



ひとつのいちごから、こんなに可能性が広がるんです。

## いちごの未来、そして芋銀の未来。

果物の卸売という枠の中から飛び出し、  
新たなビジネスへの挑戦を着実に結果として結びはじめている芋銀。

いちごだって例外ではありません。

今回、水谷がチャレンジしているコンフィチュールも、  
芋銀が製造・販売メーカーとしてスタートするところまで目前に迫っています。

あとは、マーケティング戦略はどうするか？

これまでの常識を覆すようなパッケージデザイン。

いちご売場のすぐ横で、

まったく同じ生産者・品種のいちごからつくったコンフィチュールが並んだら、  
きっと一度そのいちごを食べたことのある消費者はレジに運ぶだろう。

考えただけで、ワクワクしてきませんか？

いちごだけじゃありません。

「こんなこと、やってくれませんか？」に対し、すぐにムリと言わず

いろいろな方向からトライする。

これまで青果卸売業者として培ってきた全国の農家との太いパイプがある芋銀なら、  
フルーツに関わるさまざまなビジネスに挑戦することができると思うのです。

長い年月をかけ、丹誠込めてつくられた、安全で美味しいフルーツに付加価値をつけ、  
消費者に伝えていく。

それが、芋銀の目指すビジョンです。



株式会社 芋銀  
〒456-0072 名古屋市熱田区川並町 2-22  
TEL: 052-681-1600 採用担当: 小出  
E-mail: saiyou.koide@imogin.co.jp



誰も食べたことのない、  
美味しい果物を  
食卓に届けることができる  
唯一のスイッチ。

IMOGIN SWITCH



イチゴの魔術師 水谷 哲也が創造した「イモギン・スイッチ」

# 愛知ブランドいちご「ゆめのか」を变身させよ！

これまで生産してきたいちごを、もっともっと美味しく育てることができるいちご農園がある。どこよりも美味しいいちごを、お値打ちに販売したいと考えている量販店がある。さて、この赤い糸で結ばれているもいまだ巡り会っていない2組を、水谷はどうやって結び、そしてさらなるビジネスに繋げたか…。そのスイッチを解き明かそう。



水谷 哲也 / 営業部  
(2005年入社)

国内産のいちごやカキ、メロンなどを担当。特にいちごは鮮度が何より大切な果物なので、ジャッジの鋭さは天下一品。手銀を専ら支える男。



大池 俊輔 / 営業部  
(2003年入社)

グレープフルーツやオレンジなどのシトラス系を担当。年に数回、カリフォルニア等に海外出張して買付をする。ときどき、仲間である水谷の相談に乗りが手銀を支える。



小出 崇博 / 常務取締役

新鮮でおいしい果物をいち早く供給するため、手銀で培ったノウハウを活かし毎日走りまわると、2人の大活躍。ときには突如、ときにはは嘘を入れないが皆を見守っている。

## 1 『大手量販店からの依頼』

START!!

朝採りのいちごを店頭で並べたいと、とある大手量販店から依頼を受ける。毎日一定の量を確保せねばならないしかも、クオリティも確保必須である!!



## 2 『生産者を開拓』

手銀がこれまでに培った情報やネットワークを駆使してリサーチしていくうちに、「味にもっとこだわったいちごを生産できますよ」という、いちご農園のご主人に出会う。



## 3 『受ける・受けないの英断』

その農園は、量販店から依頼された数量だけを生産しているような規模じゃない。依頼分より多く生産されるいちごも含めて、すべてをシーズンで受けてもいいのか??味のクオリティは、申し分ない。よし、これならほかも流通させる自信がある。同僚の大池にも相談し、水谷は決めた。「受けます!」このような案件を合算し、1ヶ月間に動かしたいいちごの金額は……2億円にのぼる。



## 4 『流通先の確保』

依頼のあった量販店へ納品する以外のいちご。心を込めて生産された甘酸っぱいいちごを無駄なく流通させるため、水谷はさまざまなバイヤーやオーナーを開拓し、交渉する。賞味期限も流通期間も短い商品。大規模店舗のバイヤーからケーキ屋さん、パン屋さんといった個人店舗のオーナーに至るまで、水谷の確かな眼で流通先が決定されていく。







### 5 『生産者へさらなる交渉』

美味しさをアピールするため、パッケージなどにもこだわった提案をする中で、ケーキ屋さんなどのオーナーから「もうちょっと赤みが強いもので作りたい」とリクエストが入る。そこで、7〜8分ちぎりのいちごを完全着色に近い形での出荷にしてもらうべく交渉する。色とともに香りも強くなつたいちごがめでたく採用され、産地・生産者指定のケーキを販売したところ…大ヒットとなる。



GOAL!!

おいしい〜  
イモギン  
スイッチ

続く

### 7 『変化を遂げたいちご』

完成したコンフィチュール。この美味しさをもっと違うカタチで広めることはできないだろうか。水谷の頭の中は、どんどんイメージが膨らんでいく。そして考え出したのが、いちごのデニッシュパンとしてベーカリーショップに並べること。みずみずしいいちごにコンフィチュールを混ぜ、パリッと仕上がったデニッシュにたっぷりと乗せる。こうやってまたひとつ、いちごが変化し消費者へと渡っていくのだ。



これからも芋銀の挑戦は続く…



### 6 『変化を始めるいちご』

生産されたすべてのいちごを受けると決めた水谷。中には、形や大きさなど規格外のいちごだってあるが、美味しさは変わらない。そこで…コンフィチュール(ジャム)の生産を思いつく。いちごの素材を何より味わってみたいから、カタチは可能な限り残してコロコロの食感を楽しんでもらおう。甘さも控えめにして、大人も子供もおじいちゃんもおばあちゃんも楽しめる味にしよう。さっそく、試作品が完成する。



続き