

フルーツセレクトター導入事例紹介

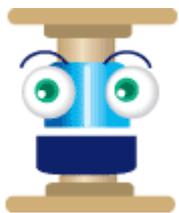
こだわりのくだもの専門店

<京都 有限会社火の國屋様>

非破壊糖度計『フルーツセレクトター』導入事例紹介！！

京都の青果店

「有限会社 火の國屋」様へ取材してきました！！



“火の國遊行”こと増永行廣社長は30年以上京都の宇治田原でくだもの専門店を営み果物博士と呼ばれているよ！
店内にはところせましと沢山の季節のくだものが並び、あま〜い香りがただよっていたよ♪



店内の様子

火の國屋増永社長とは長いお付き合いなんじゃよ！

フルーツセレクトターを導入いただいたきっかけを話してみようかな
オッホンっ



あるみかん農家から仕入れるみかんはいつもバラツキがあり、すっぱい
みかんが混ざっておったんじゃ。

これでは、安心して販売できない。。。

当時使用していた屈折式の糖度計で1個1個計測するわけにもいかず
お客様の信頼を損ねるばかり。

頭を抱えた増永社長はそのみかん農家にこう言ったんじゃ。

「奥さんに頼んで目利きの腕をみがいてや！」

品質にバラツキがあって安心して販売ができないと。。。

当時の農家は作物の目利き役はもっぱら奥さんの役目だったらしいの。
その後、そのみかん農家からいい“目利きのセンサー”を見つけた！と。
奥さんの目利きの腕を磨くより簡単で確実だと。

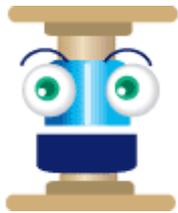
それからは品質の安定したみかんが納品されることになったんじゃよ。

そう！その“目利きセンサー”こそが「フルーツセレクトター」だったんじ
ゃ！



そういえば、東京大田市場の仲卸「神田万彦」様でも“目利きさん”のお話があったわね！

以前は目利きさんに頼っていたけど銀座「千疋屋」さんや大手の百貨店からは糖度を指定して注文があるのでその条件を満たすには糖度を数値化できる「フルーツセクター」はなくてはならない！！とのお話があったわね！



そうだったね！！

その“目利きセンサー”（フルーツセクター）はじめは、半信半疑だった増永社長。

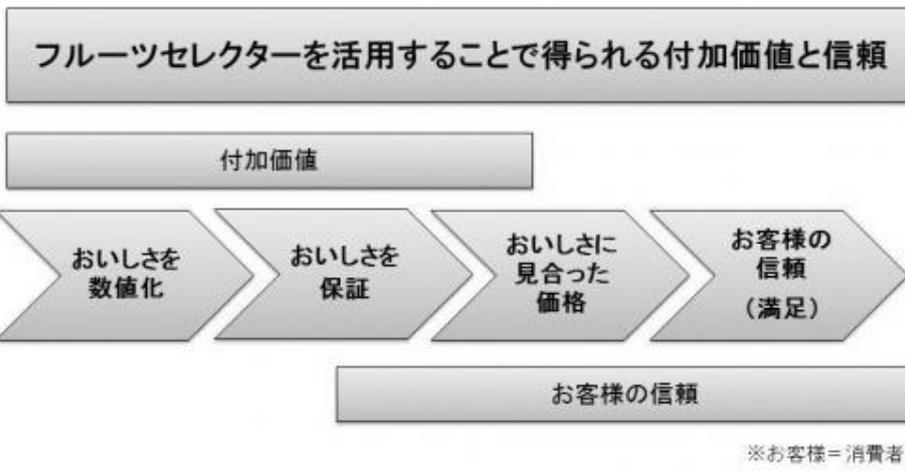
研究熱心なご性分もあり様々な果物をご自身が納得いくまでフルーツセクターと屈折糖度計とで比較した結果

「これは商売にはなくてはならない！」と実感され導入にいたったんだ！！

しかも！勘に頼ることなく

だれでも 簡単に 安定した品質 を提供できることも重要な要素だったようだよ♪

今では、農家に栽培から収穫の方法まで教えるほどじゃよ。
くだものの販売には見た目も大切だけど、中身（おいしさ）を保証しないといけない。と増永社長。
たとえばメロンとか高いくだものほどおいしさに見合った価格設定が肝要だとお考えなんじゃ。
わしも同感じゃ。
メロンを食べて甘くなかったら「がっかりじゃ」
もう、その店では買わんな(-.-)



農家が丹精こめて作ったくだものをその手間暇とおいしさに見合った価格設定をする。
そして、それを裏付けるのがフルーツセクターじゃ。

今後は農家でも奥さんの目利きや勘に頼るのではなく科学的な手法で生育状況や収穫期を適宜把握して明確（数値化）にして販売することが必要である。とおっしゃっていたよ。



有限会社火の國屋 増永社長





増永社長のように「フルーツセレクトター」を長くご使用いただくにはひ・け・つがあるんじゃ!!!

フルーツセレクトターは近赤外分光分析（インタラクタンス方式）という測定方法で糖度をはかっておるんじゃが内蔵のランプの光源寿命が約2000時間じゃ。

2年に1度は「メンテナンス」をおすすめするぞ！（使用頻度にも異なります。）

シーズン前のメンテナンスをご推奨します。	
メンテナンス	<ul style="list-style-type: none"> • ランプ光源の寿命は約2000時間です（メンテナンス時期はお客様の使用状況により異なります）。 • メンテナンスはご購入されたお店にお問い合わせください。
①ランプの交換による光学系の再調整を行います。	③ソフトのバージョンアップを行います。 <small>メンテナンスをご依頼頂きますと、更新されているソフトのバージョンアップをいたします。</small>
②内部や測定部の清掃を行います。	

>>メンテナンスについては

クボタ計装またはお近くのクボタ農機販売会社へたずねておくれ!!!<<

店頭のみかんやメロンをフルーツセレクトターではかって試食させていただいたの！

おいしかったわ～～

糖度による違いを体感することができたわ！

増永社長 ごちそうさまでした！

