

～Peach Peel Project～

岡山白桃の生産持続に向け廃棄ゼロを目指すための 桃皮食品化事業

白桃の皮には食物繊維・カリウム・タンニン・ポリフェノール等が豊富で
抗酸化作用があり、実に比べ優れている面があります。
当社の加工技術を応用して岡山白桃の香りを活かし、皮のみでも
おいしく召し上がっていただける商品開発と広報活動を行っています。

まずは第1弾商品として白桃の皮を混ぜ込んだ
“PeachPeelCookie”
の販売を開始しました！！

白桃の皮を使用したおいしい商品開発により
白桃廃棄ゼロ目指します！！

そこで皆様に～Peach Peel Project～に参加いただき
ご支援をお願いしたいと思います。

内容は“PeachPeelCookie4枚入り”を貴社ロゴ&社名入りにて
作成いたします。貴社にて/ベルティなどにご使用いただき
ぜひ当取り組みの広報活動へのご支援をいただければ幸いです。



○部分に貴社ロゴ&社名を
お入れして納品いたします。

※価 格 要問合せ
※内 容 量 約5g*4枚x48個
※賞味期限 納品後2-3カ月

🍑 問合せ先 🍑

FarmProductsDesign 北條択治

070-4145-8762/fpd.hozyo@gmail.com

<https://f-p-d.net/>



〜Peach Peel Project〜

岡山白桃の生産持続に向け廃棄ゼロを目指すための 桃皮食品化事業

課題解決と最終目標

当社の考える課題は白桃加工の効率化・収益性の向上により廃棄ゼロを目指すことです。

そのための過程としてまずは極端な“白桃の皮のアップサイクル”という表現で課題解決に向け取り組みを行っております。

当社の想定するプロセスは



①岡山白桃の皮の食品としての周知と商品としての収益化

→当初は皮のみを利用した商品開発だが、認知が広がれば実も含めた商品への展開

→原材料の増量が課題

②他社の当取り組みへの参入(当社加工技術の提供)

→当社の加工技術の提供により1次加工の工程が省略化できる

(人手・時間・エネルギーの削減が可能)

→廃棄していた皮にも付加価値が生まれる

→品質的にも優れたものを提供することができる

③白桃加工の増量により廃棄ゼロを目指す(岡山白桃関連業者全体として)

→1次加工の省力化により加工量の増加が可能になり収益性も向上

→品質面でもより良いものが合できる

→好循環で無理なく廃棄ゼロを目指す

④持続可能な生産への貢献(白桃生産者への循環)

→廃棄ゼロを目指すことにより廃棄していた白桃に収益が生まれる

→当取り組みにおいて生産者には特別な対応を必要としない

⑤さらなる岡山白桃の魅力や新たな持続可能な農業モデルの発信につながる

→白桃の皮が食品として利用できるのは岡山の有袋栽培だからこその特徴

→現状の生産状況において生産～加工～消費まで無理無駄のない循環が可能



鷺羽高校との
取り組み

当社はあくまで加工業者です。加工するためには1次産業者による1次生産物がなければ成り立ちません。また、生産物は青果で消費されるのが一番だと思います。そのために青果として流通に乗らない収穫物を加工品として消費提案し、青果の魅力を伝えることが加工業者の責務であると考えます。まずは当社が現状取り扱っている白桃における課題解決を目指しておりますが、**最終目標は岡山県産白桃の廃棄ゼロによる生産から消費までの好循環モデルの確立及び持続可能な生産支援への展開**です。

加工業者という立場で1次産業の支援に貢献することはできないかと考え当取り組みの立ち上げに至りました。

目標達成を目指し活動を開始しましたが、現在は

①岡山白桃の皮の食品としての周知と商品としての収益化
の段階です。

是非〜Peach Peel Project〜への
ご参加・ご支援をよろしく願いたします！！



問合せ先



FarmProductsDesign 北條択治

070-4145-8762/fpd.hozyo@gmail.com

https://f-p-d.net/

