



PRESS RELEASE

貝印株式会社

2023年5月31日

グローバル刃物メーカー貝印が 京野菜を使った乾燥野菜ブランドOYAOYAを提供する 株式会社Agritureを連結子会社化

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)は、いつでも、とれたて「畑の新しいご馳走」である、乾燥野菜を販売するOYAOYAを提供する株式会社Agritureに対して第三者割当増資を実施し、連結子会社化いたしましたのでお知らせします。



Agriture

Agriture社事業概要・今後の展望

OYAOYAは、京都府北部エリアの農家さんから仕入れたとれたてのFreshな野菜を、Dryでしか味わえない「畑の新しいご馳走」として提案する、乾燥野菜ブランドです。

乾燥野菜は日本の伝統的な保存食でもあり、乾燥させることで旨味や栄養はもちろん、実は生鮮野菜では気付かなかった、野菜の隠れた魅力を引き出すことも可能です。

株式会社Agritureが運営をする乾燥野菜ブランドOYAOYAは「農業の、これから。」を創るというミッションを掲げて、京都の若手農家と手を取り合い規格外野菜をアップサイクルした乾燥野菜の販売をする事業を展開しています。

貝印のもつ日本全国で料理教室や法人向けの置き型ミールキット等との連携により、これまで以上に早いスピードで事業を拡大・発展させることに加え、サービス品質の向上を目指していきます。



会社概要

【株式会社Agriture】

農業のこれからを創るをビジョンに、規格外野菜のアップサイクルした乾燥野菜ブランドを京都の若手農家と連携して、農作物の価値向上を目的にOYAOYAの運営を行っている。

本社: 京都府京都市下京区玉津島町294

代表者: 取締役CEO 小島 怜

OYAOYA HP

<https://oyaoya-kyoto.com>



両社代表コメント

貝印株式会社 代表取締役社長兼COO

遠藤浩彰からのコメント

KAIグループでは、持続可能な社会の実現を経営テーマのひとつとしており、「やさしい切りかた辞典™」をはじめ、食品ロス軽減にも取り組んでおります。

今回のAgriture社に関するM&Aにおいては、乾燥野菜の活用が食品ロスの軽減につながり、同時に、当社の食に関わるさまざまな事業とのシナジーが高いと考えております。

今後の両社の取り組みにご期待ください。



株式会社Agriture 取締役CEO

小島伶からのコメント

事業を始める2年前に農家さんから聞いた「規格外野菜を使った商品開発をするなら、Win-Winの関係であることを約束してほしい」という言葉を胸に、事業を開始して現在では京都北部を中心に農家さんと連携をして事業をしております。

提携をする農家さんが増えるにつれて乾燥野菜のラインナップは玉ねぎ・きゅうり・ほうれん草・白ねぎといったおなじみの野菜から、品種ごとの食べ比べが楽しいにんじん、万願寺とうがらしや聖護院大根などの京野菜まで20種類以上にまで増えてきました。

とれたての野菜を乾燥させるからこそ、日持ちするだけでなく美味しさがいつまでも、そのままなのが乾燥野菜の魅力です。

その乾燥野菜をより多くの人に届けていくにはどうすれば良いかということを考えているタイミングで貝印さんと出会いました。グローバル刃物メーカーであり、食に対しても特徴的な事業をしているからこそ連携することでより「農業の、これから。」を大きなスケールで創っていくことができるのではないかと思います、M&Aすることになりました。

M&Aのあとも、私は引き続き代表として会社を経営してまいります。ステージが変わり、これまで以上に新しい取り組みを生産者と共にWin-Winの関係で行っていただけることを楽しみにしております。



貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町 3-9-5
代表取締役社長兼 COO 遠藤 浩彰
<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL:0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)
<https://www.kai-group.com>