

地元産生乳を原材料としたジェラートの製造と販売

株式会社川田牧場ファクトリー



6次産業化事業をはじめたきっかけ

生乳を使用した商品の開発を模索している中で、ジェラート製造に注目した。

川田 忠さん

6次産業化認定事業者（平成29年4月11日認定）

株式会社川田牧場ファクトリー

〒378-0111 群馬県利根郡川場村萩室10-2

TEL：0278-50-1138 FAX：0278-52-3690

URL：https://kawabagelato.jp/

代表者：川田 忠

主な事業：ジェラートの製造・販売およびリンゴ、ブルーベリーの生産

A・F・I・V・Eによる出資 第1号の6次産業化例

酪農家の後継者としての自らの進路は、早くから決めていた。川田社長は、先代とともに牛舎の改良や効率的な搾乳方式を導入するなどの近代化を進める中で、生乳を使った商品開発への展開を考えるようになった。

川田牧場ファクトリーの今回の事業が注目を集めるのは、A・F・I・V・E（株式会社農林漁業成長産業化支援機構）が6次産業化を支援するために設立したファンドを利用した点にある。東和銀行がこの制度の窓口になり、同社の6次産業化を後押しした。

酪農家からジェラート製造への

展開は未知の領域のために、企画の立て方から様々な認可取得、原価計算から商品デザインまで不明な点が多かった。ここでA・F・I・V・Eや銀行からの専門家紹介が大きな力になったという。PL法についてや、店舗の建築、資金の流れまでを親身になって助言してくれた。また、銀行の担当者は「自分たちの勉強になりますから」と、自身の問題として一緒に取り組んでくれた。このことは、大きな心の支えになったという。

川場村の自然の恵みが詰まったジェラートが誕生

店舗は「道の駅・田園プラザかわば」の目の前に設けた。人気ある道の駅に近いことで、集客の相乗効果が狙える。薄根川が見下ろせるおしゃれな店舗の下には、リンゴやブルーベリーの果樹園が広がり、夏には屋外で気持ちよくジェラートがいただける環境にある。季節ごとの旬の味覚を反映する味わいはレパートリーで20種類あまり。常時約6種類が店頭に並び、



川田社長は、果樹園が多い川場村の地産地消に貢献すると考えている。もちろん、牛乳も一級品だ。低温殺菌した生乳は、フレッシュで濃厚な上に、安心・安全にも配慮した高品質の素材だ。

春から秋にかけては道の駅近くの店舗、冬期は川場スキー場で営業している。商品には絶対的な自信がある。まずは認知度を上げ、足場を固めたいと考えている。

取材後記

A-FIVE、地銀、群馬県6次産業化サポートセンターの支援を受けて、スムーズに6次産業に参入できたということが印象に残った。川場村は、観光資源が多く、果樹栽培が盛んなエリアであることから、素材重視のジェラートが人気商品に成長する可能性は高いと感じた。

地元の食材を使った
ジェラート各種
350円～

