

kizu nouen

木津農園

農業の「6次産業化」をご存知ですか？

「不知火」(Shiranui)を販売、90%以上が固定客

固定客のリピーター向け事前予約販売です



不知火(Shiranui)贈答用2L(5kg)

不知火(Shiranui)を生産し、直接販売し、儲かる農業を目指しています

- 6次産業とは、農業の多角化を進める事です。生産者自らが(1次産業)、加工(2次産業)の分野でも知恵を絞り流通や販売(3次産業)にも、積極的に取り組んで行く事です。(1+2+3=6次産業化)消費者にとって新鮮で安全な商品を安く買えるメリットがあります。
- 他で買えない、大粒の完熟不知火が入ったゼリーを開発中。生産者が作って販売するので生産履歴が明確で安心。
- 中国の市場や経営方法をリサーチし、中国と日本の協業モデルの検討をしています。



熱心な固定客は自ら収穫に来ます
手に持っているのは5Lサイズ(400g~450g)

固定客に支持されており、発売から2週間ほどで完売

- 樹に成らせたまま完熟させる特別な栽培方法なので、甘味と酸味のバランスが良く濃厚な味わいです。
※皮は、温州みかんのように簡単に手で剥くことが出来て、中の白い袋ごと食べられます。
- 量販店で販売されていない2L~5Lの大玉サイズなので贈答に最適です。
- 直接販売なので中間マージンがなく、同品質なら専門店、デパート、ネット販売に比べ低価格。
※2L(5kg)の価格は、5000円前後が一般的ですが、3200円です。



不知火(Shiranui)直売所の看板

固定客400人の予約販売の経営ノウハウを知りたい方

- 購入してくれるお客の視点にたった経営をする事でリピーターは年々増加しています。
- 販売開始前に1/3が、予約注文されています。
- 固定客を作る、予約注文で限定販売する、リピーターを作るという弊社のビジネスモデルに興味をもたれた方は、ぜひ四国に視察に来てください。私が現場をご案内いたします。

木津農園

【住所】〒771-1622
徳島県阿波市市場町興崎南分185

【電話】0883-36-2641

【FAX】0883-36-6618

【問合せ】木津 昌典(Kizu Masanori)

【メール】mnrkizu217@gmail.com

まずは電話またはFAX、メールにてお問い合わせ下さい。

作ったものを売るのではなく、
消費者の視点にたったもの作りを
心がけています。

