

自園の果実いっぱいのパフェ 物販とカフェの相乗効果



自園の果実いっぱいのフルーツパフェ

平成25年度6次産業化総合化事業計画認定

株式会社高橋フルーツランド（上山市）

事業名 ラ・フランス、さくらんぼ、ぶどう、紅干し柿の加工品の生産・販売



上山市阿弥陀地の高橋フルーツランド本店、ハタケカフェ店内。店内で作られる豊富なデザートメニューが書かれている。

事業者概要



専務 高橋 利洋さん

株式会社高橋フルーツランド

代表者 高橋 真也
住所 上山市阿弥陀地185
電話 023-673-4706
FAX 023-673-2737
URL <https://www.facebook.com/HatakeCafe/>

今後の事業展開

平成29年には、山形駅に隣接する商業ビル内にカフェをオープンする予定で、県内においては、この店舗を最後にカフェ事業は一区切りしたいと考えている。今後は仙台でのカフェ事業の展開も考えていることから、仙台において当園の広告宣伝を行うとともに、店舗運営ができるようなスタッフの人材育成にも取組んでいる。

将来的には、カフェと物販の両方が揃った店づくりをめざしており、特に物販については、お土産品として価値あるものの商品化をめざしている。



藏王みはらしの丘ファーマーズマーケット「トマト上山店」にオープンした2号店

取組みの成果

冬場もオープンしている「ハタケカフェ」の認知度も上がり、最近は県内外からの来客も増え、果樹園の店舗での売上げも上がり、相乗効果になっている。平成27年5月には、蔵王みはらしの丘ファーマーズマーケット「トマト上山店」敷地内にティックアウト専門店として2号店をオープンさせた。2号店は、パフェの他にも、手軽に車内でも味わうことができるカット果物なども販売している。特に、隣接する外資系の量販店に来られる仙台や福島からの来店者やその口コミなどにより県外からの来客数も増加している。また、2号店は、1号店や観光果樹園、果樹園直売所を紹介するアンテナショップ的な一面もある。

現在は、当初予定していた売上目標も上回っており、規格外品も含めて加工に回す果物がないのが現状である。

株式会社高橋フルーツランドは、昭和58年に田んぼ全てを果樹畠にして観光果樹園を始めた。上山市にある観光果樹園は羽州街道の宿場町である橋下の街道沿いに多くあるが、当園は街道より一本隣の道路に一軒だけ離れた場所にある。

来場客は、団体客より口コミなどで当園の話を聞いた個人客が多く、来場客向けにジャムなどを提供したいとの想いから、菓子製造許可を得て販売することにした。

ジャムやシロップ、漬けなど何種類かの加工品は販売していたものの、お土産品としては物足りないので、以前からあつた当園の空き店舗部分を改装し「ハタケカフェ」として平成24年にリニューアルオープンし、ランチも提供するなど、カフェの充実も図ることとした。

最初は客足もなかなか伸びなかつたが、デザートの改良を重ねていくうちに来客数が増えてきた。カフェ店内の黒板には、ランチメニューと本日のフルーツが手書きで板書されており、パフェには、そのフルーツがこぼれそうなくらい入っているということで評判を得ている。



その日のデザートに提供される果実が黒板メニューに記されている。

6次産業化の取組に至った経緯

当園は、果物の販売と観光果樹園が経営の柱であるため、果樹生産を

第一にしている。当園の特徴である酸味と糖度の高さを守るため、土づくりにもこだわり、化学肥料を使用せず、原料選びから配合まで自分達で行つた自家製のボカシ肥料を使用している。また、土づくりに重要な堆肥についても自分達で発酵させて使用している。こうして作った甘みと酸味の効いた濃厚な旬の果物を直営であつた。

味と糖度の高さを守るため、土づくりにもこだわり、化学肥料を使用せず、原料選びから配合まで自分達で行つた自家製のボカシ肥料を使用している。また、土づくりに重要な堆肥についても自分達で発酵させて使用している。こうして作った甘みと酸味の効いた濃厚な旬の果物を直営であつた。

6次産業化の取組内容