



## ■ 品種

# とちおとめ、あまりん



## ■ ご紹介

まなこころは埼玉県東松山市で生産されたブランドいちごです。当園は最新の設備と技術、ICTを活用して高品質で安定したいちご生産を行っております。その中で厳しい選別を通過した最高品質のいちごを「まなこころ」としてご提供しております。大きさ、形によって「彩」、「煌」、「楓」、「葵」とそれぞれランク分けされています。

## ■ 特色

東松山の寒暖差のある土地の気候を活かし、完熟間際で収穫することで、最後の最後まで味がしっかり乗ったいちごになります。また、厳しい品質基準を設けているため、まなこころは収穫されたいちごのなかで厳選されたいちごです。シーズン通して安定した、高品位のいちごであることをお約束します。

## ■ 梱包形態



気を付けている点：  
いちごはとても繊細で傷がつきやすい為、  
梱包の際はいちご同士が接触しないよう細  
心の注意を払い、特殊なトレイやパック等  
を使用し発送しています。



## ■ おすすめの食べ方

そのままが一番おいしく召し上がれます。

## ■ 食べごろ

11月～4月（冷凍いちごは通年）

## ■ 輸出可能時期

フレッシュいちご：11月～5月 冷凍いちご：通年

## ■ 輸出対象地域

東南アジア、北米

## ■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である埼玉県松山市の農園  
にトリップできる動画をQRコードからお  
楽しみいただけます。



■事業者名



# 株式会社バイル・エフ（真心農園）

■住所

〒 355-0077  
埼玉県東松山市大字上唐子41番地 1 真心農園  
東京事務所  
〒 102-0072  
東京都千代田区飯田橋3丁目 6 番 8 号飯田橋T & Sビル 7 階

■連絡先

TEL : 03-6869-8062  
E-MAIL : [manacocoro.info@uvile-f.co.jp](mailto:manacocoro.info@uvile-f.co.jp)  
[ushio@uvile-f.co.jp](mailto:ushio@uvile-f.co.jp)  
URL : <https://www.manacocoro.jp/>

■輸出体制・施設整備

国内販売価格の低迷等もあり、2020年より海外市場もターゲットとし東南アジアを中心に現地バイヤーへのヒアリング、市場調査等を実施し、輸出の取組を展開しています。いちごはとても繊細な青果である為、品質が国内と変わらずに美味しいいちごを届けられるよう、日々鋭意研究に努めています。

■海外でのPR活動

2020年より東南アジアを中心に輸出を開始。  
2022年は北米エリアも開始。



MADE IN JAPAN

■事業者（産地）の特徴・強み

2014年にこれまでの通信建設業からさまざまな出会いをきっかけに、いちごの生産販売を志し2016年に農業法人バイルエフを設立。2018年にこれまで培ったノウハウを活かしICTを活用した高品質で安定したいちご生産を開始。現在県内最大のいちご農園となる。いちごを通して「人を笑顔に！ × 農業を元気に！」

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	・とちおとめ→134 a ・あまりん→5 a	
生産量	約80t/年	反収6.5 t
輸出可能数量（年間）	20t~30t	
輸出可能数量（1回あたり）	250kg	
輸出可能最小ロット	コンテナ	ワンパレット等
輸出国別の輸出総量	東南アジア、北米	10t~20t

■商標・認証

商標の有無	あり
GI取得の有無	なし
各種認証取得状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>埼玉県東松山市認定農業者</li> <li>農林水産省 輸出事業計画の認定農業者</li> <li>埼玉県養液いちご研究会会員</li> <li>東松山市商工会会員</li> <li>東松山市観光協会会員</li> </ul> ・タイ向け青果物の選別及び梱包施設に係るJFS規格適