

## 日本初！ フレッシュな緑色の胡椒を販売開始

### カンボジアで収穫した胡椒の実を、新鮮な緑色のままパッケージした これまでになかった商品『Fresh Pepper』を日本で発売開始！

有限会社末広興産(本社：大阪府八尾市、代表取締役：井上徹男)は、新鮮な緑色の胡椒「Fresh Pepper」を2020年1月20日(月)から日本で販売開始致しました。「Fresh Pepper」は自らのカンボジアの農園で農薬を使わずに有機肥料だけで育てた胡椒の実を生のまま使いやすくパッケージにした商品です。

「Fresh Pepper」の一番の特徴は、従来の乾燥胡椒では味わえなかった“新鮮な辛み”と“爽やかさ”を味わえることです。お肉やお魚等の食材と一緒に食すことにより、その魅力がさらに引き立ちます。

#### —Fresh Pepper は何が新しいか—

##### ■未体験の食感と風味

新鮮だからこそ味わえる、シャキッとした食感と爽やかな風味が、今までの胡椒の概念を覆す未体験の感動を呼び起こします。

##### ■画期的な鮮度維持

胡椒は収穫後、早ければ1週間も経たずに緑色から黒色に変色してしまいます。しかし3年にも及ぶ研究と実験の結果、弊社では収穫後1ヶ月もの期間、緑色の新鮮な状態を維持することに成功しました。

##### ■日本初のメニュー考案

日本初の「FreshPepper」を利用することで、今までに無かったメニューをお客様にお届けするお手伝いをいたします。



#### 【商品詳細】

商品名：FreshPepper  
 内容量：80g  
 標準小売価格：3,000円(税別)  
 発売開始日：2020年1月20日(月)

#### 【FOODX JAPAN 2020 出展情報】 2020年3月10日(火)～2020年3月13日(金)

実際のFreshPepperを実際に見ていただける貴重な機会です。使用方法の提案や実食も行っております。

■ 11ホール 小間番号11D11

お問い合わせ先

有限会社末広興産 担当 井上  
 〒581-0815 大阪府八尾市宮町2-8-4  
 TEL:090-7753-7019 FAX:072-973-9294  
 E-mail:kagayaki.inoue@gmail.com  
 WEB:https://kagayaki.shop

# FreshPepper について

## なぜカンボジアで胡椒農園なのか

まず、カンボジアの食堂で生の胡椒を食べた衝撃はとても大きいものでした。同時にカンボジアでの貧困問題や森林違法伐採・焼き畑といった自然環境問題を目にしている中で、カンボジアで農業への関わりが社会貢献にもなるということ学びました。

人生で初めて食べた生の胡椒の驚きを日本にも届けたい！と思い調べた結果、胡椒農園は「三方よし」をもたらすことが分かり、カンボジアで胡椒農園をやろうと決めました。

### 三方よし

#### 自然環境の改善

→森林違法伐採や焼き畑が行われている所での定植

#### カンボジア人の雇用の創出

→農場を開くことによる新規雇用の創出と所得の向上

#### 日本の方へ初めての体験を提供

→新鮮な緑色の胡椒を食べるという未体験の感動の提供

## 胡椒農園のロケーション

胡椒農園はカンボジアの首都プノンペンから北東方向に約400キロ離れた、ラオスとの国境に近い StungTreng という地域にあります。この町はまだ開発がされておらず、農業が一番の産業です。

ここで2017年に約25haの胡椒農園の運営を開始し、同じエリアで2019年に約70haの野菜を中心とした農園の運営も開始しています。

農園周辺の様子

農園周辺の様子

## 胡椒栽培について

胡椒は国によって大枠の種類があります。何を育てるかを決める時に、カンボジア人マネージャーが「カンボジアの土地でカンボジア種の胡椒を育てたい」と考えていたので、シンプルにその方向で決めました。

また自分達が胡椒を生で食べる時に安心して食べられるように、農薬は使わず、肥料は牛糞等の有機肥料を使い、安心・安全を考えた胡椒作りをしています。手をかけるべきところには手をかけていますが、カンボジアでは先進的な灌漑等の農業設備も導入し農業技術の普及にも取り組んでいます。

現在はカンボジア在住の日本人と共に取り組んでおり、複数のカンボジア人マネージャーが現地の管理をしながら、4家族が農園に住み込みで栽培管理をしています。



農園の様子



農園のワーカーの皆さん



農園での作業風景

## 収穫から出荷まで

カンボジアの胡椒の収穫期は1月～4月頃です。これに加えて我々の農園では促成栽培や抑制栽培を行い、生の胡椒を通年出荷できる体制を整えております。

収穫した胡椒は房から実を外してからパッケージをして日本に出荷しています。ここで大きな問題となってくるのは「鮮度の維持」と「植物防疫」です。

鮮度の維持については約3年間、何度も輸送実験や保存実験を行いました。その結果現在の形が出来上がり、鮮度維持期間を飛躍的に延ばすことに成功しています。

また植物防疫に対応するために関係省庁のアドバイスも受けながら、試行錯誤を行い改善をしてきました。過去には日本の基準をクリアできずに、数十キロの生の胡椒を廃棄処分しにせざるを得ないこともありました。そのような経験を経て、現在では安全に植物防疫を通過できる状況になっております。

## 販売について

2020年1月20日(月)から「kagayaki.shop」のウェブショップ上でのみ販売を開始しております。

お問い合わせ先

有限会社末広興産 担当 井上

〒581-0815 大阪府八尾市宮町 2-8-4

TEL:090-7753-7019 FAX:072-973-9294

E-mail:kagayaki.inoue@gmail.com

WEB: <https://kagayaki.shop>