

6次
産業化

兵庫県赤穂市

株式会社丸尾牧場



地域の特産品を用いて農家
レストランで乳製品の製造・販売

取組内容

- 自社の生乳と赤穂のブルーベリーや相生のメロン等、地域の特産品を用いたジェラート、ソフトクリーム等の製造・販売。

取り組みに至った経緯

- 丸尾牧場の高品質な生乳の良さを十分に活かし、その美味しさを伝えたいとの思いから取り組みを開始。

取り組む際に生じた課題と対応

- 農業生産力の向上や企業の経営感覚を身に着けるため、「ひょうご農業MBA塾」で経営の基礎を学ぶ。
- 機器メーカーで、機器の取り扱いと商品製造の研修を受講。
- 販路確保は、直売所イベントや観光協会と連携。



丸尾牧場直営ジェラート店「TETE」

取組の成果(受賞等)

- ジェラート店「TETE」は、国家戦略特区による規制緩和制度を活用し、農用区域内の農家レストランとして建設。(R1.5)
- 旅・グルメ雑誌、SNS等での情報発信により、遠方からの来客が増加。
- ハイクオリティミルクアワード2021(近畿生乳販連主催)で高品質な生乳生産が評価され最優秀賞を受賞。

今後の展望

- 赤穂市の観光課と連携し、地元農家が栽培した野菜・果物(さつまいも・いちご・みかん等)をジェラートのフレーバーとして使用した期間限定(季節限定)の商品を開発・販売することで、地域の活性化に貢献。