

- 代表者名 代表 岩下 和也
- 設立年月日 2005年(平成17年) 1月1日
- 所在地 〒406-0822 山梨県笛吹市八代町南4218
- TEL 055-265-3998
- FAX 055-265-3998
- E-Mail silvia1008mi@yahoo.co.jp
- URL http://www.maru-iwa.com/
- 業 種 農業
- 従業員数 5人

インタビュー



園主 岩下 和也 岩下 祐也

テーマ

カフェレストランの開業と複合機能の提供による顧客満足度の向上

新規顧客層の集客、顧客満足度の向上を目的に、カフェレストランの開業に取り組み、自家農園のフルーツを使用したオリジナルのメニューを開発するために必要な機械設備を導入。フルーツをふんだんに使ったジェラートやジュレなどのメニューを開発し、加工品の生産量の拡大も実現した。



2月にオープンしたまるいわぶどう園

のロールケーキなどのオリジナルメニューの開発に取り組んだ。

開発したメニューは山梨県中小企業団体中央会やまなし6次産業化サポートセンターの専門家派遣事業を活用し、料理研究家のプランナーに評価をしてもらい、各メニューについて味、見栄えなどのアドバイスをもらいながら改良を重ね、完成させた。

またこれまでも販売していた手作りの桃、ぶどうのジャムと桃の瓶詰めも、新たな機械の導入により3~4倍の量を生産することが可能になった。

カフェレストランのメニューはフルーツ狩りに比べて単価が低いので立ち寄りやすく、お客様の裾野の拡大を進めることができる。またカフェでの飲食で同園のぶどうや桃の美味しさを知ってもらったうえで、商品の購入や観光農園での体験をもらえたり、フルーツ狩りを楽しんだ後にカフェでゆっくり過ごしてもらうなど、顧客満足度の向上にもつながっていくことができる。

さらに地元の人たちにも気軽に立ち寄ってもらえる環境になり、地元での新規顧客の開拓も期待できる。



カフェで人気のデザート

まるいわぶどう園は先代の時代から50年以上にわたり、八代町でぶどうや桃などの果実の栽培、販売をしている。フルーツ狩りが楽しめる観光園も早い時期からスタートし、毎年県内外から多くのお客さんが訪れている。

お客様は長年通い続けてくれているリピーターが多いが、新規のお客様の開拓も視野に入れ、フルーツ狩りとフルーツの販売というこれまでの事業にプラスするかたちで、新たな楽しみとしてカフェレストランのオープンに取り組んだ。

ぶどう園の建物が老朽化していたこともあり、その建て替えに合わせてカフェレストランの開業を計画。オリジナルメニューを提供するのに必要な設備を取り入れることにした。

新たな設備としてアイスクリームフリーザー、商品の粗熱の除去、鮮度保持、冷却作業ができるテーブル型ブラストチラー、スチームコンベクションオープン、節水型食器洗浄機、果物に味をしみ込ませる際に使う真空包装機、インバーター式冷凍冷蔵庫、果物の殺菌洗浄、機械の洗浄に使う電解水生成装置、ブrikサーミキサーの8台を導入。これらの機器を使い、自家農園で栽培した新鮮なフルーツをふんだんに使った桃、ぶどう、スモモのジェラート、桃とぶどうのジュレ、桃

お客様の喜ぶ顔を見られることを一番に考えて



有機質の肥料で栽培されているぶどう

「どこの桃やぶどうを食べても、やっぱりうちのが旨いなって思います。そこは強みですね。お客様もフルーツそのものが美味しいから、何を食べても美味しいねと言ってくれます」。

2019年2月にオープンしたカフェレストラン「まるいわカフェ」を担当している二男の祐也さんは淡々と話すが、その言葉からは長年、地道に美味しい果物づくりに取り組んできた祖父、そして父親の和也さんへの尊敬の気持ちが伝わってくる。

50年以上にわたり桃とぶどうの栽培を手掛けているまるいわぶどう園は現在、2代目の和也さんが園主を務める。

「先代の頃からお客様の喜ぶ顔を見られることを一番に考えて取り組んでいます。観光園や直接販

売をしていると、お客様の顔が見えるからいいんですよね。今はネット社会ですが、毎年足を運んでくれるお客さんたちがいることが、つくる励みになっています」と和也さんは顔をほころばす。

お客様に喜んでもらいたいという想いから、同園では農薬は極力使わず、有機質の肥料を使った栽培にこだわる。「たい肥を使って、消毒を極力抑えて育てると、やっぱり美味しいんですよね」と和也さんは胸を張る。

桃は15品種、ぶどうは20品種ほど栽培していて、時期によってさまざまな品種を味わえるのも同園の魅力。フルーツ狩りも毎年7月10日前後からスタートし、桃から次第にぶどうへと移り変わり、11月まで楽しむことができる。



カフェで仕込み作業などをする祐也さん

農園ならではのメニューで美味しさと楽しさを提供していきたい

今回のカフェレストランの開業は、自慢のフルーツを多くの人に気軽に味わってほしい、そして大切に育てた美味しいフルーツもキズなどが少しでもあれば販売できないのでそれを活かしていきたい、という想いから取り組むことになった。



お土産に人気の手作りのジャムと桃の瓶詰め

「美味しさは変わらないのに食べられずにロスになってしまうフルーツを、喜んで食べてもらえるのがうれしいです」と祐也さん。自身も以前から畑の仕事を手伝っているだけに、手間暇かけて育ててきたフルーツへの想いは強い。

そんな祐也さんが作るスイーツは、その時期が一番美味しい旬を迎えている品種を惜しみなく使っている。ぶどうのジェラートはゴルビーや藤稔といった単独品種も味わうことができ、スムージーや本日のデザートはその日に収穫した桃やぶどうをたっぷりと味わえるまさに限定の味。「農園をやっているからこそ提供できる新鮮で美味しいメニューを、多くの人に楽しんでもらいたいです」という。

カフェでは手作りのジャムや桃の瓶詰めも並んでいて、お土産としても大人気。またオフシーズンとオンシーズンの平日はオリジナルのカレーやオムライス、ハンバーグなどのランチも提供していて、地元の人にも好評だ。

「今後はお客様が自分でもぎとったフルーツを使ってカフェでパフェを作るなど、楽しさをさらに増やしていけたらと思っています。常連さんはもちろん、新しいお客様、地元の方たちにもいろんな美味しさ、楽しさを提供して喜んでほしいと思います」と和也さんの想いもさらに膨らんでいる。

農業は後継者不足が深刻化しているが、まるいわぶどう園には長男が入っていて、和也さんとともに栽培に取り組んでいる。栽培を手掛ける兄とカフェを担当する弟が二人三脚でこれからどんなぶどう園をつくりあげていくのか、今後の展開も楽しみだ。



フルーツ狩りにたくさんのお客さんが訪れる

