



About Tokachi Grand Nuts

十勝グランナッツは、十勝において落花生を軸とした地域振興事業を加速化させるため 2019 年に設立された合同会社（LLC）です。「課題解決型事業推進会社」として、栽培から加工、流通まで一貫したバリューチェーンを推進するための技術革新・課題解決と仕組み作りを積極的に行い、2025 年には株式会社化を目指しています。

出資会社等

田中一郎(代表)、NTT データ経営研究所、NTT データ北海道、十勝グランナッツ生産者有限責任事業組合、エア・ウォータ十勝食品、増田正二(帯広信用金庫相談役)、秋本正博(帯広畜産大学准教授)

事業協力会社

ソントンホールディングス、北海道フーズ、コープさっぽろ、帯広信用金庫

NTTデータ経営研究所のかかわり

きっかけは 2014 年。弊社が都内の高級ホテル料理長から「オリンピック開催に向けて、国産原料のピーナッツクリームで海外のお客さまをもてなしたい」との依頼を受けたことによる。

日本の落花生自給率は 1 割と希少性が高い。最高に美味しい落花生を作るには「母なる大地十勝でイチからやりたい」と考えた。そこで地元大学・企業・生産者と連携し、落花生栽培の共同研究を開始。冷涼な気候のため、当初は収穫量が全国平均の半分程度であったが、農業技術の改革を行い、2018 年には全国平均を上回る状態に。その後合同会社化し、人力作業が多かった栽培工程の機械化を行い、十勝の 5 輪作目の作目として目途をつけた。そして加工工程中の生落花生の機械選別を世界で初めて実用化し、大規模加工の基盤を整えた。現在は、全国展開に向けチャネルと連携中。課題解決型総合プロデューサーとして新会社を支えている。

連絡先

株式会社NTTデータ経営研究所

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-9

JA 共済ビル 10 階

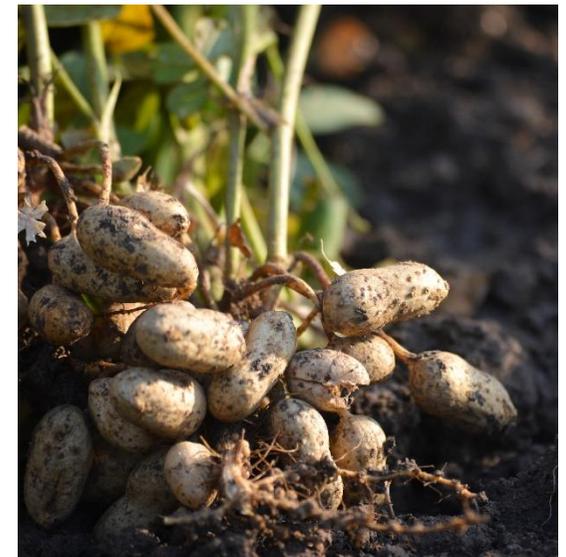
03-5213-4016

webmaster@nttdata@strategy.com

www.nttdata-strategy.com

十勝グランナッツ

Nature's Gift from
Hokkaido TOKACHI



Tokachi Grand Nuts

Turn Ground Nuts into “Grand Nuts”

落花生の英語名は「Ground Nuts」ですが、将来の発展および可能性を秘め、フランス語で「壮大な」という意味を持つ Grand と英語の「Nuts」を組み合わせ「Grand Nuts」と命名しました。

Big Charms of Peanuts

世界を見渡すと、落花生は大豆の次に食されている豆類です。落花生はタンパク質や脂質、糖質、ビタミン類などの栄養素をバランスよく含み「スーパーフード」と呼ばれています。更に、抗酸化作用を持つレスベラトロールや神経細胞の活性化作用を持つレシチンなどを含むことが明らかになり、機能的栄養食品としても関心を集めています。そのため、日本において落花生がスーパーフードとして位置づけられ健康立国の一助になることを推進します。



私たちは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



環境・資源に対して

落花生の栽培から加工・流通まで一貫して行うことで、環境負荷、エネルギー、食品破棄の低減に貢献しています。

地域・社会への貢献

モデルファームや体験農業による落花生栽培の普及活動を通して、人材育成や雇用創出などの地域社会の活性化に貢献するとともに農業の推進にも貢献しています。

健康社会への貢献

高い健康効果が期待される落花生を通じて健康社会の発展に貢献します。

Characteristics of “Grand Nuts”

🥜 グランナッツは 100%ピュアの十勝産落花生を使用し、十勝土幌町にある北海道フーズにてレトルトゆで加工しています。輪作体系を行い土地が豊かで朝晩の寒暖の差が大きいため、芳醇で旨味が違います。

🥜 煎り落花生とは食味が全く異なり、甘みがあってみずみずしく、柔らかく、栗のような風味をお楽しみいただけます。

🥜 一般的に「ゆで落花生」は、生落花生を茹でて加工するため落花生の成分がお湯に流出してしましますが、レトルトゆで落花生は、レトルトパウチに生落花生を入れて脱気後、レトルト釜にて加圧加熱します。そのためお湯に成分が染み出すことがない上、ゆで落花生に比べて味わいも濃厚になります。また、脱気している分、酸化は進みません。十勝グランナッツのレトルト F 値※は 10 以上であり、常温で 1 年間以上の保存が可能です。

※ F 値：レトルト食品の殺菌強度を規定するもの（食品衛生法では 4 以上）