

自社トマトを活用した料理・スイーツを提供する農家カフェ事業

認定日：平成25年2月28日

- ◆ 平成24年1月法人化。
トマト2, 566m²(ハウス5棟)、ニラ 7. 5a(露地)、水稻 72a。
トマトは、循環型養液装置を備えた「毛管水耕方式」で、細霧冷房実施。

【総合化事業の目標】

- ◆ 農家カフェを整備し、トマトを中心とした自社農産物や四季折々の地場農産物を活用した料理及びスイーツを提供する。直売コーナーを設け、自社トマトや新商品のテイクアウト販売を行うことによって、収益性を高め経営の改善を図る。

【総合化事業の具体的な内容】

- ◆ 自社農園で収穫した新鮮トマトを贅沢に使って作るトマトソースをベースに「トマトリゾット」、「ハヤシライス」、「トマトパスタ」を看板メニューとして農家カフェ「もりたさんち」を整備し、提供する。
- ◆ 直売コーナーでは、トマトを中心とした自社農産物に加えて、規格外トマトを使った「セミドライマトのオリーブオイル漬け」や「トマトシュークリーム」等の新商品をテイクアウト販売する。
- ◆ 自社農園でのトマト栽培教室やトマト料理教室、旬の野菜や果樹を贅沢に使用したケーキバイキング等の様々なイベントを行う。

