

変化し続けるライフスタイルと食のニーズを見極め、
野菜・果物を通して
『豊かで便利な食』を提案し続けたい。



社長メッセージ

Message from the President

ワンシードは、野菜・果物の卸販売を主とする丸一青果株式会社を母体に誕生。1994年の独立以来、安心・安全でおいしいカット野菜・果物の商品提供を通じて、『豊かで便利な食』をお客様にご提案してまいりました。

創業時の約30年前と比べ、私たちのライフスタイルは大きく変化しました。外食産業の成熟、家族形態の多様化など、食生活のニーズも多種多様です。レストラン、病院、スーパー、ご家庭の食卓など、さまざまな食生活のシーンに、ワンシードは「鮮度」「おいしさ」「安全性」の視点を大切に、お客様のご要望にお応えする商品を的確にご提供できる存在でありたいと思っています。

安心・安全・美味しさはもちろんのこと、環境にやさしいカット野菜・果物の提供を通じて「食の楽しみ」をお届けするとともに、農業分野の活性化や農産物流通の発展をパートナーである契約生産者・グループ企業とともに目指しています。

● 企業理念 Corporate Philosophy

株式会社ワンシードは、人に社会に、そしてさまざまな食のシーンに「笑顔のタネ」をまく企業でありたい。そのために、常に社会に役立つ新しい価値を創造し続け、お客様に新鮮で安心できるベジタブルライフをご提案します。私たちは「食も心も豊かな暮らし」に貢献する、お客様志向の経営を目指し、日々邁進します。

● ワンシード行動指針 ONE SEED's Way

1. 安心安全 Safety
2. 企業努力 Endeavor
3. 社会貢献 CSR
4. お客様視点 Customer Orientation



株式会社ワンシード
代表取締役社長

益長 美由紀

Miyuki MASUNAGA, President

● 会社概要

社名 株式会社ワンシード
業 務 青果物卸売、カット野菜・果物の製造販売
所在地 大分市豊海3丁目6-4
代表者 益長 美由紀
資本金 1,000万円
従業員数 35名(平成28年1月現在、パート含む)
取引銀行 大分銀行中央市場店

● 沿革

昭和60年4月、大分市弁天2丁目7-17にバックセンターを設立。平成6年6月、丸一青果株式会社より独立し、平成13年4月に大分市豊海3丁目6-4の移転。平成27年、株式会社ワンシードとして新たなスタートを切り、今に至る。

● アクセス



大分駅から車で12分
大分ICから車で15分

● お問い合わせ先



株式会社 ワンシード

〒870-0018 大分県大分市豊海3丁目6-4
Tel : 097-534-1199 (代) Fax : 097-537-1260
oneseed@oneseed.co.jp
営業時間 : AM8:00~PM5:00
休日 : 日曜・祝日・盆正月・その他
大分市公設地方卸売市場の営業日に準ずるため、お手数ですがお問い合わせください。

あなたの「おいしい」が、
私たちの「しあわせ」。



Company Profile

会社案内

株式会社 ワンシード

ニーズ調査

あなたの食卓をもっと豊かに彩るために。
ワンシードは『縁の下の力持ち』でありたい。

毎日、まいにち。私たちは食事をとります。
当たり前のように、食卓へ並ぶ野菜や果物。
実はそれ、私たちがお届けしているものだったりします。
近所のレストランで、よく行くスーパーで、
かかりつけの病院で、たまに買うお弁当で。
ワンシードの「おいしい!を届けたい」の思いは、
あなたの生活にとても近いところにいたりします。
きれいな水で、シャキッと洗われた新鮮な野菜や果物たちは
生産者のこだわりと共にいろいろな形に姿を変えて、
あなたの食卓を幸せにするためにワンシードを旅立っていきます。
私たちの商品は、なかなか世間で気づかれません。
それでも、生産者の思いを、
おいしさと安心を、なにより野菜や果物の魅力を、
あなたの食卓へお届けできるなら。
縁の下の力持ちとして、食のシーンを支え続けたい。
ワンシードはそう願っています。

ニーズ調査

洗う

切る

流通

品質を確保する、一貫した事業プロセスを展開しています



洗う

高いお客様満足度を維持するために、
野菜洗浄の「水」と「衛生」にこだわった
生産システム。

ワンシードでは、食材の安全管理はもちろん洗浄水質から
衛生面まで、一貫した生産システム管理を構築し、高い
安全性を保持した食品加工作業を実施。安定した品質を
お届けする



チラー水



地下水野水タンク

●なぜワンシードの野菜はシャキッとおいしいのか

その秘密は「食材を洗浄する水」にあります。洗浄時に使う水は、
ただ薬剤で衛生保持した水ではなく、汲み上げた地下水を徹底
殺菌した後、数回に渡って濾過。さらに2〜3℃に冷やしているから、
野菜はシャキッと、物は質感をしっかり保った仕上がりに。また
濾過装置は月に一度委託点検を行い、水質検査は1年に5回以上
行う管理体制を整えています。

●衛生管理を徹底した野菜加工クリーンルーム

品質を左右する使用機材の衛生管理、定期的な
職員の健康チェック、勉強会の開催や日報管理、
月に一度の消毒衛生管理義務実施など、商品の
信頼性を高めるために、「人」も「機材」も対象に、
さまざまな施策に取り組んでいます。



野菜加工クリーンルーム配置図



手洗い

野菜洗浄

金属探知機

脱水



●残留農薬分析や商品概要設計などの情報を開示

残留農薬分析報告書をはじめ、産地の概要や生産者、出荷時期・量などを記載した概要設計等を、ご要望に応じてご提示しています。

切る

青果カットから新鮮パッキングまで。
強みは「最新技術」と「手作業」の
バランス。

消費者向けから業務用まで、多様な
販売形態や使用方法に応じて、最新の
パッキング技術とこまやかな手作業を
駆使した製品開発を行っています。
「おいしい青果を食べてほしい」という
生産者の思いを織り込み、常に新しい
発想と工夫を模索しています。



クリーンルーム内 作業風景



荷揃え梱包

●たとえばこんなカット方法 — にんじんの場合 —
お客様の「こんなものが欲しい」に全力でお応えします。



流通

青果生産者からお客様のお手元に届くまで。
農産物流通の未来を見据えた展開を。

私たちは、ただ商品を作ってお届けするのではなく、農業と一体化した総合的視野の
上で青果加工を行っています。農産物流通の未来のために、そして農業の活性化の
ために、安全性と信頼性の高い商品がお客様の手元に届くまでをしっかりと見守ります。

卸商品例

- ・外食産業向けの調理加工済み野菜
- ・消費者向け個食パック
- ・病院食用加工野菜/果物
- ・生鮮野菜/果物 など多数

お気軽にご相談ください

さまざまなニーズに応えるために新商品の
開発を進めています。
加工形態や納品数など、お気軽にご相談
ください。