



Profile

有限会社NORUCA(ノルカ)

2023年春に、大阪から阿南にきて10年を迎える。大阪では、アイスクリームやシャーベットを作っていたが阿南にきてからは、国産冷凍フルーツの生産も開始。地元阿南をはじめとした徳島県や国産の食材を使い、40種類以上を生産している。全国有数の大手スーパーやホテルなど取引先は多数。また、2005年からは国産冷凍野菜の販売も行っている。



フルーツの美味しさ 彩りや季節感を冷凍にして届ける

豊かな食材に恵まれた阿南は、ビジネスをするのに最適だった。「それと海。僕はサーフィンが大好きだから、すぐ海へ行っちゃいます」と社長の原田義志富さんは笑う。現在個人向け通販が好調に売上げをのばし、業務用とほぼ半分となっている。国産冷凍野菜では、お鍋用、野菜炒め用など顧客の要望に応じたミールキットを展開し、好評を博している。

ノルカで販売している果物や野菜のなかには、規格外や余剰品となり行き場を失ってしまったもの、果汁を絞った後の柑橘類の皮なども使われている。これらは味に何ら支障はなく、冷凍品やアイスとして生まれ変わり、埋もれた食材が再び光を浴びている。なかでも、冷凍フルーツは、『KIMONO FRUITS』というブランド名をつけて通販で展開している。

日々の業務を支えているのが、妻とパートタイマーの女性たちだ。ワン・チームで仕事に向かう姿を見て、「この人たちと出会えたことが阿南にきて一番良かった」と原田さんはたたえる。移住してビジネスを行っている恩返しとして、このように子育て世代で働く場所を提供していきたいと考えている。

今後は、よりいっそう通販事業に力を注ぎ、スタッフ一丸となって顧客の細かなニーズに応じた高い品質の冷凍国産フルーツと国産野菜を提供していく。