



有限会社 丸二果実店 (滋賀県大津市長等二丁目10-7)

丸二果実店の取組

果物の”旬”を長く、美味しく

果物はとても美味しい食べ物ですが、その旬はとても短く表面に傷が付きやすく傷みやすい。そうなるとう商品の価値がなくなり、やむを得ず廃棄処分するしかなかった。

そこで、味や品質など消費者に提供する方法を考え、その果物の良い部分を活用し、果物を乾燥させたドライフルーツにすれば旬の果物を長く美味しく食べて頂けるのではないかと考え、商品化に取り組む。試行錯誤を重ねながら商品開発され、「果物屋が本気で作ったドライフルーツ」として、2010年から販売を開始。



例えば、夏限定のスイカのドライフルーツであれば、皮だけでなく種まで食べられるなど、ドライフルーツを商品化できたことで、今まで当たり前廃棄していた皮や種も果物の一部として味わうことが可能となった。現在、関西だけでなく、東京・横浜へと取扱店舗も徐々に増やし、またインターネット販売も手掛けるなど、販路を拡大するとともに、SNS等で幅広い年齢層への認知度が高まり、全国各地から問い合わせが来ている。



また、2011年に店舗内に喫茶スペースを増設し、「搾りたてのジュース」や、「日替わりのフルーツパフェ」、「看板メニューのフルーツサンド」といったように、かたちを変えて販売。より多くの方に知ってもらうために、クッキーの型抜きで星やハートの形にした「型抜きドライフルーツ」をフルーツパフェにトッピングするなど、様々な工夫をしながら取り組んでいる。その結果、1年あたりの食品ロス量をこれまでの半分以上削減することに成功している。



受賞者コメント

丸二果実店は、1912年に創業。

大津市長等の菱屋町商店街にある小さな果物屋です。

果物は「旬」がとても美味しい。お客様に「旬」の果物を長く食べて頂ける商品を日々作っています。

商品の形にはこだわらず、果物屋だからできることを考え試行錯誤しフルーツサンドやパフェ、ドライフルーツの販売を始めました。

フルーツサンドは誰でも1口で食べられる大きさに。ドライフルーツは果物の素材の味、本来の甘さを知っていただけるために砂糖不使用・無添加です。どの商品もお客様目線を大切に、商品化しています。

安心・安全に味わっていただける商品を作り続けていきたいです。

