

# 青果物を 未来まで支え続ける Farmind

「国内外の生産物が安全であり、  
豊かであり続けるための環境づくりに手助けをし、  
それを食する消費者に  
その成果物を届ける手助けをする」  
ことを約束します。

## 事業領域 Business Domain

産地開発	各地の生産地・生産者と連携
商品開発	商品化の支援、オリジナル商品の開発
青果加工	追熟、リパック、カットフルーツ
受発注	青果の受発注システム
低温流通	物流センター、コールドチェーン物流
営業	果実・野菜の販売、外食への販売
店頭販促	FMD、試食販売、店頭ツール開発
消費者対応	お客様相談室、消費者サイト運営

青果物に特化して、ここまでの  
機能とネットワークを整備しているのは、  
ファーマインドだけです。

青果物に関すること、  
なんでもご相談ください!

## 株式会社ファーマインド

東京都千代田区神田和泉町1番地 神田和泉町ビル7F  
TEL 03-5821-7676 FAX 03-5821-7655  
<http://www.farmind.co.jp>



聞かせてください。  
青果に関するご要望を。

皆様の青果流通ニーズにお応えするファーマインドの機能・サービス

**Farmind®**  
ファーマインド

## 01

仕入ルートを  
広げたい

ファーマインドは  
**仕入先が  
広域・多数、  
直接取引**

全国のJA、農業法人、生産者と直接取引。産直も含めてユニークで差別化できる品揃えをお手伝いいたします。



## 仕入先が幅広い

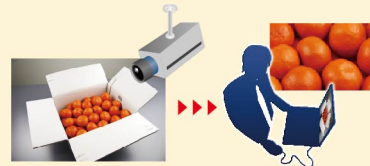
ファーマインドは、JAや農業法人をはじめ、日本全国で多数の仕入れ先を確保。産直品を含めた、仕入商品の拡充をお手伝いいたします。また、必要な商品が近隣市場にない場合も、全国の産地から、求める商品を調達できます。



## 広域流通を実現

各地の青果物を、新鮮なままスピーディーに配送。青果では唯一の全国規模のクールチェーンネットワークで、産直仕入れ、広域流通を強力にバックアップいたします。

## 遠隔地の商品を、リアルタイムにご自身の目で確認OK!



ファーマインドのセンターにあるカメラを使って、現地商品の目合わせが可能。広域流通の不安を解消します。

## 販売計画をサポート

全国各地から集まるリアルな商品情報をご提供しながら、的確な販売・仕入計画をサポート。差別化できる品揃え、積極的な産直仕入れをお手伝いいたします。



# 02

## 物流をつなげたい



### ファーマインドは 全国規模の 自社物流 ネットワーク

365日、全国の量販店・市場へ  
1,000チャンネルの配送網と、  
全国14ヶ所のセンター間を  
つなぐ定期便で、広域&近  
距離を含めてさまざまな物流  
ニーズにお応えします。

加工機能	
■	追熟
■	カットフルーツ
■	リパック

■ 広島センター

■ 福岡センター

■ 宮崎えびのセンター

■ 札幌センター

■ 大館センター

■ 上尾センター

■ 長野センター

■ 郡山センター

■ 立川センター

■ 千葉センター

■ 青海センター

■ 川崎センター

■ 名古屋センター

■ 神戸センター

### 産地と売り場をつなぐ

全国14ヶ所の青果センターを中心とした全国物流ネットワーク。産地から量販店様への物流構築を、まとめてお引き受けできます。しかも商品に適した低温帯で、鮮度をキープしたまま、各地に配送可能。ファーマインドの定期物流と組み合わせた小ロット物流は、コスト面でも大きな効果があります。



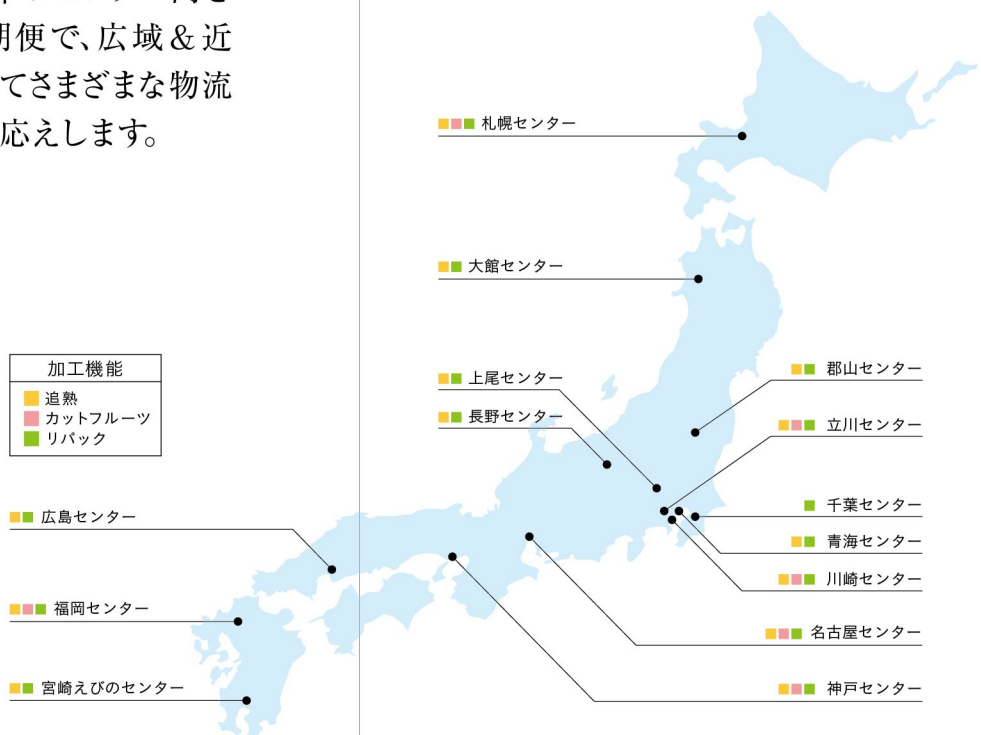
物流を  
つなげたい

### 効率の良い物流を提案

産地から、弊社センターを経由して、量販店様へ。国産青果物をスピーディーに効率よく配送でき、センターからの各店配送も可能です。産直の課題となる物流の構築やコストを解決し、物流効率化をご支援できるのが、ファーマインドです。

### 全国14ヶ所の青果専用センター

#### 北海道から九州まで 広域流通を支援



# 03

## 鮮度と品質に こだわりたい



### ファーマインドは 低温度帯物流で 鮮度と品質を キープ

産地からお店に届くまで、  
途切れることのないコールド  
チェーン配送により、鮮度を  
守ります。



### 青果物コールドチェーン

ファーマインドは、日本で唯一、青果物の全国規模のコールドチェーンネットワークを構築。果物・野菜に最適な低温度帯でのコールドチェーンにより、鮮度キープ輸送を実現します。

### つねに最適温度で流通

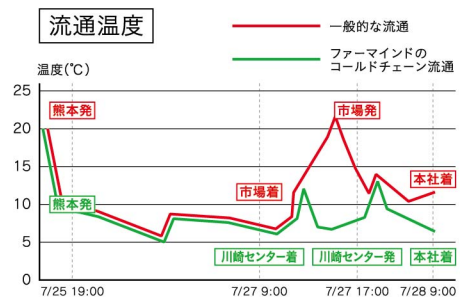
ファーマインドの流通は、産地からお店に届くまで、コールドチェーンが途切れることはありません。冷蔵車、センター内と、青果商材に最適な低温度帯をキープしたまま配送。とれたてのおいしさを、そのままお店へ届けます。



保管庫はもとより、鮮度を保つため温度管理されたセンター内で作業。コールドチェーンが途切れません。

### 鮮度は流通温度がポイント

青果物の鮮度とは、水分量のこと。ファーマインドのコールドチェーン流通は、輸送の間、温度変化がほとんどないため、水分の減少を抑え、みずみずしさを逃しません。ここが一般流通との大きな違い。鮮度・おいしさ、そして売場での日持ちの違いになって表われることがデータでも実証されています。



温度上昇は、鮮度の目安である  
水分量に大きく影響します！

コールドチェーンが切れた一般的な流通は  
水分量の減少率が高い

	産地の重量 (g)	店着翌日の重量 (g)	重量減少率
一般的な流通	1151	1087	-6.1%
ファーマインドのコールドチェーン流通	1300	1259	-3.9%

キャベツを用いた検証結果 (ファーマインド調べ)

鮮度と品質に  
こだわりたい

# 04

店舗内作業を減らしたい



## ファーマインドは バックヤードの 作業代行で 効率化支援

ファーマインドの青果センターで加工して納品、お店では売り場に並べるだけ。店舗スタッフは売ることに専念できます。



### 流通加工機能

ピッキング、カットフルーツ、リパックなど、あらゆる青果商材に対応した加工機能を完備。消費者ニーズに応える、青果物のさまざまな商品化をお手伝いいたします。

#### ピッキング業務

青果物、花の原料及び加工品の納品先別配送仕分け作業

#### カットフルーツ加工業務

果物の皮むき及びカット、包装等の作業



#### リパック加工業務

果物・野菜の選別、包装、表示貼付け、詰替え等の作業



#### 花の加工業務

主に量販店向けに花の選別、包装、表示貼付け等の作業

### 店舗内業務を効率化

ファーマインドの青果センターで加工・商品化した果物・野菜をお店にお届けしますので、あとは、売り場に並べるだけ。バックヤードでの作業を軽減し、店舗内業務を効率化できます。



店舗内作業を減らしたい

# 05

## バナナ販売を強化したい



### ファーマインドは バナナ専門家として 品揃え強化を バックアップ

おいしさと品質にこだわる追熟のプロ。多彩なバナナ商材を最適熟成でお届けします。



### アジアから中南米まで、産地拡大!

ファーマインドは、高地栽培などの栽培地別のいろいろなバナナを取り揃えて、バナナの品揃え拡充をサポート。フィリピン産だけでなく、メキシコ、コスタリカ、エクアドルなどの中南米を含めて、世界の産地から年間を通じて安定供給できる体制を着々と整備しています。



世界のバナナを日本へ ▶▶▶

### バナナ熟成のプロとして

おいしさと品質へのこだわりが違う。だからファーマインドのバナナはおいしい! バナナ追熟加工で国内最大シェア36%。熟成加工のプロとして、おいしいバナナを最適熟成でお届けいたします。



※2014年のバナナ輸入数量約88万トンのうち、その約36% = 2,440万ケースを加工 (1ケース=13kg)

今の品揃えに加えるだけ!

バナナ販売の活性化につながる、そんな商品をご提案いたします!

バナナ販売を強化したい

クオリティ

北米・中南米  
バナナ  
シリーズ

追熟で甘さを極めた商品  
熟成の巧み  
(コスタリカ産)



指定園地の限定商品  
逸品 限定園地  
(メキシコ産)



味わい濃厚  
特別熟成仕様  
濃味仕立て  
(エクアドル産)



長期熟成のこだわりバナナ  
逸品 長期熟成  
(メキシコ産)



Highland  
食味と価格のバランス商品  
逸品 特熟  
(フィリピン産)



お手軽!  
定番バナナ  
ブルーラベル  
(フィリピン産)



おなじみのおいしさ  
グリーンラベル  
(フィリピン産)



フィリピン  
バナナ  
シリーズ

差別化

06

品揃えをより  
充実させたい



## ファーマインドは 青果商材を 消費者が求める 形でご提供

アボカドなどの追熟品や、甘さ  
たっぷりのパイナップル、手軽なカット  
フルーツを、バラエティ豊かに  
ラインナップ。



### おいしい食べごろアボカド

消費者ニーズ対応商品としていち早く開発し、  
ご好評いただいている食べごろアボカド。独自の  
熟成加工技術とノウハウで、本当においしい  
アボカドを年間を通じてご提供しています。



「真の実アボカド」  
アメリカ/メキシコ/ペルー/  
チリ/ニュージーランド



「特熟アボカド」  
アメリカ/メキシコ/ペルー/  
チリ/ニュージーランド

#### アボカドの新しい売り方もご提案

#### 食べごろ目安つきアボカド

- 適熟でお届け!  
買ったその日からおいしく  
召し上がれます!
- 食べごろ目安も伝える!  
いつまでに食べれば良いかが  
一目でわかります!



### 甘くてジューシーな甘蜜系パイナップル

甘さと酸味のバランスが  
絶妙。おいしくてジュー  
シーな「キャンディーナ」。  
世界一のパイナップル産地  
コスタリカ産と、日本では  
おなじみのフィリピン産  
の2産地あります。



甘い果汁がはじける!  
キャンディーナパイナップル  
(フィリピン産/コスタリカ産)

### 手軽に美味しく、カットフルーツ

より食べやすく、消費者が求める形で。パイナップル  
やスイカ、メロンなどを、衛生管理の行き届いた  
センターでカット&パックして、お届けしています。



カットフルーツミックス



カットパイナップル  
(キャンディーナパイナップル使用)



品揃えをより  
充実させたい

07

差別化できる  
商材が欲しい



ファーマインドから  
**新提案、続々!**  
果物・野菜の新ブランド  
「真の実シリーズ」

おいしさだけじゃない! 食べ  
ごろ果実や甘みたっぷり野菜  
など、ひと味ちがう高付加価値  
商品をご提案します。



**おいしさにプラスアルファの価値、  
真の実シリーズ!**

食べごろ熟成の洋梨や糖度選別でお届けする  
りんご、薄皮で柔らかいトマト、甘み豊かな  
にんじんなど、消費者が求めるおいしさを多彩  
にラインナップ。一年を通して全国から、おい  
しい果物・野菜を選びすぐってお届けします。

おいしさだけじゃない!

下記のいずれかの条件を満たした  
ものだけが「真の実」になります。



**食べごろ熟成**

独自の追熟加工技術で、  
食べごろ・適熟の状態でお  
届けする青果物。



**味評価**

糖度センサーや消費者の  
声などをもとに、おいしい  
と評価された青果物。



**希少で珍しい**

なかなか出回らない希少な  
もの、限られた地域でしか  
流通していない青果物。



**こだわり生産**

こだわりの生産者、特別な  
栽培法・土壌などで育成  
された青果物。



食べごろ熟成でお届け!  
**クリーミィ洋梨**  
【オーロラ、ラフランスほか】



糖度選別、品種も多数!  
**光選のりんご**  
【ふじ、ジョナ、王林ほか】



春に食べごろを迎える!  
**春みかん**  
【なつみ、今村温州ほか】



サクサクの新食感!  
**桃りん**  
【ワッサー桃】



甘みたっぷり!  
**甘果にんじん**  
【フルーツにんじん】



超薄皮のやわらかトマト!  
**さくらんぼトマト**  
【新食感ミニトマト】



味自慢のじゃがいも!  
**料亭のいも**  
【男爵、白いも】



夏に、ここまでおいしい!  
**夏旬ねぎ**  
【富山ねぎたん】

📦 そのほかにも多彩な商品をラインナップしています。

差別化できる  
商材が欲しい



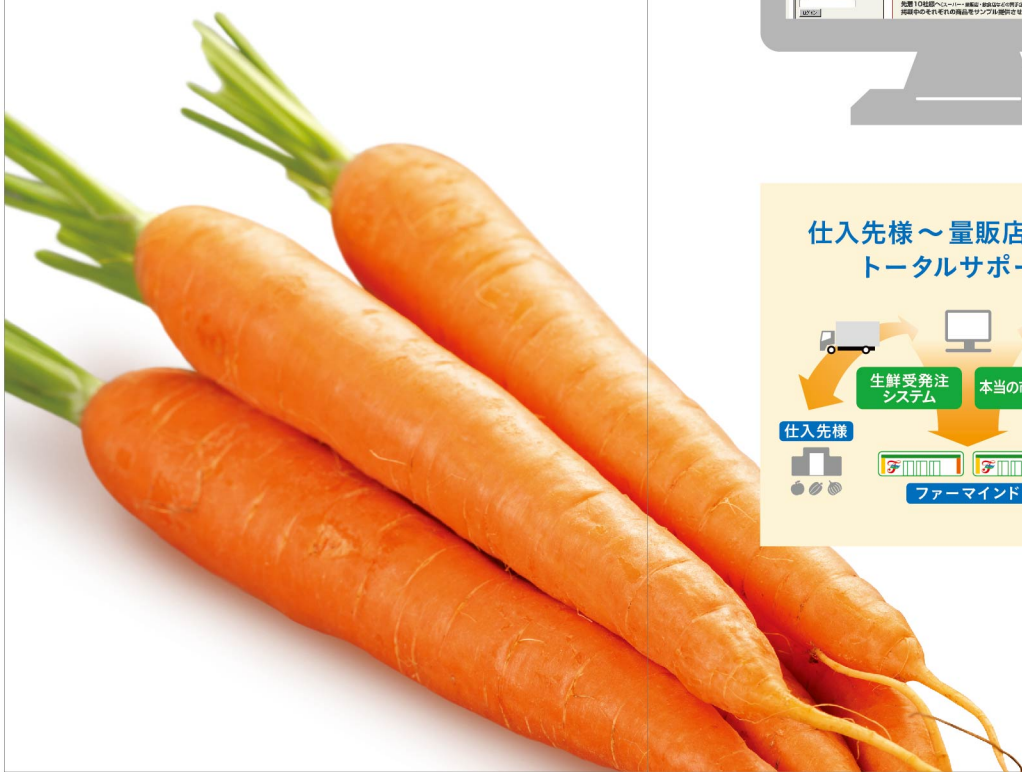
# 08

## 受発注を効率化したい



### ファーマインドは 受発注を システムで 効率化

煩雑な青果の受発注業務を効率化するオンラインシステムをご提供いたします。



### 生鮮受発注システム

青果の流通プロセスで発生する曖昧さを的確に吸収し、受発注を効率化するオンライン受発注システムです。仕入数量や発注状況を閲覧・修正可能。いつでもどこでも、簡単操作が可能で、受注修正・帳票作成もワンクリックで行えます。

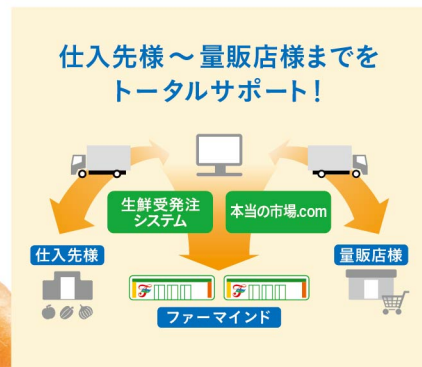


### 商品調達先の発掘に「本当の市場.com」

地方特産の果物・野菜など、さまざまな商品情報をご提供しているインターネットサイト「本当の市場.com」。商材探し、商品仕入先の開拓など、時間と手間のかかる作業を軽減し、多くの商品・仕入先を確保できます。



受発注を  
効率化したい



09

売り場を  
魅力的にしたい



ファーマインドなら  
売り場作りの  
専門スタッフが  
サポート

月に3000店舗の全国量販店を  
巡回し、売り場ディスプレイを  
企画実践している専門スタッフ  
がいます。

### 店頭販促の専門集団

全国で月に3000店舗を巡回する、売り場作りの  
専門家、フィールドマーチャンダイザー（FMD）。  
現場発想のさまざまな店頭販促企画をご提案  
しています。



### トータルな売り場作り

視覚効果を意識した売り場作りもおまかせ  
ください。店頭ツールや季節のイベントなど、  
販売促進につながる提案活動を行っています。



### データからのご提案

実売場データ、消費者データ、家計調査などのデータ  
をもとに、さまざまな販促企画をご提案します。

大手量販店 **数十社** の  
POSデータ

運営サイト「食宣伝.com」  
全国約**10万人**の個人消費者データ

月平均 **3000** 店舗の  
実売場データ

全国主要都市の地域別所得データと  
世帯人数分布データ

多様なデータをもとに分析し  
最適な販売プラン・品揃えを  
導き出します！



消費者の店頭調査、ネット調査などもご相談ください。

売り場を  
魅力的にしたい

10

販促施策を  
強化したい



ファーマインドは  
販売促進チームが  
プロモーション  
提案

青果に特化した対面販売  
チームと企画デザインチーム  
が販売活性化をサポート。その  
ほか、消費者対応もおまかせ  
ください。



試食マネキン

試食販売員はどこも同じではありません。  
ファーマインドの販売員は、青果物なので  
その日に売り切る意識が強いことが強み。  
全国どのエリアでも対応可能です。さまざま  
な試食レシピの提案も行いますので、ぜひ  
ご相談ください。



デザイン&プロモーション

食品プロモーションをトータルにサポート。  
特にデザインでは、青果に特化した女性デザ  
イナーが売り場で訴求力のある商品ラベルや  
POPを多彩にご提案します。



お客様相談室

長年のクレーム対応で培ったプロの対話力で、  
食品に特化した消費者対応を行うサービスも  
あります。お客様の声には、販促のヒントも多数。



販促施策を  
強化したい



11  
花ビジネスを  
成功させたい



## ファーマインドは 高成長の フラワービジネスを 強力支援

コールドチェーンによる流通  
ビジネスを、高成長のフラワー  
ビジネスに応用します。



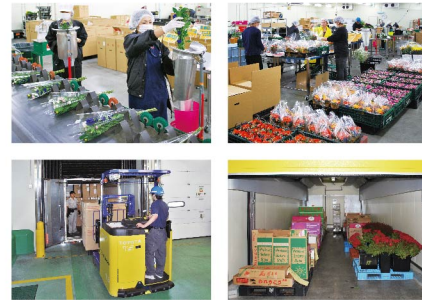
### 季節に合わせた多彩な商品

消費者ニーズに応える豊富な品揃え。新鮮で季節感あふれる花で、旬の売場をにぎやかに演出し、購買促進につなげます。



### 多彩な加工技術と温度管理

ファーマインドは徹底した温度管理で、花の鮮度をキープ。センターで加工された製品は、生産ラインから出てくるとすぐに冷蔵庫に管理され、翌朝店舗にお届けできるよう準備します。



### あらゆるニーズに応える 3つのサービス

#### 花材(原料)の供給

花の加工設備を保有し展開しているお客様に、必要な花材(原料)を手配・供給。

#### 加工製品の供給(花束・アレンジメント)

季節(旬)を重視し、ニーズに応じた花束・アレンジメント製品をお届けします。

#### 店舗運営受託(セルフショップ運営)

店舗の売場スペースを当社が借り受け、適切な什器を用いて運営します。

### 保水材つきの長持ちフラワー

#### 時の花 toki no hana

フラワーキーピング  
保水材つきで、お花、  
長持ち。水を使わない  
ので管理も楽々です。  
ロス軽減、コスト軽減  
をサポートします。

