

会社名：株式会社サラダコスモ

ものの生産者

【会社概要】

本社 岐阜県中津川市千旦林 1-15
 創業 昭和20年12月 昭和55年8月 株式会社設立
 代表取締役 中田 智洋
 資本金 9,000万円
 売上高 83億3,900万円
 従業員数 550名



【事業内容】

- 野菜づくり農業
- ちこり焼酎製造および販売・酒類製造業
- 教育型観光生産施設「ちこり村」の運営

【事業内容詳細】

野菜づくり農業ビジネス

- ①もやし（緑豆もやし、大豆もやし、子大豆もやし）
- ②スプラウト（かいわれ大根、アルファルファ、発芽大豆、ブロッコリー・空心菜・おくら・ささげ菜等の新芽、他）
- ③チコリ（国産アンディーブちこり、チコリ焼酎「ちこちこ」「アンディーブグラッパ」ちこり茶、ちこり珈琲、ちこりクッキー、ちこりアイス、ちこり芋漬物他）



①もやし



②スプラウト



③チコリ

サラダコスモでは、上記の3つの事業を柱に、商品開発・事業展開している。無添加・無農薬無漂白と安心・安全にこだわった新鮮な野菜を施設栽培（工場生産）し、全国に販売している。

また野菜づくり農業を追求していった結果、循環型農業にたどり着いた。例えば、チコリの根を活用した焼酎やお茶は、ビジネスの可能性を拡げており、今後益々マーチャンダイザーによる新商品や新規事業モデルの開発に力を注いでいく。

また新規事業として教育観光型生産施設「岐阜中津川ちこり村」を運営・管理している。 <従業員の岐阜商業高校OB鈴木陸さん>



【商品】

- ・子大豆もやし・オーガニックもやし・アンディーブ国産ちこり・おくらの新芽
- ・ブロッコリーの新芽・スプラウト・かいわれ大根・アルファルファ・豆苗
- ・赤ラディッシュの新芽・空芯菜の新芽・緑豆もやし・発芽大豆・黒豆もやし
- ・高級薬味香り糸ねぎ

【経営理念】

○「母親が子を思う気持ち」を第一に考えて生産しています。

サラダコスモの野菜作りは無添加・無農薬に徹底的にこだわっている。きっかけは社長の家業（ラムネ生産）のオフシーズンに行われていたもやし栽培だが、当時のそれはいたみを防ぐために防腐剤、色を白くするため漂白剤、と薬漬けが主流であったため、やはり健康にいいものを作りたい、その一心で、種から良質なものを栽培。無農薬を徹底した栽培方法を開発し、取り組んだ。「見てくれの良いもの」か「健康に良いもの」消費者に最終的に選ばれて良いものは後者であり、社長が大学時代の宗教学に学んだ「母が子を思う気持ち」これが生産姿勢の原点である。

【地域社会への取り組み】

サラダコスモは「私たちが今からここで出来る事」は何か？そんな思いでチコリ事業にチャレンジ開始した。国内でも休耕地の有効利用・高齢者の雇用対策など世の中のお役に立つ生き方をめざしており、2006年12月には中津川インター横に「ちこり村」もオープンさせた。毎年来村者も増え、2007年7万人、2008年10万人、2009年17万人、2010年25万人、2011年26万人・・・2015年30万人と着実にちこりを知って頂く方が増加している。

【担当者様からのメッセージ】

皆さんはオリンピックの選手村での食事に使用される食材はオーガニック（無添加・無農薬）でなければならぬことを知っていますか？

弊社では事業展望の1つとして2020年東京オリンピック選手村での食事に弊社のオーガニック野菜の提供を目指し、日々研究を重ねています。

またその他にも海外での事業展開、機能性食品の開発サラダコスモスタイルでの新施設計画、食糧問題を抱える地域への進出を目指し、

最終的な目標として売上高1,000億円を達成し、世界一の野菜生産会社になりたいと考えています。そのために弊社が求める人材はチャレンジ精神、リーダーシップがあり、協調性のある方です。それを踏まえたくて「国境を越えて考えられる人」が昨今のグローバル社会を生き抜いていける人だと考えています。岐阜県の高校生の皆さんが世界中で活躍してくれることを願っています。



<人事採用担当：長谷川隆之 様>