

# OMD アグリネットサービス株式会社 会社概要

<b>社名</b>	OMD アグリネットサービス株式会社		
<b>所在地</b>	本社	〒274-0816 千葉県船橋市芝山 4-18-1	
		TEL047-465-4186 fax047-465-1151	
		Mail omd.agri@ookimusen.jp	
	市原農場 第一農場	〒290-0244 千葉県市原市南岩崎273-2	TEL090-1707-3407(柴田)
	第二農場	〒290-0244 千葉県市原市南岩崎261	
<b>資本金</b>	200万円		
<b>設立日</b>	2016年4月1日		
<b>親会社</b>	株式会社大木無線電気		
<b>代表</b>	代表取締役 大木 博士 (株式会社大木無線電気 取締役副社長)		
<b>農業法人認可</b>	2016年6月22日 農業生産法人として認可取得		
<b>取引銀行</b>	千葉銀行 船橋北口支店 市原農協 南総支店 千葉興業銀行 法人戦略部		
<b>事業目的</b>	農産物の生産、加工および販売、同ネットワーク運営 農産物の貯蔵および運搬 畜産物の生産、加工および販売 農作業に係る作業受託 観光農園、貸農園の運営 新規就農者の人材育成、支援 身体障害者の就農機会の創設 農業用ハウス諸資材の設計施工販売等		
<b>従業員数</b>	社員3人、パート3人		
<b>農地</b>	取得面積 約70a(市原市南岩崎)		
<b>ハウス規模</b>	第一農場	ビニール本ハウス 640㎡(194坪) ビニール小ハウス 125㎡(38坪)	
	第二農場	鉄骨ハウス 1,800㎡(545坪)	
	合計	2,565㎡(777坪)	
	※第二農場 鉄骨ハウスは建設中。2018年7月頃竣工予定		

▼第一農場



▼第二農場



## 栽培方法

<b>栽培方式</b>	高設土耕栽培
<b>栽培作物</b>	パクチーの通年栽培
<b>月間出荷数量</b>	パクチー 500Kg ~ 800Kg (第一農場、第二農場合計)
<b>栽培予定作物</b>	ガパオ、ホーラバー、バジル、のこぎりコリアンダー等の香草類

## 販売概要

<b>品質規格</b>	レギュラー品 A品(根付き、抽苔5cm以内)ダンボール入り B品(抽苔5cm以上)ダンボール入り
<b>包装形態</b>	バルク包装 500g ~ 1,000g 束 個包装 50g ~ 100g 入り(特注)
<b>物流形態</b>	農場から指定店舗への宅配便(佐川急便、ヤマト運輸) 物流温度帯 5月~10月クール便(外気温20℃以上)、11月~4月 常温便
<b>リードタイム</b>	月間受注計画に基づき、出荷1週間前に確定
<b>主要販売先</b>	外食産業・小売業関連業態

# 農場経営の基本理念

▼パクチーの花



環境保全型農業経営を理念として、  
生活者に安全・安心な農産物を提供しながら  
地域農業の持続的な発展に努めていきます。

## 具体的な取組み

- ・耕作放棄や休耕の田畑の取得による耕地再生（現在 70 a）
- ・「ちばGAP」（千葉県での認証による農業生産工程管理）認証取得への取組み（今年 10 月申請予定）  
2020 年オリンピック・パラリンピックへの優良食材提供と、農場の体系的な管理運営手法の確立。  
千葉 GAP 取得後、J-GAP の認証を進める。
- ・有機農産物生産態勢づくりの取組み  
有機 JAS 農林規格認証取得に向けた農法の整備（平成 31 年申請予定）
  - ①畜種糞尿と籾殻の廃棄物活用による有機堆肥施用
  - ②有機資材による病害虫の発生抑制等

## パクチーの商品特徴

### パクチーの香り

- ・一般的なパクチーに比べ、パクチー特有の香りが柔らかく、口当たりが良い
- ・パクチーを初めて食べる人でも食べやすい
- ・特にパクチーの根は香りが強く、各種メニューの基材としての活用範囲が広い

### 通年栽培・出荷

- ・パクチー栽培環境の好適化と栽培技術を開発
- ・関東近郊でのパクチー端境期（真夏・真冬）での栽培を実現
- ・千葉県市原市で独自の通年栽培・通年出荷が可能

### 栽培のこだわり

- ・タイ産の種子を使用
- ・有機堆肥（玄米アミノ酸酵素入り籾殻ぼかし、  
籾殻豚糞堆肥）を自社製造し、培土に添加。
  - ①病害虫の発生軽減
  - ②土壌改良
  - ③連作障害回避
  - ④生長促進等
- ・化学農薬不使用、有機資材の活用
- ・高設土耕栽培の導入による、作業効率化と荷重労働軽減

### 鮮度第一

- ・収穫時に電解水による洗浄（アルカリ性電解水）と消毒（酸性電解水）
  - ①鮮度保持期間が 2 週間以上（冷蔵庫保管）
  - ②葉の艶や、茎の食感（シャキシャキ感）を維持
  - ③鮮度感のあるメニューでの提供可能
- ・食材ロス率の軽減

### 高品質

- 自社品質規格基準を設定
- ①双葉・外葉、変色、葉欠け等の除去
  - ②全長 45 cm 以下（抽苔 5 cm 以下）
  - ③株、主根つき（ひげ根除去）

### 物流の短縮

- ・農場から宅配便で店舗・指定納品先へ直納
- ・配送リードタイムの短縮（Day + 1）
- ・外気温に応じた指定温度帯の設定（20℃以上クール便）

### 取引価格の安定

- ・市場価格の変動に左右されない固定価格の設定
- ・メニューの食材原価率の安定化

▼タイ産種子



▼高設土耕栽培 栽培風景



▼業務用包装（1kg）



▼小袋包装（50～100g）

