

三田市で栽培した「美水いちご」を使ったスイーツ店を経営



「メインはいちごだけど、きゅうりやなすを栽培するのも好き」と語る責任者の岩下さん。



種類が豊富な漬物。年間を通じて需要があるとのこと

き っ か け

- ◆ 株式会社福助ファームは、飲食店を多数運営する福助グループが「もうかる農業」を実現するべく2013年に取組を本格化。「総合体験型農場」として、いちごをメインに多品目の農産物の栽培や収穫体験を実施。
- ◆ 電解水素水を使って美味しく育てた自社ブランド「美水いちご」を「もっと多くのお客様に届けたい。」と考え、2025年4月にスイーツ店「Bi*fuku（美福）」を大阪市にオープン。

取 組 内 容

- ◆ 「美水いちご」を使ってケーキ、タルト、パフェを作り、「Bi*fuku」で提供。
- ◆ 2023年から、自社栽培の野菜を使って各種浅漬けや白菜キムチなどを製造し、自社店舗、JA直売所等で販売。
- ◆ いちごを含むハウス栽培の農産物に電解水素水を使用。根張りを良くし養分の吸収力をUPさせている。また、納豆菌、酵母菌、堆肥等を効果的に使用することにより、化学農薬や化学肥料の使用量を減らしている。
- ◆ 「Bi*fuku」には、一流のパティシエを集めている。また、完熟に近いいちごを使っているので、お客様から「おいしい」と好評である。6次産業化を行うには、他社と差別化できる「こだわり」を持つことが大事だと考える。

季節に応じた収穫体験を実施



いちご



アスパラガス



さつまいも



黒枝豆



夏野菜

(6品種食べ比べ)

株式会社福助ファーム

◆所在地

兵庫県三田市

◆お話を伺った方

責任者 岩下祐樹

◆取組内容

- ・いちごをメインに、アスパラガス、黒枝豆、キュウリ、さつまいも等多品目を栽培
- ・ほぼ1年を通じて各種収穫体験を実施。
- ・スイーツ店経営及び漬物の製造販売



赤いロゴが目を引く
スイーツ店「Bi*fuku」



美水いちごを使ったタルト

今 後 の 展 望

- ◆ 収穫体験など人と接することで、従業員のスキルアップを図りたい。また、今後も皆が楽しく働ける職場を作っていきたい。

2025年5月12日調査

画像提供：株式会社福助ファーム