



青果加工会社 株式会社プロ・アグリ

『お客さまの健康・安全・簡便に対しての提案企業の“A（エース）”をめざす』

「健康を美味しく届ける」をモットーに、お客さまの食卓に新鮮で・おいしく・楽しい食材をお届けするため、現在45名のスタッフが鮮度・品質を第一に生産性の向上にも力を入れ、日々改善を重ねながら商品づくりに励んでいます。もともと店舗で行っていた青果加工をプロ・アグリで集中加工、カット小分けし、青果加工を一元化することで、安定した品質の提供、加工時に出る廃棄物の排出が一か所になることでごみ処理の軽減化、環境にもやさしい取り組みが可能になりました。これからも“お客さま視点”でのライフスタイルに合わせた商品設計を行い、「買いやすく食べやすく」をキーワードにお客さま満足度の向上を図っていきます。

《会社概要》

社名	株式会社プロ・アグリ
設立	2012年6月1日
執行役員社長	津々見 正年
資本金	3,000万円
事業内容	野菜・果物・玉子類の加工及び仲卸業務、青果物等に関する市場調査及び分析、販売・加工のコンサルティング
所在地	広島市西区商工センター5丁目14-9 TEL 082-501-3380 FAX 082-276-0980

SDGs ポイント

鮮度保持袋の使用



商品の鮮度とおいしさをより長く保つことができるよう、一部包装に鮮度保持袋を採用しています。流通から店頭に並んでいる間の鮮度保持だけでなく、家庭でも新鮮な状態が長続きするため食品ロス削減につながります。

SDGs ポイント

食品リサイクル・フードバンク



商品加工の際に発生した野菜くずは、専門業者のもとで肥料・飼料にリサイクルされています。また、形や色等出荷基準を満たしていない規格外の商品は、フードバンクや子ども食堂等へ寄付し、運営に役立てていただいている。



佐木島トマト農場 株式会社広島アグリネットファーム

三原市の沖合、瀬戸内海の真ん中にある「佐木島」にトマト栽培用ハウスを建設し、ミニトマトを栽培しています。ハウスの従業員は、約8割が佐木島の島民の方々で成り立っており、島民の方々の協力を得ながら、おいしいミニトマトを作ることができます。今後も、地域の生産者との連携と関係性を深め、地域全体の活性化を担っていきたいと強く思っています。

Bimiスイートルビー

三原市佐木島で丹精込めて作ったオリジナルトマト。糖度8度以上と高糖度ながらわらわらく、小さなお子さまにも食べやすいトマトです。



▲「第1回全国ミニトマト選手権」で金賞受賞