出向けには、酸味の少ない大果系のいちごが適しており、今後は、これらの特徴を持つオリジナル品種「ハナミガキ」等を拡大。

2 輸出に向けて制限要因となっている事項、制度

- ① 各国の残留農薬規制への対応（情報収集及びそれにかかる労力等）
特に台湾向けは、残留農薬規制が厳しい。
- ② ロジスティック構築の難しさ（共同運送(航空便)のロジ、エンドエンドでのクールチェーン等の物流面でのインフラ整備）
- ③ 国内各県レベルでの品種間競争（ジャパンベリー等の日本ブランドとしてのブランド構築に向けた検討）

3 国、JETRO、JFOODOに期待する施策、役割

- ① 国を掲げての輸出先での他国産との差別化
GRAが輸出するミガキイチゴだけでは、国産輸出いちごのシェアとしてはまだまだ小さく、ブランド認知も極限定的。一事業者の対応では日本ブランドの浸透に関しては限界がある。
- ② 各国まちまちな残留農薬規制や、輸出にあたってのレギュレーション変更等、自ら情報を取りに行ける事業者は追随できるが、全体としての国産いちごの輸出増を取り組んでいくのであれば、行政的なさらなる後押しが必要

ミ ガ キ イ チ ゴ

MIGAKI-ICHIGO ご紹介資料

2020年10月

株式会社GRA

MIGAKI-ICHIGO

GRA

おいしさは、磨かれる。

私たちは挑戦します。

あなたにとって特別なイチゴをつくることに。

熟練の技法を伝承されたイチゴマスターへ、受け継がれる職人技。

伝統と先端ITを掛けあわせ、進化を続ける栽培法。

妥協を許さない高い熟度と鮮度で、こだわり抜いた品質基準。

味わえば、どんな人の顔もほころぶイチゴで、

日本中を、世界中を笑顔にします。

すべては、最高の一口のために。

～食べる宝石～



MIGAKI-ICHIGO

MIGAKI-ICHIGOとは

GRA

食べる宝石 MIGAKI-ICHIGO

ミガキイチゴは、イチゴの産地として50年以上の歴史がある宮城県山元町で誕生しました。複数品種のイチゴの統一ブランドとして、栽培法や選果基準による果実の違いをブランド化したものです。イチゴづくりの匠の技をIT技術により形式知化し、イチゴハウス内を生育に最適な環境に常に保つことで高品質のイチゴを安定的に生産できるようになりました。

ミガキイチゴの中でも最上位ランクのミガキイチゴ・プラチナは、1粒1,000円のイチゴとして販売されています。（数々のメディアでも紹介されました。）2013年グッドデザイン賞を受賞。



 GOOD DESIGN AWARD 2013

MIGAKI-ICHIGOのこだわり

おいしいイチゴをお届けするための「MIGAKI-ICHIGO」のこだわり

受け継がれる職人技

- ミガキイチゴ栽培の技術の原点は、GRA創業メンバーのひとりで、宮城山元町でイチゴ栽培歴40年の経験を有する橋元忠嗣(ただつぐ)の匠のワザとなります。その技術は次世代の栽培者に受け継がれています。
- ミガキイチゴは認定生産者だけが栽培するイチゴです。GRAでは、新規就農者を受け入れて独立を支援しています。GRAイチゴアカデミーで技術を学び、一定以上の品質でイチゴ生産ができるようになればミガキイチゴ生産者として認定されます。ミガキイチゴ認定生産者は、宮城山元町を超え広がっています。

進化を続ける栽培方法

- イチゴ栽培の匠のワザを形式知化し、環境制御技術により、イチゴの生育ステージそれぞれに合わせた最適な栽培環境を再現しています。
- 糖度モニタリングにより、美味しさを落とさないようにするために計画的な栽培コントロールを行っています。
- 専門のIPM(病虫害防除)の専門員を配置し、計画的な病虫害防除を実施、農薬を減らす取り組み等を行っています。

こだわり抜いた品質基準

- 日々糖度測定し、ミガキイチゴで出荷する基準を厳格に運用しています。
- 商品到着時点にイチゴが傷まないぎりぎりまで完熟モギを実施しています。(おいしさへの徹底したこだわりを貫いています)
- 果形、果実の大きさ、熟度等により、厳格にイチゴをグレーディングしています。
- 収穫後のイチゴの温度管理、出荷前商品の温度管理、輸送中の温度管理、できるだけ短いリードタイムでイチゴをお届けするロジスティックを構築し、お客様が口にする瞬間までの鮮度にこだわっています。

生産者概要

宮城県で誕生したMIGAKI-ICHIGOは、認定生産者に技術が継承され、現在では、神奈川県、埼玉県、愛知県でも栽培が始まっています。

MIGAKI-ICHIGO認定生産者ネットワーク

神奈川県平塚市 栽培面積	株式会社VERY BERRY 4,700m ²
埼玉県嵐山町 栽培面積	株式会社バイル・エフ 8,600m ²
埼玉県東松山市 栽培面積	太陽グリーンエナジー株式会社 3,000m ²
愛知県豊橋市 栽培面積	まるきんファーム株式会社 2,500m ²
愛知県田原市 栽培面積	白井秀和 2,200m ²
宮城県山元町 //	株式会社ごえん 高橋俊文
//	高泉博幸
//	株式会社S-RABBI
//	ソレイユの森
//	株式会社GRA
	栽培面積 6,000m ² 栽培面積 2,400m ² 栽培面積 2,400m ² 栽培面積 3,000m ² 栽培面積 2,500m ² 栽培面積 28,500m ²

MIGAKI-ICHIGO販売元

宮城県山元町 株式会社GRA
代表取締役 岩佐大輝

GRA会社概要

2011年7月創業
2012年1月会社設立

本社所在地：宮城県亘理郡山元町
代表取締役 岩佐 大輝

資本金10,000万円

事業内容：農産物の生産販売および輸出、農業技術の研究開発、産地ブランド開発、加工品商品開発、栽培管理システム開発、海外生産展開



栽培面積推移

GRA

2011年 2012年 2013年 2014年 2015年 2016年 2017年 2018年 2019年

▲牛橋農場開設

▲先端プロ研究施設山元完成

▲稲実ハウス、桜堤ハウス完成

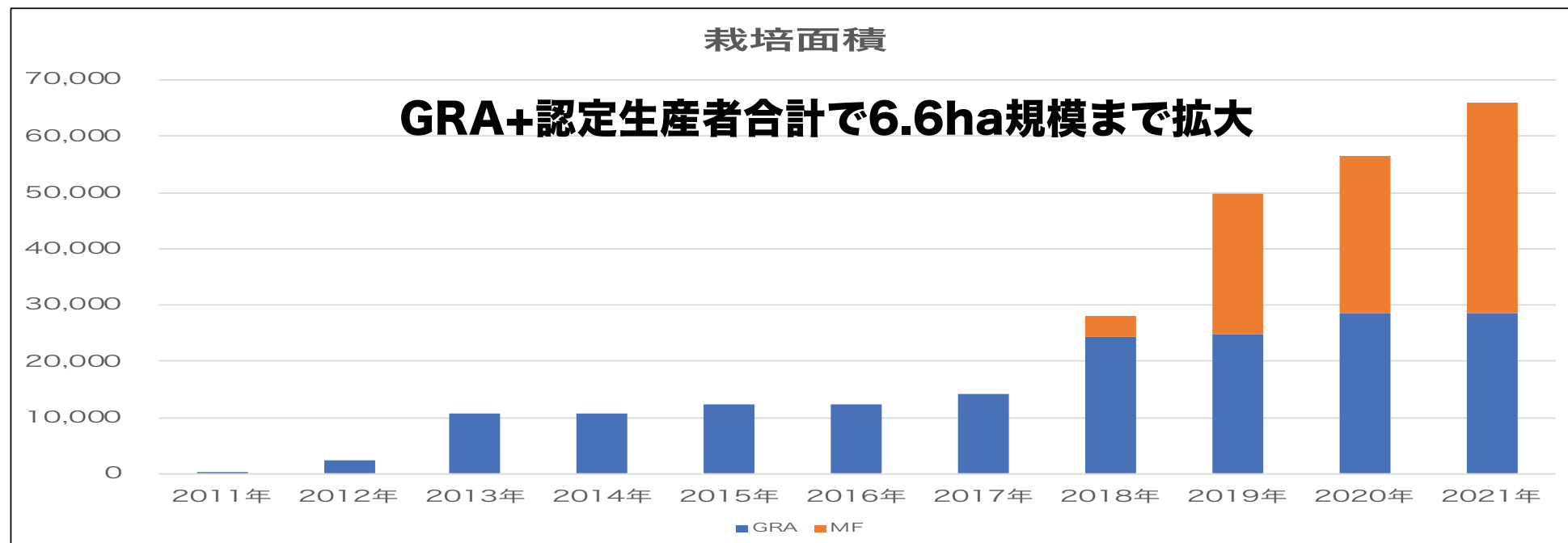
▲通年ハウス完成

▲トレーニングハウス完成

▲新規就農者が次々と拡大

自社圃場拡大

▲K&Kハウス完成



生産設備概要

太陽光利用型植物工場 + 高設溶液栽培 + 統合環境制御

- 栽培面積
44,800㎡(宮城)
4,700㎡(神奈川) 11,600㎡(埼玉) 4,600㎡(愛知)
- 年間収穫量
400トン
- 栽培品種
とちおとめ、もういっこ、よつぼし、ハナミガキ(オリジナル品種)
にこにこベリー
- 主な出荷先：国内（東北6県、首都圏、関西圏、中京圏、九州等）
海外（香港、台湾、タイ、マレーシア、シンガポール、中東、北米等）



ミガキイチゴ・ファミリー

GRA

- 生食用ミガキイチゴ（プラチナ、ゴールド、シルバー、レギュラー）
- 業務用ミガキイチゴ
- スパークリングワイン、どぶろく、大吟醸、ビネガー
- その他（バター、ジャム、パンケーキ、化粧品等）



ミガキイチゴ(青果用)

GRA

主な販売先：

百貨店、フルーツ専門店
ギフトショップ、通販
スーパー、産直市場等

ミガキイチゴ・プラチナ



1粒



6粒



12粒

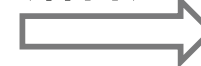
ミガキイチゴ・ゴールド



1箱 / 2箱の2タイプ

粒数：12粒～18粒
量目：420g

贈答用



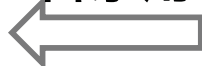
ミガキイチゴ・シルバー



2パックを1箱に収容

1段詰めデラックスパック
粒数：8粒～15粒
量目：320g

自家用



ミガキイチゴ・レギュラー



2パックを1箱に収容

2段詰めパック
粒数：8粒～19粒
量目：275g

ミガキイチゴ加工品

GRA



イチゴスパークリングワイン
ミガキイチゴ・ムスー
ミガキイチゴ・カネット



純米どぶろく
ミガキイチゴ・どぶろく



飲む点滴
ミガキイチゴ・ビネガー



ミガキイチゴバター
ミガキイチゴジャム