

土と人と環境にやさしい

日本有機からの お便り

台湾にて 弊社屋号の商標登録

弊社の屋号が、中華民国に於いて、商標登録されました。
有効期間は十年間です。
今後の日本有機の事業展開に、どうぞご期待ください。



アニマルウェルフェア

鹿児島大学COCセンターが開講する共通教育科目「大学と地域」で、「動物・畜産業」をテーマにした講義が実施されました。
鹿児島大学共同獣医学部 高瀬 公三教授のご講義は、「アニマルウェルフェア」に関するもので、「快適な環境、快適な条件で暮らす」というこ

とは、心身ともに満足しながら生活できるので、動物の健康につながる。動物が健康に育つことで、安全安心な畜産物を提供できる」というお話でした。
まさに当社が創業以来目指し取り組んできたことに他ならず、大変感銘を受けました。
詳細は鹿児島大学広報センター発行の「鹿大ジャーナル(No.202)」をご参照ください。



「日経電子版」 ハイジのチーズ 薩摩鴨 健康にいい 秘密はエサにあり

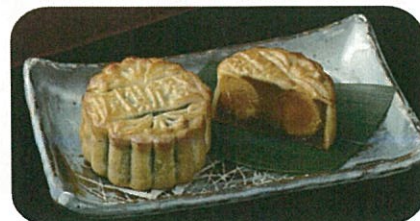
八月十一日付けの「日経電子版」NIKKEI STYLEで、弊社の薩摩鴨、薩摩黒鴨をご紹介いただきました。

日経BPヒット総合研究所 上席研究員 西沢 邦浩氏が書かれた記事は、「乳製品や卵といった動物性食品の健康性は、その生みの親のエサまで見ないとわからない」という主旨で、アルプスの少女ハイジが食べていたチーズには、健康的な牧草の成分(αリノレン酸等)が入っていたらしいという米国学術論文誌の記事紹介に始まり、「食品が含有する有効成分は、その作物や動物がどのような環境で育ったか、どんな栄養素や資料を与

えられて育ったのかで大きく変わる。消費者は、エサや成分表をチェックして購入商品を選ぶようにしたい」という含蓄に富んだ内容でした。
記事では、エサから商品の差別化を図っている事例として、弊社と鹿児島大学農学部との共同研究で開発され、αリノレン酸を豊富に含む食材である薩摩鴨、薩摩黒鴨を紹介いただきました。
また、薩摩鴨、薩摩黒鴨の卵を利用し、ウエスティンホテル東京様(広東料理 龍天門)で、中秋節用に販売された「月餅」についても紹介いただきました。(販売期間：七月二十日～九月十五日)



薩摩鴨と薩摩黒鴨 (手前の黒い鴨)



薩摩鴨の卵を利用した「月餅」 →
(ウエスティンホテル東京様 HP より)

「さつまいも冷麺」「鴨スープラーメン」 日本エアコミュニケーション様で機内販売

弊社の「さつまいも冷麺」と「鴨スープラーメン」が、日本エアコミュニケーション様の六月十三日から七月末までの全二十五便で、期間限定で販売され、鹿児島特産のさつまいも澱粉から生まれた、プリプリ食感の旨い麺は、大変、ご好評をいただきました。たくさんの方のご購入、本当に有難うございました！

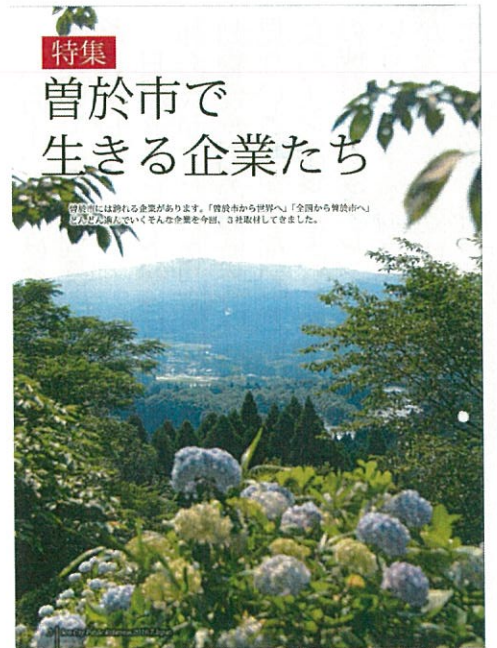


機内販売時に配布された「うちわ」

曾於市報「そお」特集記事について

曾於市報「そお」七月号の特集記事「曾於市で生きる企業たち」で、弊社川崎会長のインタビュー記事が掲載されました。

日本有機の三大事業(有機肥料、鴨、サプリメント)の今後の展開や、「いいと思ったものを組み合わせていいものをつくっていく」という商品開発に対する考え方、人脈の大切さ等が記載されています。



特集 曾於市で 生きる企業たち

曾於市には誇れる企業があります。「曾於市から世界へ」「全国から曾於市へ」地方の発展にいくぞ、を企業を今日起、3社取材してきました。

日本有機 末吉町諏訪方

曾於市でできること
有機肥料の生産と販売という大きな分野に広がる日本有機、そして、これからは、様々な分野に広がりを期待しています。

「日本有機は、有機肥料の生産と販売を主として、また、健康食品の生産と販売も行う。これからは、有機肥料の生産と販売を主として、また、健康食品の生産と販売も行う。これからは、有機肥料の生産と販売を主として、また、健康食品の生産と販売も行う。」

代表取締役会長
川崎 暢義

人脈ってすごく大事
いい人も悪い人も両方

1977年創業。有機肥料の製造・販売として設立。現在は有機肥料事業の他に、健康食品事業、健康食品事業などを展開。有機肥料の生産と販売、健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。

曾於市で生きる企業たち

有機肥料、鴨、サプリメントの生産と販売を主として、また、健康食品の生産と販売も行う。これからは、有機肥料の生産と販売を主として、また、健康食品の生産と販売も行う。

有機肥料の生産と販売、健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。

プレゼント情報
インタビューに出てきた日本有機のサプリメント「くろろ豆納豆」「和み力」を8月1日から9月31日まで限定価格で販売しています。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。

くろろ納豆：発酵・熟成させた大豆の旨味を最大限に引き出した健康食品です。腸内環境を整え、免疫力を高める効果があります。

和み力：腸内環境を整え、免疫力を高める効果があります。腸内環境を整え、免疫力を高める効果があります。

取材メモ
川崎会長のインタビューは、非常に興味深いものでした。有機肥料の生産と販売、健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。健康食品の生産と販売、健康食品の生産と販売。

「キャンペーン販売」について

皆様への日頃のご愛顧へのお礼の意味を込めまして、七月一日から八月三十一日の間に「夏ギフト」を、また九月一日から九月二十四日の間には「敬老の日キャンペーン」を、それぞれ実施させていただきます。多くの方にお求めいただき有難うございました。

弊社では、今後も様々なキャンペーンを計画しております。通常に比べて、大変お得な価格でお求めいただけますので、今回見逃した方は、次の機会に是非お求めください。



敬老の日キャンペーン
「曾於の恵みセット」



フェイスブックページの統合について

弊社のフェイスブックページ「くろろ豆納豆」は、八月八日をもって、同じく弊社フェイスブックページ「日本有機株式会社」に統合させていただきます。

長い間、フェイスブックページ「くろろ豆納豆」をご利用いただきました皆様には、重ねてお礼申し上げます。本日に有難うございました。

今後、「くろろ豆納豆」、「麴の和み力」等のサプリメントを含めた、全ての弊社情報は、フェイスブックページ「日本有機株式会社」から、タイムリーに発信させていただきます。