

お気に入り商品が見つかる、6次産業化情報誌

TAKE FREE

全国ロクジカカフェ&ショップ

通いたくなる、たまごの人気店

6次産業化商品の上手な販路開拓

ロクジカチャンネル

6 CHANNEL VOL.21 2018 SPRING

農家が届ける、幸せの味

食べに行きたい

農家スイーツ



旬を味わう♪

# 全国ロクジカ スイーツSPOTめぐり

春が訪れて、ちょっと遠くまで、いつもと違うカフェに行きたい気分。  
そうだ。旬の美味しさがぎゅっとつまった、農家スイーツを食べに行こう。  
素材本来の味を心地よい空間で楽しめる店が、あちこちで登場しているのだ。



いちご農家による洋菓子店「シェフレ」(P06)で味わえる、名物「シェフレパフェ」。いちごを中心にした旬のフルーツと、特製ジェラートにマカロンやクッキー、いちごゼリーの入ったボリュームたっぷりの一品だ。

## What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が熱い思いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です!



山梨県/山梨市  
02 ラ・ペスカ

期間限定でOPENする  
桃の家カフェで旬を味わう

除草剤を一切使用せず、自力で刈った草を土に還して土に力をつける「草生栽培」を実践する桃農家「ピーチ専科ヤマシタ」直営の、期間限定ショップ。毎年、桃の収穫時期に合わせて、6月～9月頃までオープンするお店には、絶品の桃スイーツを目当てにたくさんの人が訪れる。収穫したばかりの桃をふんだんに使ったジェラートは、オープン期間は常時6種類を用意。同じ桃でも時期によって味が変化するため、訪れるたびに食べ比べをするのも楽しい。

Shop Data  
桃の家カフェ ラ・ペスカ  
住所：山梨県山梨市正徳寺1131-1  
www2.momo-net.co.jp ☎0553-34-5359  
※毎年期間限定オープンのため、来店時はHPをご確認ください。

桃の皮ごと使うジェラートは、新鮮さが売りの農家スイーツならではの。ジェラートはチルド便での購入も可能だ。フレッシュな桃を丸ごと1個使ったパフェ「ピーチジュエル」も人気。



香川県/三木町  
01 MUCCA

絞りたてミルクでつくる  
濃厚なジェラートの人気店

森の中に佇む古民家の母屋をリノベーションしたお店は、近くにある広野牧場が直営&プロデュース。搾りたての牛乳で作った「MUCCAミルク」を筆頭に、最大16種類ものジェラートやシャーベットが日替わりでズラリ。地産地消にこだわり、毎日牧場まで取りに行くという新鮮な生乳はもちろん、フルーツや野菜など、全メニューが県産品のもの。昔のミルク缶や農機具が飾られたオシャレなカフェスペース、屋外テラス席もあり、地元民から観光客まで多くの人の憩いの場になっている。

Shop Data  
MUCCA 三木町本店  
営業時間：11:00～17:30 定休日：水曜日  
住所：香川県木田郡三木町上高岡1613  
www.morino-mucca.com ☎087-899-1530



ゆったりとした時間が流れる、森の中のジェラテリアMUCCA。白壁に木のぬくもりを感じるインテリアで統一された店内には、イートインスペースが。夏は勿論、冬でも薪ストーブで暖まりながらジェラートを楽しめる。

# 何度も通いたくなる、 農家カフェ&ショップ

また近くに来たら、絶対に立ち寄って帰ろう、そんなカフェ&ショップたち。  
「美味しい!」以上の価値を見つけに出かけてみよう。

熊本県/合志市  
03 オオヤブデリーファーム

全国からファンが買いに訪れる  
極上のヨーグルト

自家堆肥の畑で育てた飼料と地元熊本の飼料米を中心としたこだわりの餌で、乳牛100頭を飼育し、乳製品を製造・販売するオオヤブデリーファーム。数地内の店舗で購入できる無添加ヨーグルト「MILK'ORO」は、まるでレアチーズケーキのような美味しさ。自社のミルクの濃厚さを表現するため、世界中のヨーグルトを食べ歩き作り上げた、想いのこもった逸品だ。乳脂肪を破壊せず、搾りたてミルクをそのままヨーグルトにするノンホモジナイズド製法による、牛乳本来の美味しさが味わえる。

Shop Data  
オオヤブデリーファーム  
住所：熊本県合志市須屋2541  
営業時間：13:00～16:00 定休日：不定休※  
※来店時はお電話にてお問い合わせください。  
www.oyabudairyfarms.com ☎096-242-7913

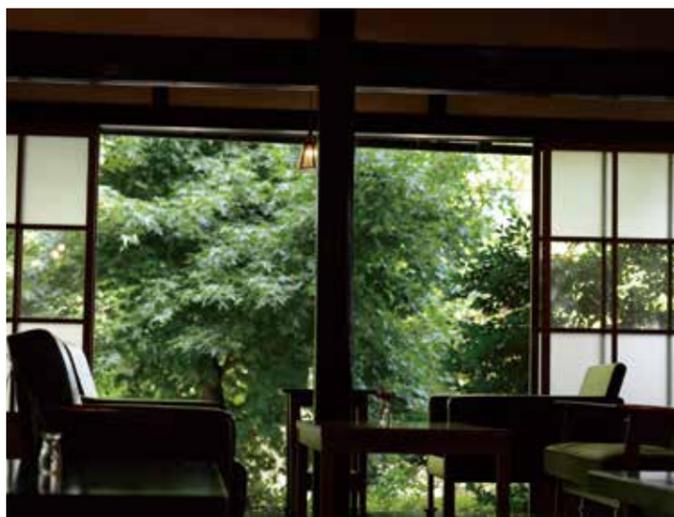


上部に濃厚なクリーム、下部に爽やかなヨーグルトと2層の味を楽しめる「MILK'ORO」。容器は可愛いミルク缶型のオリジナルデザインのガラス瓶で、手土産にもぴったり。





1~5月は、穫りたてのいちごをつかってフルーツバーガーに。ぶどう、りんご、ブルーベリー、イチジク、梨など季節でフルーツが変化する。



### 農園内には一息つける古民家カフェも。

農園のフルーツや、地元・三次産の食材をたっぷり使った料理やスイーツが楽しめるオシャレな古民家カフェ「Cafe Noqoo (ノクー)」。平田観光農園の果物を使ったフルーツカレーが人気。



06

広島県 / 三次市

## 平田観光農園

### 収穫からスイーツ作りまで！ 1日中楽しめるオシャレな観光農園

標高500mの山の上にある観光農園では、15種類150品種の果物を栽培。果物狩りだけではない新しい観光農園を目指し、2017年4月には草木染め体験やスイーツ作り体験など非日常的な体験が楽しめる体験施設「イチコト」をオープン。オススメの体験は、収穫体験とお菓子づくりがセットになった「スイーツバーガーづくり」。クリームパンで有名な「八天堂」のしっとりパンズに、自分で収穫した果物をはさんでフルーツバーガーを作ることができる。

Shop Data

平田観光農園

住所：広島県三次市上田町1740-3

営業時間：3月～11月 / 10:00～17:00 (休まず営業)

12月～2月 / 10:00～15:00 (定休日：木・金)

www.marumero.com ☎0824-69-2346



コーヒーとの相性抜群の、ぶどうのおいしさが凝縮した深みのあるラムレーズンスティック。ラムレーズンは、長野県の子会社「果実企画」で作られた無添加国産の干しビオネを使用。



04

埼玉県 / 三芳町

## OIMO cafe

### 名産・川越いもの魅力が詰まった 「おいも好き」のためのカフェ

30軒ほどのさつまいも農家が連なる、埼玉県入間郡三芳町の通称「いも街道」。その一角にある、さつまいも農家が営むさつまいも料理のお店。人気は、濃厚なさつまいも餡とアイス&生クリームの絶妙なハーモニーが楽しめるパフェ「いも丼」。内装デザインからさつまいもをコンセプトにしたお洒落なカフェ空間が広がるお店は、農家の納屋のような個性的な外観が目印。地元野菜を使ったランチメニューも豊富で、ゆっくり過ごすなら予約するとスムーズ。つぼ焼芋、生芋も店内で購入可能だ。

Shop Data

OIMO cafe

住所：埼玉県入間郡三芳町上富287

営業時間：11:00～18:00 定休日：月・火

oimocafe.com ☎090-2729-5236



さつまいも餡、フレンチトーストが入ったどんぶりパフェに、さつまいもチップスが乗った「いも丼」は、秋～春限定の提供。むさし金時の上品な味わいがやみつきになる「むさし金時のハニースイートポテト」も人気。



05

栃木県 / 小山市

## Chez Fraise

### 木のぬくもりのなかで寛ぐ いちご農家の「いちごの家」

「シェフレ」とは「いちごの家」の意。パティシエとして経験を積んだいちご農家による、いちご尽くしのスイーツが楽しめる。朝採れいちごの新鮮な美味しさを知って欲しいと、いちごを使った15～20種類のケーキのほか、人気のジェラートやフルーツ100%のフローズドリンク、種類豊富な焼き菓子を販売。いちごをイメージした赤色の壁紙が印象的なログハウスの店内では、パフェなどのカフェメニューも楽しめる。一年を通していちごが香る店内は、つい長居してしまう心地よさだ。

Shop Data

Chez Fraise (シェフレ)

住所：栃木県小山市喜沢647-23

営業時間：11:00～18:00

定休日：火・第1・3水曜 ☎0285-35-1561



新鮮いちごを贅沢に味わえる「まるごといちごフォンデュ」は農家カフェならではのメニュー(11月～6月限定)。1Fジェラテリアとパティスリーのコラボ商品「ジェラcake」も人気。





Shop Data  
**ユートピアファーム宮古島**  
 住所：沖縄県宮古島市上野字宮国1714-2  
 営業時間：10:00~17:00  
 定休日：年中無休(10月20日を除く)  
 www.utopia-farm.net  
 ☎0980-76-2949



沖縄県/宮古島市

09 **ユートピアファーム宮古島**

南国フルーツがたっぷりのカラフルなソフトクリーム

トロピカルフルーツ農園に併設されたフルーツバーラーでは、宮古島産フルーツをふんだんに使ったフルーツソフトが大人気。サクッと香ばしい手焼きのワッフルコーンと、濃厚なソフトが好相性。1番人気のマンゴーソフトのほか、バナナ、パッションフルーツ、季節限定のフルーツ味も。



山形県/天童市

07 **Oh! Show! Cafe**

まるで宝石のように輝くさくらんぼ20粒の極上パフェ

さまざまなフルーツが収穫できる「玉将果樹園」では、果樹畑が見渡せる併設のカフェで「季節のフルーツパフェ」を販売。6月~7月には、自社生産のさくらんぼ約20粒をトッピングしたフルーツパフェが登場。3種以上の品種がトッピングされるため、濃厚なバニラアイスと自家製フルーツソースのハーモニーが絶妙!

Shop Data  
**Oh!Show!Cafe (オウショウカフェ)**  
 住所：山形県天童市大字川原1303番地  
 営業時間：9:00~16:00  
 定休日：5月中旬から11月末は無休  
 www.ohsyo.co.jp/cafe  
 ☎0120-15-0440



岐阜県/関市

10 **Blueberry garden 紫屋**

生地はほんのり紫色! 珍しいブルーベリードーナツ

園内で栽培する無農薬の完熟ブルーベリーをたっぷりと練りこんだ焼きドーナツ。自慢の果実の魅力を引き出すため、原材料にもこだわり県内産の小麦粉、卵を使用。シーズンごとに種類は異なるが、プレーン・チョコ・シナモンなど常時5種類以上を販売。なかでも「ブルーベリー」が一番人気だ。

Shop Data  
**Blueberry garden 紫屋**  
 住所：岐阜県関市小屋名1436とれたた広場内 営業時間：9:00~17:00 定休日：火  
 www.blueberrygarden-murasakiya.jp ☎0575-28-4110



フォトジェニックな  
 ロクジカスイーツ  
 を探しに。

鮮やかなもぎたてフルーツを惜しみなく使う、ロクジカスイーツは見た目にもおいしいメニューが盛りだくさん。わざわざ食べに行きたくなくなる、フォトジェニックなスイーツを集めました。



富山県/高岡市

11 **農園kitchen moriy**

甘酸っぱくてさっぱり 男性にも人気のトマトパフェ

モーツァルトの曲を聴かせて水耕栽培するというこだわりのトマト農家「森田農園」の直営店。お店の看板スイーツは、珍しいトマトパフェ。甘酸っぱいトマト(収穫のない季節はコンポートにして提供)やジャムと、季節のフルーツを組み合わせた爽やかな逸品。

Shop Data  
**農園kitchen moriy (モリー)**  
 住所：富山県高岡市今泉223  
 営業時間：11:00~18:00 定休日：水・第1・第3木  
 moriy.toyama.jp ☎070-5062-1110



山形県/上山市

12 **HATAKE Cafe**

有機栽培のこだわり果実を使った極上の季節のパフェ

窓の外に果樹園が広がる癒しの空間で味わえるのは、有機栽培を行う「高橋フルーツランド」自慢のフルーツ。一番人気の「季節のパフェ」には、ぶどう、桃、りんご、梨など、フレッシュな旬のフルーツがたっぷり。もぎたて果実や自家製ジャムのみずみずしい味わいに感動必至。

Shop Data  
**HATAKE Cafe 本店**  
 住所：山形県上山市阿弥陀地185 高橋フルーツランド1F  
 営業時間：9:00~17:00 定休日：木  
 takahashi-fl.jp ☎023-673-4706



Shop Data  
**名倉メロン農場 fruit cafe NiJi**  
 住所：静岡県袋井市山崎4334  
 営業時間：10:00~17:00  
 定休日：土日祝OPEN(平日利用は要予約)  
 カフェ：www.fruitcafeniji.com  
 農場：nagura-melon.jp ☎0537-48-5677



静岡県/袋井市

08 **fruit cafe NiJi**

追熟させた最高のメロンを多彩なオリジナルスイーツに

365日休まずメロンを栽培する「名倉メロン農場」。緑豊かな温室の一角にある農家カフェでは、こだわりのメロンを最高の食べごろで提供。パフェやタルト、シフォンケーキなど完熟メロンを惜しみなく使ったスイーツが目白押し。果肉を様々な形にカットした、贅沢な1/2カットメロンも。