

食材の8割を地元から調達する バイキングレストランを併設した観光果樹園

旧産炭地にある観光果樹園。生産農家から観光果樹園への転換、1999年から地元産野菜やフルーツをふんだんに使用したバイキングレストランを開設し、家族連れで一日中楽しめる場所を提供。地域を元気にしたいとの思いから食材の8割を地元から調達し、「食」を通じて地域を知ってもらうことを常に意識し、6次産業化の取組を展開。人口1.6万人の小さな町に域外から年間6万人もの方々が訪れる観光果樹園として好評を得ている。

●所在地	福岡県田川郡川崎町大字安真木4408-11
●電話/FAX	0947-47-4000/0947-47-4005
●URL	http://laputa-f.com/
●代表者	取締役 杉本 利雄

●設立	1998年
●資本金	300万円
●従業員数	15人



旧産炭地から自然とふれ合い身体に優しい食でもてなす場所へ

旅行会社等と提携し、バスツアーの組合せを行うことで、来園の足かせとなっていた交通アクセスの弱みを改善。国内外からアクセスの良い福岡市内からのルートを確認し、主にアジア圏からのインバウンドを積極的に取込み、個人から団体客まで幅広く受入れている。モノ消費からコト消費にシフトするなか、特に体験型のフルーツ狩りは訪日外国人観光客に高評価。一方では、園内に障害者用トイレをはじめスロープなど整備し、バリアフリーへの対応をはかったことで、新たな需要を広げることになった。



全国初バリアフリーいちご狩り園

「食」を通じて、地域の魅力発信/生産農家の所得向上

地域を元気にしたいとの思いから、地元産食材に徹底的にこだわり、バイキングレストランで提供するメニューの8割を地元生産農家から調達し、来訪者に「食」を通じて地域の魅力を発信。地元産食材での商品開発にも力を入れ、地域資源の活用及び生産農家の所得向上にも寄与。当園収穫のぶどうから酵母を作り、自家製パンを開発し、高い評価を得ている。旅行会社と提携し「大人の社会科見学」をテーマに、地域の名産品の工場見学と絡めたツアーを企画。昼食での季節感も出すことができ、重宝されている。



バイキングレストラン

「体験」、「食」、「商品開発」による付加価値向上

地元産フルーツや野菜を体験、食、商品開発と結びつけ付加価値を高め、需要拡大を実現。果物狩りを体験したのち、地元産食材のレストランで食事、その味を自宅でも楽しんでもらうオリジナルの商品開発も行っている。物販では地元デザイナーと連携し、新規顧客の開拓のためパッケージからまず手に取ってもらう魅力あるラベルへ進化させた。その結果、贈答用の詰合せでの販売機会も増加。従来は健康志向の高い主婦層をターゲットとしていたが、贈答品や通販をきっかけとして新しい客層も獲得しつつある。



贈答用詰合せ商品