

加工・直売・
レストラン

そば屋、レストランに続く6次産業化の取組第3弾 自社産小麦と道内産食材を使用した天然酵母パン

アオキアグリシステム有限会社(虻田郡倶知安町)

<取組の概要>

- 平成25年4月、「地粉パンまる麦工房」を開店、石臼で自家製粉した小麦粉を使用したカンパーニュ、ライ麦パン、黒千石大豆の豆パンなどの販売を開始
- 自社の農業生産部門、農家のそばや羊蹄山、ファームレストランじゃが太、地粉パンまる麦工房を『アグリステーションようてい』として、農業と羊蹄山の魅力を消費者に発信

【取り組むに至った経緯】

- 自ら生産した農産物を自ら加工・販売することで、農場を訪れた消費者に農業の魅力や羊蹄山麓の美しさを伝えたかった。

【取り組む際に生じた課題】

- 販売量の予測がつかず、商品ロスが発生

【生じた課題への対応方法】

- 商品の売れ行きに即応できるよう製造方法を改善。
町内の著名なレストランや、大手書店のカフェへの販売で安定的な販売量を確保

【活用した支援施策】

- 総合化事業計画認定(H23)
- 6次産業化推進整備事業(H24)
(パン工房整備費用の補助)

【取組の効果】

- 総合化事業で用いる農林水産物等及び新商品の売上高
128万円(H23)→562万円(H27)
- 雇用者数(パート含む)
8名(H23) → 9名(H26)

【今後の展望】

- 今後、農村と都市の交流機会を提供するため、ファームインの開設を展望

アオキアグリシステム有限会社

農業と羊蹄山の魅力を発信する「アグリステーションようてい」

<生産部門>

- ・小麦
- ・そば
- ・ばれいしょ等

<加工・販売部門>

- ・地粉パンまる麦工房(パン・菓子パンの製造・販売)
- ・農家のそばや羊蹄山(手打ちそばの製造・提供)
- ・ファームレストランじゃが太(コロッケメニューの製造・提供)

→
販売
(パン)

・レストラン
・カフェ



農場のばれいしょ・そば畑と羊蹄山



30～50種類のパンを販売



パン工房とレストラン

パン・菓子パン

(アオキアグリシステム 有限会社 虻田郡倶知安町)

■ 商品写真



■ 商品名・商品の特徴

- ・歴史あるヨーロッパ製の石臼で自家製粉した小麦粉を使用
- ・小麦以外の原材料も自農場、町内、近隣市町村、道内のものを使用(詳細はホームページ参照)
- ・常時30～50種類のパンを販売

■ 販売開始時期、主な販売先、販売単価(容量)、売上個数・売上高

- ・平成25年4月に販売開始
- ・販売先は、主にパン工房、他に町内の著名なレストラン
- ・来客数は、1日あたり60人程度。最大で230人が来店

■ その他特徴的な事項

- ・羊蹄山の景観を活かし、パン工房、そば屋、レストラン、体験教室、ラフティング(別会社運営)など多彩な事業を展開、町内の道の駅的な役割を担っている。
- ・将来はファームインの開設も展望
- ・各事業毎に後継者を育成し、持続可能な事業体制を構築
- ・明確なビジョンとリーダーシップで、持続可能な農業経営と地域づくりを実践。
- ・平成26年1月には、グローバルGAP認証を取得

【問い合わせ】

アオキアグリシステム有限会社(TEL: 0136-23-2308)

URL: <http://www.youteizan.com/html/>