

ぶどう畑に囲まれた果樹園カフエ 添加物不使用の絶品ジェラート



日替わりジェラート「欲張り6点セット」

平成27年度6次産業化総合化事業計画認定

漆山果樹園 漆山和志（南陽市）

事業名 国産ぶどうを使用したラムレーズンアイスの商品開発・販売事業

6次産業化の取組に至った経緯

漆山果樹園は、今から70年以上前に山の斜面を開墾し、デラウェアを中心におぶどう生産を始めた。25年前からは高級ぶどうの栽培もするようになり、現在は藤稔・ロザリオビアンコ・安芸クイーン・シャインマスカットなど30種類以上を生産している。

果樹園としては、長年のリピーターのお客様と、早くからホームページを立ち上げて直接販売を行っていたこともあり、全国各地のお客様が広がっている。遠方からわざわざ来園されるお客様のためにも、何かしたいと考えていた。そんな時、常温乾燥機を導入して干しぶどうを製造したところ、予想以上に美味しく仕上がったため、ドライフルーツやレーズンを使用したラムレーズンジェラートを提供したいと取り組みに至った。

当園の加工品とカフエでの提供商品は、当園で栽培されたものだけでなく県内のこだわりの農産物を使用し、素材の味を活かしながら、添加物を一切使用しない安心な商品にしている。ジェラートは、ラムレーズンを始め、ぶどうも品種ごとに様々な種類があり、その他にも季節の果物や野菜をふんだんに使用し、豊富な種類を取り揃えている。また、牛乳・卵を使用せず、原料は果物、砂糖類、水だけのシャーベットも豊富に種類があるので各種アレルギーの方への細かな対応を行っている。

当園のお客様は、以前は贈答用として1人で大量購入される方が多かったが、近年は1人あたりの購入量は少なくなっているものの、顧客数としては順調に伸びている。

ぶどう畑が広がる当園の場所は、JR赤湯駅からも、温泉街からも離れているなどの課題はあるが、お客様に来園していただき、直接果物に触れ合いながら、当園の「カフエ」でしか味わえないこだわりの商品を楽しんでいたくことが一番の希望であり、喜びとなっている。

今後の事業展開

当園のお客様は、以前は贈答用として1人で大量購入される方が多かったが、近年は1人あたりの購入量は少なくなっているものの、顧客数としては順調に伸びている。

当園の店長が、東京で紅茶教室をしている先生と共に開発した氷でぶどうを浮かべた3層のアイスティーが人気である。その他にも、果物に合わせて茶葉や淹れ方を変え、その時期ならではの当店でしか味わえないメニューになつていて。カフエには直売所も併設していて、ドライ商品やお菓子、果汁100%無添加ジュースなどの販売も行つていて。



カフェで食べるできたラムレーズンジェラート

遠くからでも来ていただける果樹園とカフエにしていくために、今後とも一層努力していく」と考えている。

ジェラートは無添加であること、滑らかで美味しい出来立ての状態にこだわって提供している。このほか、イベントなどにも積極的に参加することで直接食べて頂き、商品の付加価値を説明しながら販売することやDMでの周知活動も行つていて。



高級ぶどうたっぷりのパフェ

ぶどうの紅茶、トマトの紅茶

カフェの営業は、7月～10月のぶどうシーズンは毎日営業。3月～6月・11月は木・金・土・日のみ、12月～1月は不定休。

事業者概要



漆山果樹園 漆山和志

代表者 漆山 和志
住 所 南陽市松沢202-1
電 話 0238-43-3739
FAX 0238-43-2511
URL <http://urushiyama.com>

と時間をかけ、水分だけを抜いて乾燥することにより、無添加・ノンオイルで生と同じような栄養素と酵素が壊れない商品に仕上がる。その後、

ドライフルーツを使つた新たな商品として、ラムレーズンジェラートを開発して、本場イタリア製の機械を導入した。平成27年春にジェラート製造所を整備し、生産から製造、販売まで園内で行う体制を確立した。

その他に体に優しい紅茶の茶葉を使おうと考へ、パウンドケーキやベーグル等の菓子も製造している。

当園の加工品とカフエでの提供商品は、当園で栽培されたものだけでなく県内のこだわりの農産物を使用し、素材の味を活かしながら、添加物を一切使用しない安心な商品にしている。ジェラートは、ラムレーズンを始め、ぶどうも品種ごとに様々な種類があり、その他にも季節の果物や野菜をふんだんに使用し、豊富な種類を取り揃えている。また、牛乳・卵を使用せず、原料は果物、砂糖類、水だけのシャーベットも豊富に種類があるので各種アレルギーの方への細かな対応を行つていて。

ジェラートは、南陽市郊外のぶどう畑に囲まれた自然豊かな場所に位置し、ぶどう園を眺めながら、豊富な種類のジェラートや紅茶、パフェ等、当園のぶどうを中心に、季節の果物を贅沢に使用した商品を多数提供している。紅茶は、リプトンのティーコーディネーター等の資格を持つ代表の息子の店長が、東京で紅茶教室をしている先生と共に開発した氷でぶどうを浮かべた3層のアイスティーが人気である。その他にも、果物に合わせて茶葉や淹れ方を変え、その時期ならではの当店でしか味わえないメニューになつていて。カフエには直売所も併設していて、ドライ商品やお菓子、果汁100%無添加ジュースなどの販売も行つていて。