

産品情報：16

	地域・州	ピウラ	訪問日	2014年2月27日
企業名	Cooperativa Agraria Norandino Ltda. (旧 CEPICAFE)			
主要産品	有機パネラ			
企業概要	サトウキビ、コーヒー豆、カカオのピウラ生産者協会。各地の会員が自らサトウキビをパネラに加工後、ピウラ市内のNORANDINOに運送。その後、同加工所で品質調整および管理、袋詰めを行い、国内外に販売している。NORANDINO傘下のパネラ生産・加工地は、2013年に19ヶ所。また、有機パネラは、ペルー貿易観光省のOVOPプロジェクトとして認証されている。 http://www.coopnorandino.com.pe/			

1.産品の特徴について	
評価項目	コメント
機能性 (抗酸化作用)	ビタミン類、ミネラルが豊富(鉄分・亜鉛・カルシウム・マグネシウム)。化学物質をまったく利用していないため、砂糖よりも健康的な甘味料である。
新規性・ オリジナル性・ ストーリー性	かつては、サトウキビから黒糖や蒸留酒を製造していたが、経済価値が低く、社会問題の原因にもなっていたため、10年前からパネラ作りに転向。フランスの会社は、特にモンテロ地区のパネラの味がよいと産地限定で輸入している。
品質・安全性	生産者の加工所のインフラ設備(建物・屋根)を向上する必要があるが、第一加工済みの製品が集結するNORANDINOの加工所では、温度・湿度・品質管理等が行われている。また、対EUの有機製品の証明書を保有し、輸出実績もある
嗜好性・ 美味しさ	一般の砂糖よりもまろやかな口当たりでおいしく、化学物質をまったく利用しないで作られているため、健康上も安心の甘味料。粒状だけではなく、キューブなど異なる形で販売すると使用しやすいと思われる。
価格帯	[FOB 価格]: USD1,600/トン 一般の砂糖よりは高付価値な商品として販売が見込める。
2.取扱企業・工場について	
評価項目	コメント
経営者・工場の 意欲・順応性	各生産者の加工所は、小規模であり、需要に供給が追いついていない現状がある。生産量を増やして市場の拡大を望んでおり、現在、NORANDINOは、担当政府機関にインフラの拡大から機器の新規導入まで13のプロジェクトを申請中。
品質管理	NOP 認証、EU 認証、Fair Trade、HACCP も保有。
生産能力	100TM/月
販売実績	国内、フランス、イタリア、カナダ
関係機関との関連性	貿易観光省(Mincetur)のOVOPプロジェクト参加。NGO・PROGRESO および私立アラス・ペルアナス大学の援助あり。
キーパーソン	Yeny Robledo (Norandino パネラ品質管理責任者)

3. 対日輸出に向けて企業・工場からの要望

-

4. トレーサビリティ

生産農家の協同組合のため、生産過程から把握している。

5. 備考

有機パネラ加工所（モンテロ地区サンタ・ロサ・デ・チョンタ協会）は、NORANDINO 傘下の全 19 の加工所で最も大きく、1 シーズンで 1500 キンタル（1 キンタル=46 kg）を製造しているが、各工程は、手作業で行っている。さらに、パッケージ工程も手作業で行われているため、生産量に限りがあり、今後、日本を輸出国に加えるには、安定した増産が課題となる。

6. 写真



サトウキビを絞り機で絞る（モンテロ地区のサンタ・ロサ・デ・チョンタ協会）→ 絞った汁を煮詰める



煮詰めて濃縮したものを混ぜて結晶化を促す



パネラを均一化する（NORANDINO 内作業場）



手作業で袋詰め（真ん中は、国内用、右はフランスへの輸出用のパッケージ）



COMPANY DATA SHEET

Date: 28 / 1 / 2015

Company / Factory / Organization	COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA.		
Address	MZ X LOTES 3 Y 4 NRO SN II ETAPA ZONA INDUSTRIAL - PIURA - PIURA - PIURA		
TEL	073 344983	FAX	073 343250
Contact Person	YENY ROBLEDO BERMEO	Position / Title	Chief of the Panela plant
E-mail address	plantapanela@coopnorandino.com.pe	Available Language	<input type="checkbox"/> English <input checked="" type="checkbox"/> Others(Spanish)
Website	www.coopnorandino.com.pe		
Main Product(1) Specification (juice, puree etc.)	Panela Granulada Azúcar Integral Raw Sugar	Product(1) Characteristic	Humidity: 2% Organic FLO
Main Product(2) Specification (juice, puree etc.)		Product(2) Characteristic	

Factory Information				
Year of Establishment	1995	year	Number of Employees	23 person
Factory area	1	hectare		
Annual Production Capacity	1000 ton			
Refrigerated facility	Not necessary			
Number of person in charge of Quality Control	1 person	Number of person in charge of Materials Management	1 person	
Exporting Country	Canada - France - Germany - Italy			
Percentage of Exports	99 %	% of Exports to Japan	0 %	
Global Certifications	<input type="checkbox"/> GLOBAL GAP	<input type="checkbox"/> ISO9001	<input type="checkbox"/> ISO 14001	<input checked="" type="checkbox"/> Organic (BIOLATINA)
	<input checked="" type="checkbox"/> Other(FAIR TRADE)			
Attachment (If possible)				
<input type="checkbox"/>	(1) Ingredient Analysis Table of main product CAÑA DE AZUCAR			
<input type="checkbox"/>	(2) Production Process Chart of main product ADJUNTO			
<input type="checkbox"/>	(3) Product Catalogue etc. ADJUNTO			
[in case of agricultural products] Field Information				
Field Scale	hectare (Certificated GLOBAL GAP:		hectare)	
Name of Pesticides	(If applied) No apply			
Cultivation system	Native grown / Cultivated X			
Q: Does Your company have an interest in entering Japanese Market?				Yes x / No
(Write about any questions to JETRO, if you have)				

検査成績書

依頼者

日本貿易振興機構 (ジェトロ) 殿

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人 食品分析開発センター-SUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号



検体名 : ヘル産「ハネ」

特記事項:

2014年11月21日 弊財団にご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

検査項目	結果	定量下限	検査方法	備考
カルシウム	78 mg/100g		ICP発光分析法	
マグネシウム	55.4 mg/100g		ICP発光分析法	
鉄	3.3 mg/100g		ICP発光分析法	
亜鉛	1.1 mg/100g		ICP発光分析法	