

景観と、自社産生乳・牛肉を使用した料理を提供する農家レストラン「ATTOKO」

有限会社伊藤畜産（根室市）

事業者プロフィール

所在地：根室市

代表者：伊藤 泰通

生産物：生乳・肉牛

事業の特徴：観光と料理等の提供で地域の活性化を図る



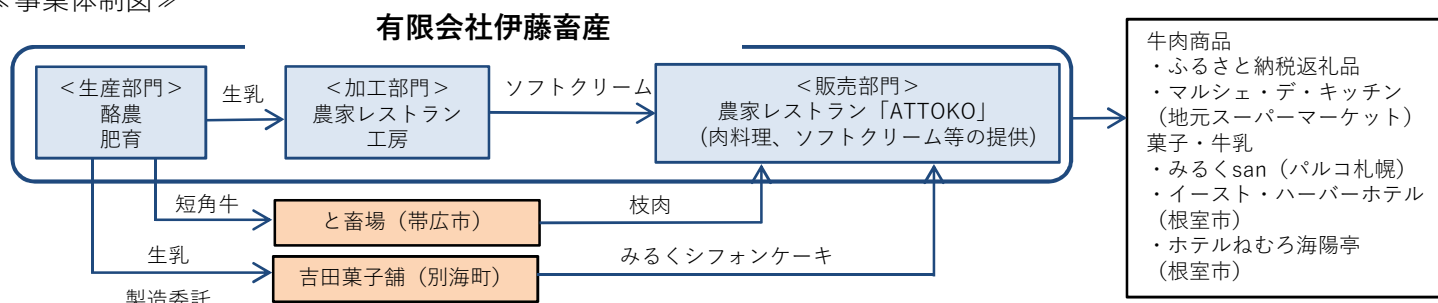
6次産業化への経緯・概要

- ・所得の増加のため、自社生産の生乳と短角牛を活用する加工、販売に取り組んだ。
- ・地域活性化や観光・体験等の受入れのため、牧場と景勝地をつなぐフットパス※を整備した。
- ・平成26年5月、農家レストランを開設。ソフトクリーム・ケーキ等の販売とステーキ料理等を提供。
- ・農家レストランが、旅行代理店のフットパスツアーコースに設定されるなど、地域の観光の拠点として機能。

活用した支援施策

- ・総合化事業計画認定（H23）
- ・6次産業化推進事業（H24）
（食肉加工機器、施設整備費用の補助）
- ・ものづくり・商業・サービス新展開支援補助金（H27）
（食肉冷凍保存施設整備費用の補助）

＜事業体制図＞



生じた課題と対応方法

- ・労働力の確保
→インターネットによる求人やインターンシップの学生の受入れを実施。
- ・枝肉と製品の安定した提供
→枝肉と製品をストックする冷凍施設を整備したことにより、商品の安定した提供が可能となった。

今後の展望

- ・フットパスなどの活動を通じ、牧場が持つ景観と安らぎを市民と共有し地域活性化を図る。
- ・短角牛の精肉需要が多いことから今後、飼養頭数を増やす。

6次産業化へのアドバイス

- ・本業の経営状況に余裕があれば、強い意志でチャレンジした方が良いです。
- ・商売感覚を磨き、経営リスクを抑えるため、小規模から始めた方が良いです。

※イギリスを発祥とする『森林や田園地帯、古い街並みなど地域に昔からあるありのままの風景を楽しみながら歩くこと【Foot】ができる小径（こみち）【Path】』のこと。（日本フットパス協会より）



▲和牛・明郷短角牛のサーロインステーキ



▲フットパス「もの思いにふける丘」

▼まきばのヨーグルト

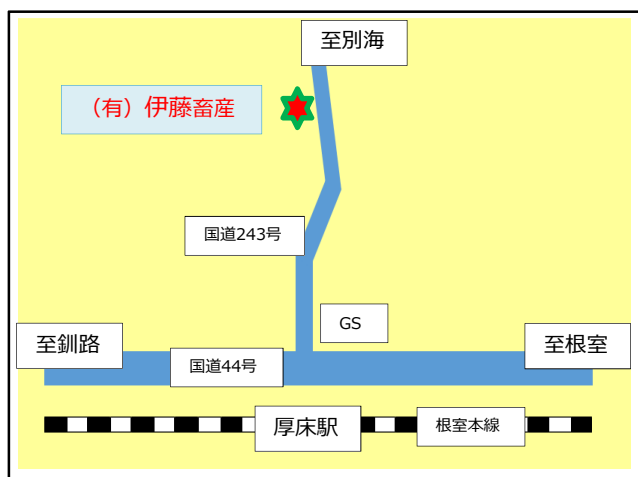


▲みるくシフォン



レストランでは、海霧が運ぶミネラル豊富な牧草を食べて育った、赤身でうま味が特徴の和牛明郷短角牛を使った料理と風味豊かな生乳を使用した料理を提供しています。

PICK UP !



お問合せ・アクセス

有限会社伊藤畜産
 住所：北海道根室市明郷101番地
 TEL：0153-26-2181
 URL：<http://www.nemuro-footpath.com/gyuu/grassy-hill/>



短角牛と生乳を使った商品

ミネラル豊富な牧草を食べて育った「明郷短角牛」や牧場自慢の低温殺菌牛乳、根室の鮭や花咲蟹など贅沢な具材がたっぷり入っています。

主な販売先：レストラン「ATTOKO」

- 【和牛のビーフシチュー】 1,480円
- 【海鮮ミルククリームシチュー】 1,380円
- 【和牛のビーフカレー】 980円