

## 全国屈指の人気を誇る道の駅の運営と特産品開発で、地域経済活性化に貢献

同社は平成5年に開業、川場村が株式資本60%を持つ第三セクター方式で運営されている。道の駅「川場田園プラザ」を運営し、「川場村のブランド化」を戦略とした事業展開を図っている。地元の新鮮野菜・果物が買えるファーマーズマーケットや、地元食材を使用したレストラン、パン工房、ビール工房、カフェや日帰り温泉等がある。年間来訪者数180万人(平成27年度)と、全国トップクラスの人気を誇る道の駅で、国土交通省の「全国モデル道の駅」にも選定された。

● 所在地	群馬県利根郡川場村萩室385	● 設立	1993年
● 電話／FAX	0278 - 52 - 3711 / 0278 - 52 - 3713	● 資本金	9,000万円
● URL	<a href="https://www.denenplaza.co.jp/">https://www.denenplaza.co.jp/</a>	● 従業員数	40人
● 代表者	代表取締役 永井 彰一		



### 観光客の取込みにより、地域経済の活性化に大きく貢献

これまで著名な観光地が無かった川場村において、同社が運営する道の駅を目的とする観光客の取込みにより、地域経済の活性化に大きく貢献している。川場村の名物である生乳を活用したフレッシュチーズを開発して、生産者の収益向上に寄与。生乳加工品については、川場村がふるさと名物応援宣言を実施済で、地域を挙げた取組みの旗振り役にもなっている。また、道の駅で開催されるファーマーズマーケットには、村内農家の9割以上が参加、農産物の消費・販路の拡大や農地の遊休化防止に繋がっている。



農産品販売所「ファーマーズマーケット」

### 特産品開発に取組み、地域の付加価値向上に寄与

川場村産品を活用した特産品開発に積極的に取組むことで、自社のみならず地域の付加価値向上に寄与している。現在実施中のフレッシュチーズの開発の中で、生乳生産者と連携(農商工等連携)を行うことで、それまで他地域の生乳と混合されて流通していた川場村産生乳のブランド価値を向上させるとともに、村内生乳の流通ルートを確立した。また、本場イタリアの専門家によるアドバイスにより、生乳の品質向上および本場のフレッシュチーズ生産をすることで、付加価値の高い商品開発に取組んでいる。



地元産生乳を使った「フレッシュチーズ」

### 海外市場への展開も積極的に取組み

同社の開発・販売するクラフトビールについては、アメリカ向けの輸出需要が非常に高まっている。同社は、社長が川場村村長と地元の同級生で気心の知れた仲ということもあり、経済産業省や農林水産省の支援策も有効に活用しながら、設備投資や商品開発を積極的かつ効率的に進めてきたが、足許ではクラフトビール工場が、国内需要増による充填設備のキャパシティに限界がきていることもあり、海外需要への対応も視野に、第二工場の建設を検討しているところである。



地ビール「川場ビールヴァイツェン」