

幅広い用途

- インスタント食品、スープ具材、調理済み食品、野菜ミックス、ベビーフード用途にも対応
- 色・香り・味のばらつきが少なく、レシピ設計と標準化がしやすい原料
- 保存性に優れ、ロスを抑えた在庫管理がしやすい乾燥野菜



畑から出荷まで一貫管理

- 約1000ヘクタールの農地で自家栽培した野菜のみを加工
- 精密農業と代々受け継いだ経験により農薬使用を最小限に
- 外部調達に依存しない体制により、安定供給と、品質の再現性を確保



Family Farm Ptasiński

プタシンスキ農園

ポーランド登記名:
Gospodarstwo
Rolne Zbożowo-Warzywnicze
Jerzy Ptasiński
農園・加工施設 所在地:
Łęgi 44, Połczyn Zdrój
78-320 Poland

www.ptasinski-agro.com



ポーランドの恵みを
ヨーロッパ品質で

ヨーロッパで親しまれてきた ポーランド産乾燥野菜

パースニップ・根パセリ・にんじん
香り高く個性豊かな乾燥根菜が
日本の食をより豊かに



無料サンプル

用途や配合を想定した乾燥野菜サンプルを、無料でお試しいただけます。

品質をご確認いただいたうえで、ご要望に応じて取引規模を段階的に拡大し、安定した供給体制のもと、長期的なお取引をご提案いたします。



家族経営の農園で自家栽培

作付けから加工・梱包・出荷まで、一貫して管理

収穫から24時間以内に乾燥加工

化学処理や着色料・添加物に頼らず、鮮やかな色と自然な香り、栄養素をしっかりと守ります

EU基準で管理された品質

厳格なEU規格を満たし、それぞれに特徴ある厳選プレミアム乾燥根菜が、差別化と新商品開発を後押しします



林 徹郎

輸出担当

t.hayashi@ptasinski-agro.com

+48 514 045 588

(LINE/WhatsApp等アプリ通話対応)

+81 70 3342 4542

(日本出張専用携帯)

三つの根菜、三つの個性

私たちが栽培する三種の根菜は、外見こそ似ていますが、味・香り・用途も異なります。選び分けることで、料理の表情が変わります。



鮮やかな赤色を保つ当園産の乾燥にんじん

乾燥にんじんの白化例

にんじん

- ・鮮やかな色と自然な甘み

にんじんは、乾燥条件や品種によって、短期間で色褪せて白っぽくなる場合があります。当園産にんじんは乾燥後も色合いを安定して保つため、見た目と味わいの両立が重視される商品づくりに適しています。

パースニップ

- ・爽やかな香りと奥行きのある甘さ
- 日本では流通がまだ少なく、独特の風味を活かした商品づくりに向くプレミアム根菜です。



根パセリ

- ・上品な深みと丸みをもたらす

ヨーロッパで長らく愛用されてきた根パセリは、主張しすぎず、料理の味を整える、香りの引き立て役です。



品質に差が出る独自の製法

温風乾燥

化学処理・添加物・着色料・保存料は一切不使用。収穫から24時間以内に温風乾燥し、野菜本来の色・香り・栄養価を守ります。



徹底した品質管理

光学選別と異物除去で安定した色合いと均質な形状の製品だけを出荷します。

全工程をEU規格とHACCPに基づき管理し、一貫した品質を実現しています。



標準カット寸法 (mm)

A型	B型	C型
10 x 10 x 2	10 x 10 x 10	2 x 2 x 10
12 x 12 x 2	3 x 3 x 30	4 x 4 x 4
16 x 16 x 2	16 x 16 x 6	

- ・製品設計に合わせてカット寸法を調整できます。
- ・価格は、カットの難易度と取引条件に応じて個別にご提案します。

梱包・物流

- ・PEインナー付き紙袋/段ボール箱: 10~25kg
- ・標準袋: 20kg (80×40×23cm)
- ・パレット: 540kg (40ftハイキューブでは最大600kg)
- ・40ftコンテナ: 正味約12.4トン (23ユーロパレット)
- ・輸出対応書類一式を完備: 原産地証明書 (EU)、各種品質・安全関連書類、植物検疫証明書



年間を通じた安定供給

- ・秋の収穫期に先立ち、年間供給を見据えた事前予約が可能
- ・自家栽培・自社加工により、価格・供給の変動リスクを低減
- ・少量テストから継続取引まで柔軟に対応