

報道関係者各位

プレスリリース

NOZAI

2023年11月16日

大成農材株式会社

顧客満足度 92% EC サイト販売額前年比 267%と売上げ好調！

「ひりょうやさんのトマト」2023年度シーズン分を

11月27日より販売開始

大成農材株式会社(代表：杉浦 朗、本社：広島県広島市)では、自社農園で栽培するミニトマト「ひりょうやさんのトマト」について、2023年11月27日(月)より、今シーズンの販売を開始いたします。昨シーズン(2022年11月～2023年6月)は自社のオンラインストアでの販売額が前年比267%と過去最高の伸び、また5月に実施した購入者アンケート調査においても、商品の満足度が92%と好評、今シーズンもよりプロモーションを強化し11月27日より販売を開始します。



ひりょうやさんのトマト 【通販】



ひりょうやさんのトマト【店舗】

【肥料メーカーがトマトの栽培・ブランド化に挑戦、4年で反収約2,000万円に到達】

有機肥料メーカーの大成農材では、三原市大和町にある自社農園大成ファームにて、全国の生産者より高い評価を得ている自社の有機肥料を使ったミニトマトの栽培を行っています。2020年11月からは、自社ECサイトや地元の産直等で「ひりょうやさんのトマト」ブランドとして販売をスタートいたしました。

昨シーズンは、自社EC・店頭販売含め過去最高の反収1,940万円の売上げを達成(反収:1反=1000m²当たりの売上げ、一般的なトマトの反収は594万円(日本政策金融公庫農林水産事業本部:2017年施設園芸(トマト))。

ひりょうやさんのトマトの前シーズン(2022-2023/以降2022年度とする)の販売額は前々シーズン(2021-2022/以降2021年度とする)と比較して131.9%、内、産直・道の駅の販売額は114.2%、ECサイト販売額は267%、トマトジュースは172.5%と、トマト商品の全部門において売上げが拡大しました。

【売上げ好調の背景】

1. 見た目やカタチより「味」を最優先し、トマト嫌いでも食べられるトマトを追求

農業においては見た目・形といった規格や、収量や安定した出荷が優先されることが多い中、野菜の本来の価値である味にこだわっています。食味は良いが収量がとれないために国内でほとんど栽培されていない品種を選定、また、出荷の際は一粒一粒を糖度センサーで測って出荷しています。

2. ひりょうやさんのトマトでブランド化

いくら美味しいトマトを作っても伝わらなければ意味がありません。ネーミングからデザイン・パッケージ、ストーリー作りなど細部にこだわり、PR 動画や TVCM、ホームページ・SNS 発信に加え、マルシェやイベントに出店し、県内外問わず PR に力を入れております。

3. 「売れないよ」反対意見が多かった紙パッケージへの挑戦

スーパーなどでのトマトの販売容器は、中身が見えるプラスチック製が一般的ですが、循環型社会実現に向けた取り組みの一環として、脱プラの観点から、2023 年 1 月より販売店向け容器を紙パッケージにリニューアルしました。販売店からは、「中身が見えないと売れない」との声が大多数でしたが、結果として前年と比較して 114.2%の売上げとなり、現場から購入者からの評価もあったとの声もあり、消費者の SDGs に対する関心の高まりと、ブランドとしての認知が拡大していた事が奏功したと考えます。

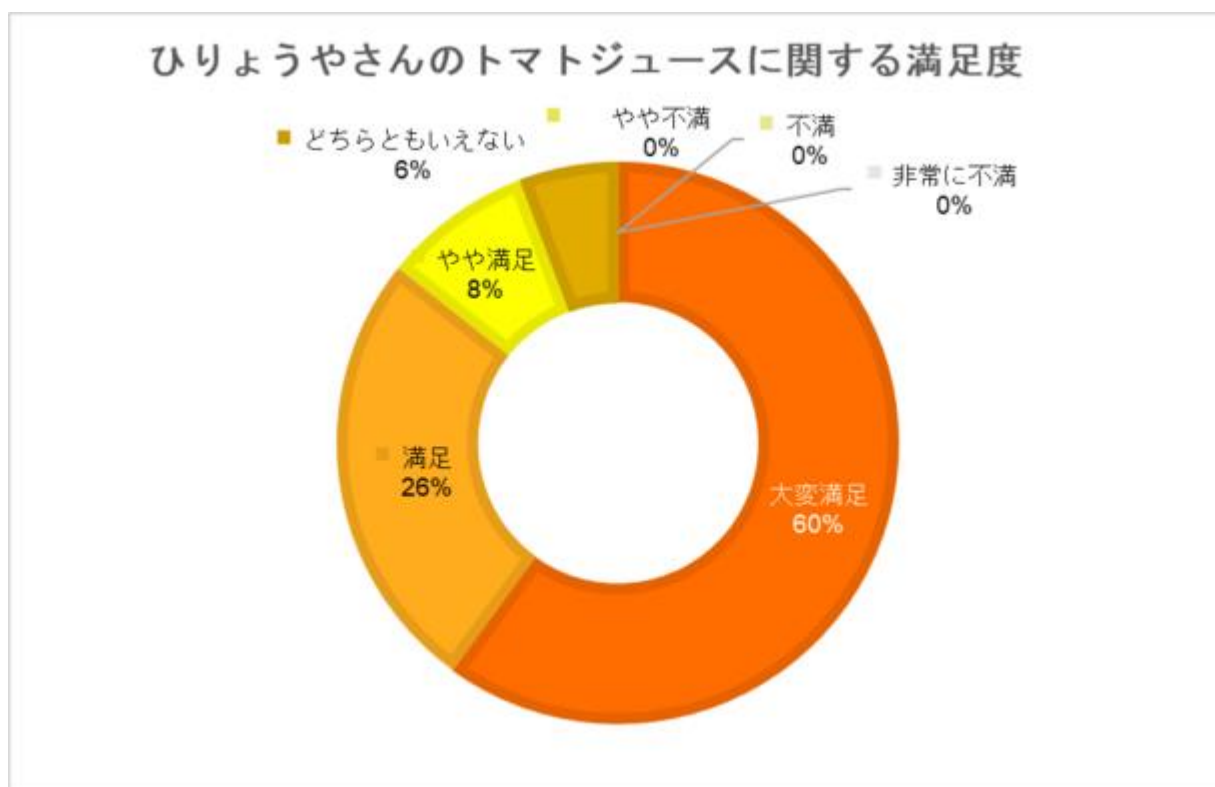
4. 市販の 4 倍の価格でも高いリピート率

一般的なミニトマトの販売価格の 4 倍であるにも関わらずリピート率が高く、リピート層からは、定期便を作ってほしいとの声が増加したため、2021 年より定期便サービスを開始したことが通販売上げを大きく牽引しています。

2022 年度はメディアにも数多く取り上げられ、通常の商品購入に加えて定期便への申し込みも殺到し、定期便利用者はシーズン終了時点で 2021 年度の約 9 倍となりました。

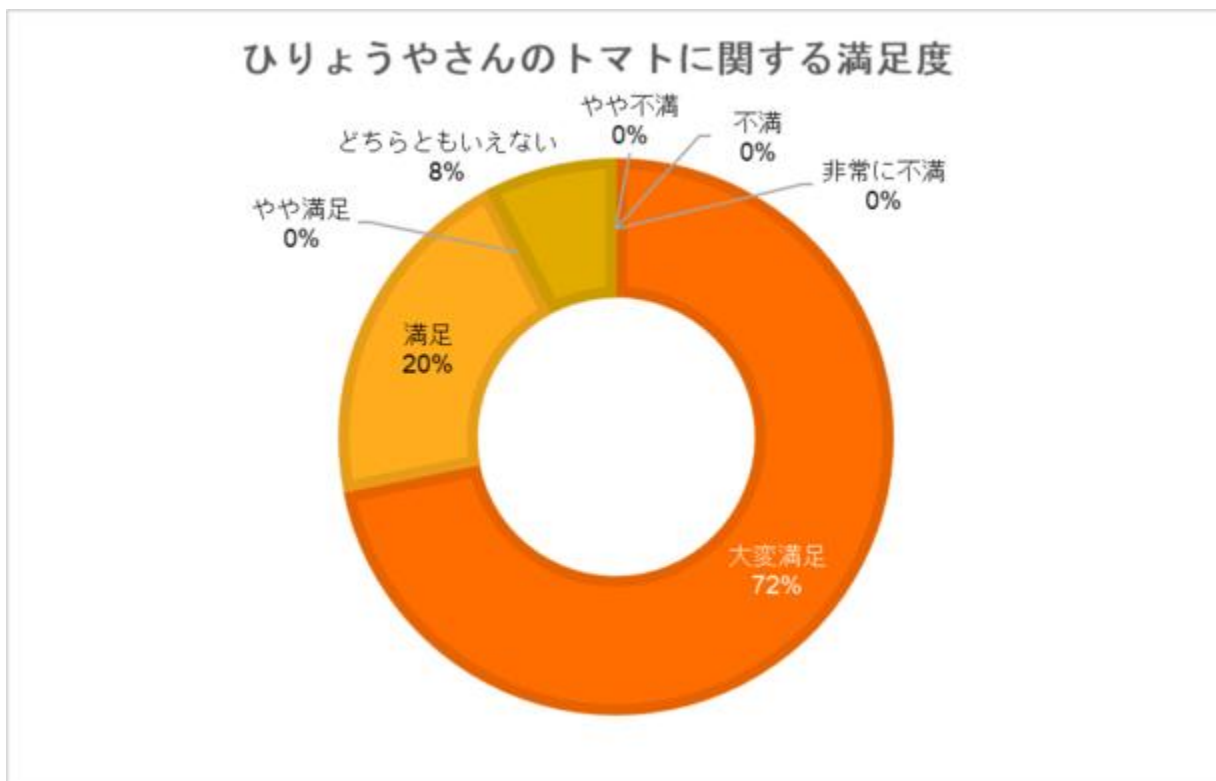
【ひりょうやさんのトマト EC サイト利用者アンケート調査結果】

2023 年 5 月に、自社 EC サイトの購入者向けアンケートを実施しました。



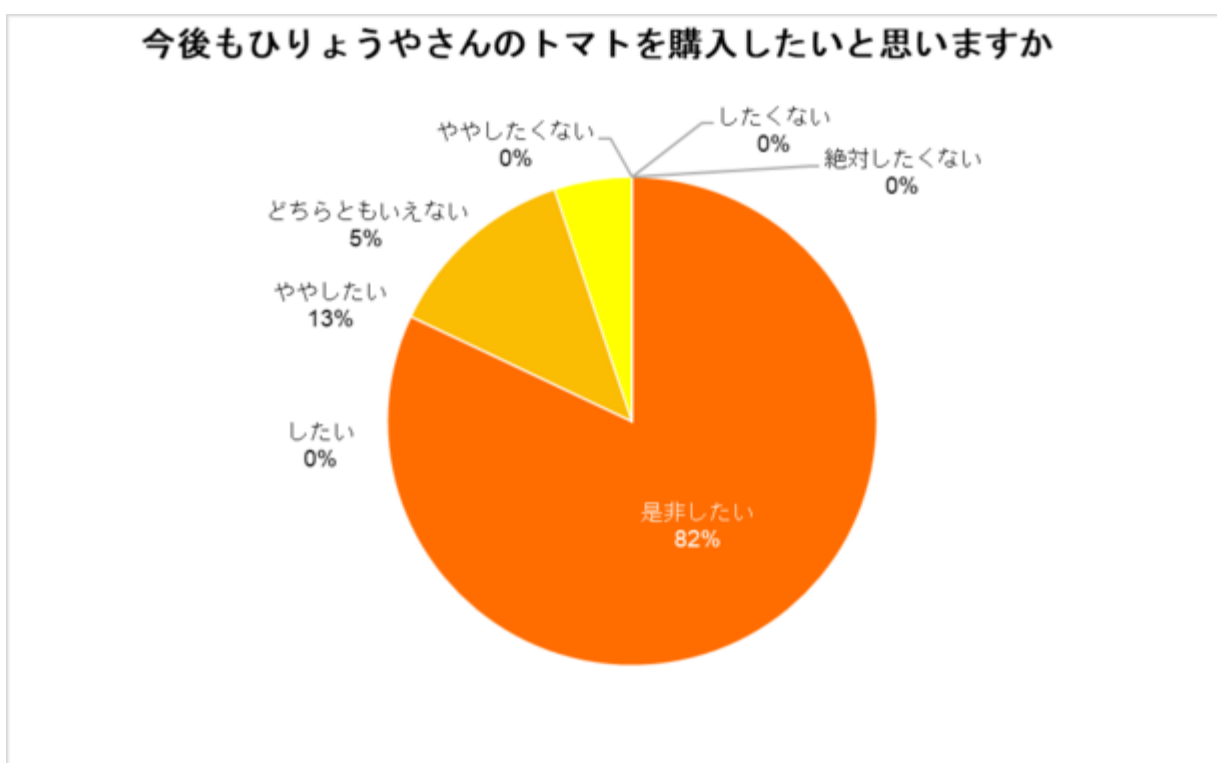
トマト満足度

トマトに関する満足度は、「大変満足」 + 「満足」 + 「やや満足」が92%。

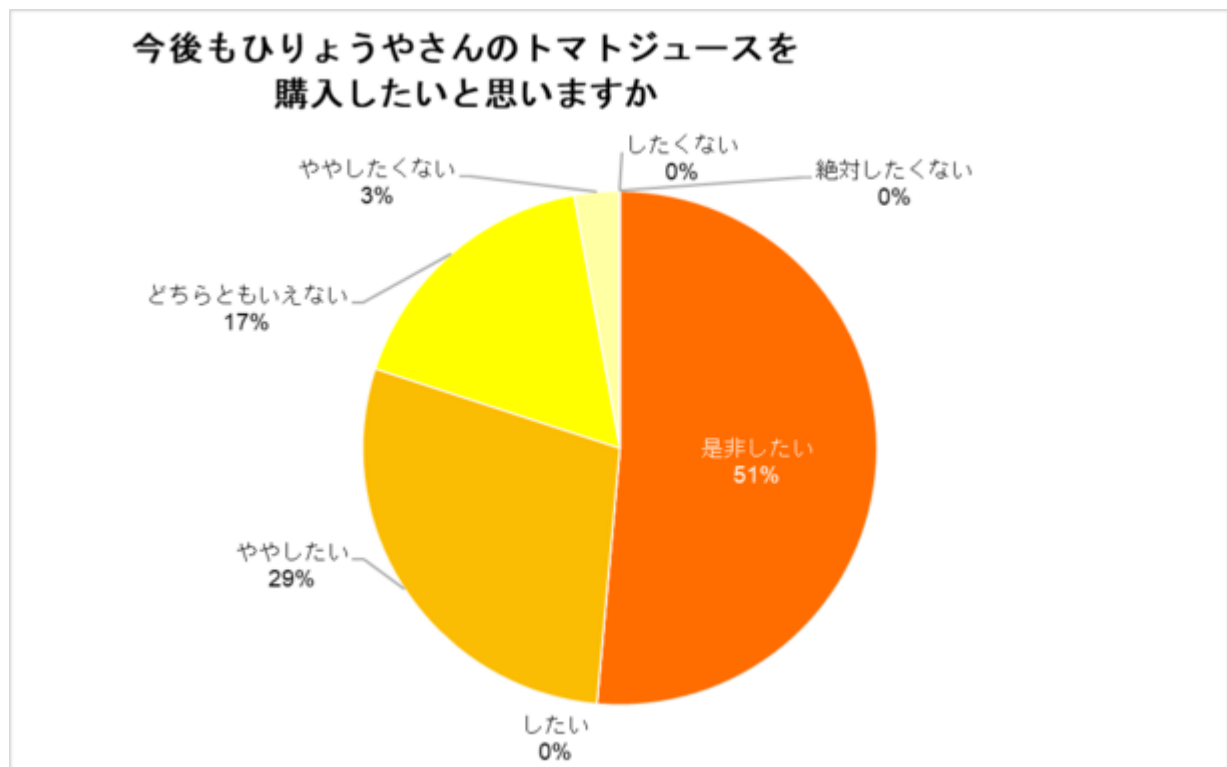


トマトジュース満足度

トマトジュースに関する満足度は、「大変満足」 + 「満足」 + 「やや満足」が94%、という回答となりました※1。



トマト購入意思



トマトジュース購入意思

今後も購入したいと思いますか？という質問に対しては、トマトは「是非したい」+「したい」+「やりたい」と95%が回答。トマトジュースは80%となりました※2。

自由記入欄には「トマトがとにかく美味しい！小学生の娘の手が止まりません」「トマトは毎回甘く味が濃く、トマトジュースは今までトマトジュースが好きでなかったのにごくごく飲める美味しさです。」
「このトマトジュースを頂くと他のトマトジュースが飲めません。自然の甘さで、後味が気持ちよくこれも感激でした。」という声をいただきました。

ほんとうに美味しい作物づくり、豊かな土壌づくりにこだわり続けたことで、お客様に満足していただく商品ができたと考えています。お客様から伺ったご意見・ご要望を業務改善に活かし、さらなるお客様満足度向上に努めてまいります。

※1 回答は、「大変満足」「満足」「やや満足」「ふつう」「やや不満」「不満」「大変不満」の7択

※2 回答は、「是非したい」「したい」「やりたい」「どちらともいえない」「ややしたくない」「したくない」「絶対したくない」の7択

【今後の展開】

日本のミニトマトの生産量は年々増加しています。政府の統計調査(※3)によると、2011年から2021

年までの10年間で作付面積が133%、出荷量については151%増加しており、美味しさにこだわったミニトマトの需要は今後一層高まると思われます。昨年も好評だったひりょうやさんのトマトは、広島発の美味しいミニトマトとして広島での認知をより一層ひろげるべく、栽培ハウスの増設を計画しており、2024年の8月には今の4倍の面積となる予定です。その後は全国へ展開を広げ、さらには広島から世界へと美味しいミニトマトをひろげていきたいと考えています。

今期はお客様の要望にお応えし、ひりょうやさんのトマトジュースにおいて、従来の販売方式に加え、よりお得な定期便の販売を検討しております。

また、こども食堂へのトマト寄付や企画協賛、絵本の配布などで食育に向けた活動にも一層力を入れていく予定です。

※3 出典：農林水産省

「平成24年産指定野菜(春野菜、夏秋野菜等)の作付面積、収穫量及び出荷量」

「令和4年産指定野菜(春野菜、夏秋野菜等)の作付面積、収穫量及び出荷量」

<https://www.e-stat.go.jp/stat->

[search/files?page=1&toukei=00500215&tstat=000001013427&tclass1=000001032286](https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00500215&tstat=000001013427&tclass1=000001032286)

X(旧：Twitter)アカウント：@hiryoya_tomato

https://twitter.com/hiryoya_tomato

Instagram アカウント：@taisei_tomato_chan

https://www.instagram.com/taisei_tomato_chan/

【商品概要】

商品名：ひりょうやさんのトマト

産地：広島県(大和町)

販売日：2023年11月27日(月)～2024年6月末(予定)

容量・小売価格：150g(産直のみ) 380円(税込)

500g 1,500円(税込、送料別)

1kg 2,600円(税込、送料別)

商品名：ひりょうやさんのトマトジュース

産地：広島県(大和町)

販売日：通年販売

容量・小売価格：80ml 480円(税込、送料別)

500ml 2,800円(税込、送料別)

販売店：ECサイト

<https://hiryo-yasanno-tomato.com/>

産直など

<https://hiryo-yasanno-tomato.com/news/5fab0ad38a4572430262a703>

【商品特徴】

- ・魚エキスを原料に自社で製造した 100%有機質肥料を贅沢に使用。
- ・栽培が難しく、全国的にも希少な品種で他では食べられない味わい。
- ・トマトジュースはひりょうやさんのトマトのみで製造。
- ・無塩・無添加のトマトジュースで、濃厚な甘みとさらっとした飲み口が特徴。トマトジュースが苦手な方にもおすすめ。

【会社概要】

名称 : 大成農材株式会社

所在地 : 〒730-0017 広島県広島市中区鉄砲町 7-8

URL : <https://taiseinozai.co.jp>

本件に関するより詳しい内容をご希望でしたら、当社ではマスコミの方の取材お申し込みを随時受け付けておりますので、是非お問い合わせください。

【取材依頼・お問い合わせ先】

会社名 : 大成農材株式会社

担当 : 村上・新谷

電話 : 082-222-6644

FAX : 082-222-6646

メール : info@taiseinozai.co.jp