

子供たちに安全・安心な食べ物を！母親の想いをカフェレストランに込めて ～こだわりの卵から生まれた6次産業化～

ファーム・レラ / ファーマーズ・カフェ風土

<事業者の概要>

- ・所在地 : 北海道上川郡東川町
- ・代表者 : 代表 新田 由憲
- ・取組内容 : 養鶏・稲作経営、カフェレストラン経営、卵販売、プリン・焼菓子販売
- ・雇用者数 : 1名(H25)
- ・URL : http://blog.goo.ne.jp/miyuki_rera



ファーマーズ・カフェ風土



カフェレストランで提供しているオムライス

【取り組むに至った経緯】

- 持続可能な、食べ物を自給する暮らしを目指して新規就農した。
- 平成9年、子供たちが安心して食べられる卵づくりを目指し、鶏の餌にこだわった卵の生産をスタートした。
- 採れたての卵や地元の食材を味わってほしい、卵を食べてくれる人と直接話がしたい、という想いからカフェレストランの開業を構想した。

【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- 女性に受け入れられるカフェレストランの看板メニュー等の開発
 - 代表の妻が自らの家庭料理をベースにしたオムライス等の看板メニューを開発した。
 - 焼菓子等にかわいらしいパッケージデザインを採用して女性ファンを拡大した。
- 来客数が大きく減少する冬季の集客
 - 冬季に、カフェレストランでの映画上映会等のイベント開催、スローフード運動への参加等を積極的に行い、自分達の想いを消費者に伝えることで、口コミにより来客数が増加した。

【取組の効果】

- 売上高
カフェレストランの経営開始後、約1.8倍に増加
- 飼養羽数(採卵鶏)
400羽(H17)→800羽(H27)

【今後の展望】

- 地域ぐるみで農村の豊かさや食の魅力を発信するため、東川町の道の駅で「東川セット」(東川町産の米、卵、加工品等のセット)などの販売を予定。
- 平成27年から飼料用米の生産を開始。今後は、餌に占める自家産飼料用米の割合を拡大させて、これまで以上に餌にこだわった卵を生産したい。

ファーム・レラ、ファーマーズ・カフェ風土

こだわりの卵を通して、農村の豊かさ・食の魅力を発信したい！

北海道産のくず米、魚粉、おからなど、素性の分かる餌にこだわった卵を生産

こだわりの卵を使い、母の味を基本にした家庭料理

卵、焼菓子の直売、カフェレストランでの料理の提供

