

## F design 事業展開計画 F design (course) Business development plan

- F designは・・・「自然と食の豊かな係わり」を事業化するものです！ F design is ... intended to commercialize the "rich relationship between nature and food!"
- 日本の伝統食文化を大切に、生活環境で無理なく実現できる普段食を支点に環境、生産、加工、販売、生活の好循環スタイルを徐々に再構築いたします。生産と販売の関係性を大切にデザインづくりです！ By cherishing the traditional food culture of Japan, we will gradually rebuild the environment, production, processing and virtuous cycle of life style to support ordinary food to easily achieve a life environment . This is design development which values the relationship between production and sales!
- 基本的なコンセプトは食事を柱に「美味しい豊かさづくり」です！それは一人一人の価値づくりです。各々が自覚し、楽しい日々を構築されることです。「選ぶ」「つくる」「整える」スキル！それに見合った商品やサービスが必要になります。私たち行うのはその環境づくりです。The basic concept is "delicious creation of abundance" as a pillar for food! This creates value for each and every person. We can be aware of this and make each day fun. Take the skills to "select" and "make" and "arrange"! We need products and services to correspond with this. So we are creating an environment to make this happen.



## 地域密着型食料品店の再構築

- 食の店は地域性を反映したもの・・・地域における食の文化はその地域の産品に起因する！旬や食べ頃を映したものです！

Food stores reflect local characteristics...  
local food culture is the result of local produce ! It reflects the season when its best to eat the food !

- 支点は地域です！スタイルをそのまま地域に合わせるものではありません！

The community is what gives the support! You can't just try and fit the style into the community!



## 一体型商品化

### Integrated commercialization



生産、加工、販売、購買が一体になり商品化をする！それは美味しさや計画、販売、生産などのロスを少なくする！それこそが豊かさであり皆の知識や技術が生活の中で実現する一つの手段である！ Commercialize to integrate production, processing, sales, and purchasing! Reduce losses in taste, planning, sales, and production! This will create abundance, and will be one way to ensure knowledge and technology for all is achieved!

### 生活講座

**選ぶ！作る！整える！スキルを身につけ、美味しい時間を創造する！ Select! Make! Arrange! Brush up your skills, to create something delicious!**

- 味わい＝自然と繋がる！＝自然の動きを理解し享受する！ Something tasty = Linked to nature = Enjoy and understand what nature brings!





六本木店開店パーティー  
Roppongi opening party

青森県 清野さんの 葉とらずリンゴ

青森県弘前市より産地直送! せいひの農園さんのリンゴが今年も始まりました。  
清野さんのリンゴの特徴は「葉とらず栽培」です。葉とらず栽培とは、リンゴの樹になっている葉を摘まない栽培方法です。通常、リンゴの栽培過程では、実の周りの葉を摘み、実に葉が直接あたるとはります。それは、葉があたることにより、実の色を早くつけさせ、早く収穫する為です。  
でも清野さんは本当に美味しいリンゴを育てる為、昭和50年から堆肥を使って土づくりを始め、平成8年から除草剤を使わず、平成10年から葉とらず栽培を行いました。太陽を沢山浴びた葉は光合成をし、リンゴの実に沢山の美味しさを送ります。そんな清野さんの葉とらずリンゴをぜひ食べてください。

第49回 農林水産祭 内閣総理大臣賞 受賞

第59回 全国農業コンクール 名誉賞受賞

生産者の清野俊博さん



