

報道関係者各位  
プレスリリース

2024年10月8日  
株式会社フルーツガーデンやまがた  
代表取締役 山形文吾



＼地域の飲食店・宿泊施設と一緒にいちごの力で盛り上げる／  
「うずしおベリー記念日」キャンペーン参加のお知らせ

～「鳴門いちごを 地域の名産品にする！」～  
11月15日(良いいちご)を「うずしおベリー記念日」とし、  
年末年始での飲食需要に合わせた、  
いちごメニューを販売・企画する2ヶ月限定のキャンペーンを展開。

徳島県鳴門市でいちご・梨の観光農園を運用する株式会社フルーツガーデンやまがた(徳島県鳴門市代表取締役 山形文吾)は、これまで独自に培った”海洋廃棄物を肥料として活用するサステイナブルないちご栽培”による「うずしおベリー」を生産・販売してきました。

この度、11月15日(良いいちご)を「うずしおベリー記念日」として記念日登録をいたしました。これを記念し、地域の皆様と共に「うずしおベリー」の地域のブランド化を推進するキャンペーンを実施します。年末年始での飲食需要に合わせた、いちごメニューの掲載により集客・認知向上を本キャンペーンで狙いたいと存じます。

#### ■イベント概要

- 名称:うずしおベリー記念日キャンペーン
- 日程:2024年11月15日(金)から1月31日まで
- 内容:年末年始での飲食需要に合わせた、飲食店・宿泊施設など参加店舗による「うずしおベリー」を使用した特別いちごメニューの提供

#### ■目的と背景

当農園の「うずしおベリー」は、鳴門の漁業廃棄物を活用した独自のサステナブルな無農薬いちご栽培方法によって生み出された、当農園が誇る特別な思いをもつブランドいちごです。その素晴らしさを多くの方々に知っていただき、地域の名物として確立したいと常々考えておりました。

何よりも、普段からお世話になっている地域の飲食店・ホテルの皆様と一緒に、地域を盛り上げながら店舗集客の一助になりたい、というのがこのキャンペーンの目的です。

### ■特別いちごメニューについて

参加店舗の皆様には、「うずしおベリー」を使用し、独自の特別メニューをご用意いただきます。

- ドリンク: いちごスムージー、カクテル等
- デザート: いちごパフェ、タルト、ムース等
- 料理: いちごを使用したサラダ、肉料理の付け合わせ、ドレッシング等

ご負担ができるだけ少ないよう段階を追って、各店舗の特性や得意分野に合わせてアレンジいただきます。

### ■参加方法

①～④のいずれかでの参加としています。

			
<p>①いちごドリンク いちごを利用したドリンクメニューを作成していただく。</p>	<p>②いちごスイーツ いちごを利用したスイーツメニューを作成していただく。</p>	<p>③いちごレシピ活用 こちらで用意した「いちごレシピ」を参照いただく。</p>	<p>④いちご創作メニュー 「いちごレシピ」をもとにメニュー開発していただく。</p>

### ■参加飲食店・宿泊施設への依頼事項

参加飲食店は10店舗程度を想定。

- 「うずしおベリー」を使用した特別メニュー（ドリンク、スイーツまたは料理）の開発と提供を予定
- イベント期間中の「うずしおベリー」に関する情報発信へのご協力
- 可能な範囲での店頭装飾（ポスター掲示やPOP設置など）

## 【うずしおベリーとは】

漁業が盛んな鳴門の海で、漁業廃棄物として捨てられていた「牡蠣の殻」、「鳴門わかめのめかぶ」に着目し肥料として活用している、とことんこだわり抜いた甘みと酸味と旨味のバランスが絶妙な当園の無農薬オリジナルブランドいちごの名称です。

■鳴門うちの海では牡蠣の養殖がさかんですが、食べた牡蠣の殻はこれまで海に捨てられていました。潮が引いた時には、殻が山盛りになり周辺が真っ白になる程で、産業廃棄物として問題視されていました。

その際、これまで弊社が使用していたいちご肥料の化成肥料の主成分が、炭酸カルシウムだったことに着目し、同じ成分である牡蠣の殻を肥料として使ってみました。するとその年、周囲の事業者から「最近味がとんでもなく美味くなった。何か肥料を変えたのか」と問い合わせが入るほどの良質ないちごが収穫できました。

■鳴門名産のわかめの中でも、わかめのめかぶ(根っこ)は固くて、わかめとしての商用価値がなく、廃棄物になっていました。山、畑に捨てる人がいたのですが、「捨てないように」と警告の案内がされるほどになっていました。結果、有料ゴミ袋を購入する自治体の決まりになったのですが、手間がかかる上に、ゴミ袋のコストも必要になっていました。

以前から、海藻はいちごの肥料として有効であることは知識として知っていたため、近場の捨てられているわかめのめかぶという資源に目をつけ、独自に肥料としての調整を開始しました。

他、数年間にわたる栽培方法や配合比率などの研究を繰り返した結果、驚くほど美味しい自社ブランド「うずしおベリー」の栽培方法の確立に成功しました。

## 【経営理念】

「地球環境に結びつく」農業技術で  
記憶に残る果物を創り続け  
私達と子供たちの未来を豊かにします

## 【代表者 プロフィール・略歴】

株式会社フルーツガーデンやまがた  
代表取締役 山形文吾

昭和52年に梨農家の長男として生まれ、物心ついたときから果物に囲まれて育つ(0歳)。  
高校卒業と同時に家業に専念し、父の下で梨とイチゴ(さちのか)の溶液栽培を始める(18歳)。  
平成24年6月株式会社フルーツガーデンやまがた設立(35歳)  
平成27年、うずしおベリーのブランド化。鳴門ビジネスプランコンテストグランプリ受賞(38歳)  
平成29年7月、徳島マルシェかき氷グランプリ、いちごかき氷にてグランプリ受賞(40歳)  
平成30年10月、平成藍大市大賞、大賞受賞(41歳)

令和2年10月、鳴門市の廃校リノベーション事業でいちご農園をプロデュース  
令和3年10月、徳島ニュービジネス支援賞 いちご農園無人システムにて 管理システム賞受賞  
いちご溶液栽培歴29年(18歳から農業従事)。現在46歳、3男児の父、孫2人

## ■会社概要

商号 : 株式会社フルーツガーデンやまがた

代表者 : 代表取締役 山形文吾

所在地 : 〒 772-0041 徳島県鳴門市大津町大代645-1

設立 : 2012年6月5日

創業 : 1923年(大正12年)

事業内容 : 観光農園、苺・梨の生産販売(卸小売)、6次化商品の販売、  
贈答部門(ふるさと納税)

資本金 : 100万円

URL : <https://fg-yamagata.com/>

TEL : 088-685-4721

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

E-Mail: [fruit.garden.yamagata@gmail.com](mailto:fruit.garden.yamagata@gmail.com)

088-685-4721 am10:00-pm17:00

(担当 山形文吾)