

「伝えたい」をカタチに 農業と牛の魅力あふれる「COWCOW Café」

株式会社大野ファーム（河西郡芽室町）

事業者プロフィール

所在地：芽室町

代表者：大野 泰裕

生産物：肉牛

事業の特徴：人・土・牛づくりを三本柱に、地域内循環型農業を实践



1 6次産業化への経緯・概要

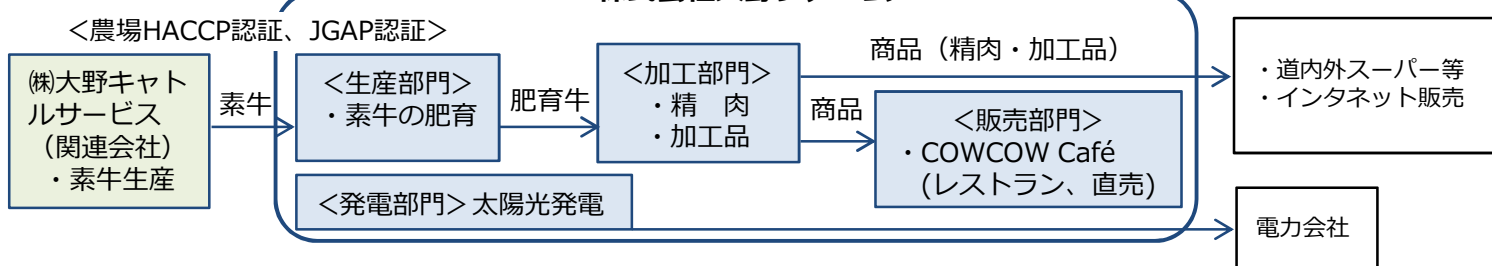
- ・枝肉相場の下落に対応するため、レストラン経営や自社加工など経営の多角化を行うことにより、自社ブランドイメージの向上や経営改善を図る。
- ・平成25年7月、自社レストランを整備し、自社生産牛を使用したメニューを提供。また、カレーやハンバーグなどの加工品の開発・販売を行った。
- ・平成29年、大野ファームグループでは、農場の飼養衛生管理の向上、健康な家畜生産のため「農場HACCP認証」を、更に適切な農場管理による食の安全・環境保全・労働安全の向上のため「JGAP認証」を取得した。

2 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（H23）
（加工施設・レストラン建設費用への補助）

《事業体制図》

株式会社大野ファーム



3 生じた課題と対応方法

- ・農場への集客方法
→地元民の交流の場としての活用や、口コミでの広がりのほか、道東自動車道「芽室インター」より3分・帯広空港から車で約35分の好立地を活かしつつ、国内外のマスコミ取材対応や、国内航空会社の機内誌への掲載等PR活動を実施した。

4 今後の展望

- ・レストランメニュー、加工製造品目を拡充。
- ・各種商談会への参加、牛肉取引先への加工品販売の商談などを実施し、販売促進を図る。

5 6次産業化へのアドバイス

- ・事業の計画、開始に向け、事前にマーケティング、各種法令順守など準備を進めてきましたが、事業の成功には、集客方法を含めた販路確保等の出口対策が重要と感じています。



カウ・カウビーフカレー



カウ・カウビーフハンバーグ



十勝大野ファーム
ビーフシチュー



ビーフソーセージ
Beef Sausage

▲「未来」ブランド牛の各種加工商品

「COWCOW Cafe」では、エサにこだわって育てた安全・安心な自社の「未来」ブランド牛肉に加え、地域の新鮮な農産物を主な原料に使用しています。

【ランチメニュー（11：00～14：00）】
・ステーキ、ローストビーフ、十勝チーズハンバーグとオムライス等

【カフェメニュー（14：00～17：00）】
・各種サンデー・パフェ、ティラミス、プリン、スムージー等、その他飲み物



▲目の前に畑が広がる「COWCOW Cafe」（6次産業化推進整備事業を活用）

カフェから見える畑と牛舎▶



【当社自慢の牛肉の主なメニュー】



▲「カットステーキプレート」

▼ ロコモコプレート



PICK UP !



※ 道東自動車道 芽室ICから車で3分

お問合せ・アクセス

株式会社大野ファーム

住所：〒082-0010

河西郡芽室町祥栄北8-23

TEL：0155-62-4159

URL：<http://www.oonofarm.jp>



未来シリーズ

大野ファームでは、「未来めむろうし」等、「未来」という名前を付した自社ブランド牛を育てています。

抗生物質フリー、NON-GMO等、また、米ぬか・ビール粕・ハーブ等使用し、「エサ」にこだわり、ほど良い霜降りや赤身の美しい見た目と、旨みたっぷりの味が特徴です。

・F1（交雑種）

特徴：脂の味が和牛ほど濃くない。

・ホルスタイン去勢牛

特徴：脂が少なくあっさりしている。