

キミノーカ

和歌山県海草郡紀美野町

<http://kiminoka.com/>



店舗概要

創業年 2013 年(平成 25 年)
売場面積 39.0 m²(13.0 坪)
従業員 18.0 人
営業時間 10:00~17:00
定休日 月曜日

商品構成

・ジェラート 100.0%

経営方針

- ・食を通して、ちょっと楽しいやちょっと幸せを提供する。
- ・身近なもの（環境や食材など）に少し手を加え魅力的なコンテンツとして提供することで、食文化やライフスタイルの多様性が保たれることを目指す。

オーナー自ら栽培する野菜を使った手作りジェラートの店

農業に加工・飲食・観光を組み合わせれば市場が広がることを信じて脱サラ

大学進学で和歌山を離れ県外の証券会社に就職した。しかし、加工・飲食・観光を組み合わせれば農業の将来は明るいことに気が付いた代表者は、34 歳で脱サラして実家の農業を継いだ。5 年間は農業に徹し、農業の生産性向上に取り組む一方でビジネス展開についても考えを巡らしていた。「この町に雇用と産業を生み出したい」との気持ちから、都会で生活する人々が関心を示し、田舎の農家でしかできない味を提供できる「ジェラート」に注目した。農家であることの強みは自分の畑で野菜と果物が栽培できることである。これらを原材料とする手作りのジェラートが当店の売り物である。野菜や果物だけでなく地元の特産品である山椒までもジェラートに加工している。季節毎に収穫できる作物に応じて常時約 12 種類を販売、年間では延べ 40 種類ほどのジェラートを提供している。シングル(1 種)・ダブル(2 種)・トリプル(3 種)の三段階価格設定を行っており、マックス 3 種類の味を一度に楽しむことができる。「大自然の中にジェラートを食べに行く」ことが話題となり、年間 4 万人以上が来店する。

農家の強みを活かして果物や野菜や山椒でジェラート

農家を作る、ここでしか食べることができないジェラート。獲れたての野菜や果物をふんだんに使った季節感溢れるジェラート。代表者が自ら栽培した作物をジェラートに加工することが基本だが、自農園の生産では賄いきれない分は農家のネットワークを行かして地元の農家が栽培したものだけを調達している。ジェラートの主原料である牛乳も地元産である。

開業当初は1台のマシンで加熱殺菌からフリージングまで行っていたが、来客数の増加で、作業が間に合わなくなった。そこで、大型の加熱殺菌機とフリーザー専用機別々に導入した。その結果、より少ない人員で生産が可能となり、来客のピークにも十分対応できる生産能力を確保できた。店舗建屋にも改装を行った。周辺に庇を付けたのである。天候が悪くても、お客様の快適性を高めることができた。また、ジェラートを作りたての状態で保存することができる急速冷凍機、原料として使用する農産物をより良い状態で保存する真空梱包機等を導入する等、生産性と品質の向上に努めている

大自然を逆手に取った集客戦略

遠くて不便なところで、脱サラした畑のオーナーが、自分で育てた野菜や果物を使ったジェラートを製造販売しているという意外性にテレビや雑誌等のメディアが注目し、多数の番組や記事に取り上げられることとなった。代表者自身もオープン時からフェイスブックで店舗の情報を発信し、オープンの2日間はジェラートを無料で提供した。来店者が自らのSNSで店舗や商品をPRしてくれた効果もあり、2日間で約800人の来店に繋がった。自店フェイスブックの「いいね!」は現在6千4百人を越えており、新商品の告知等に大きな役割を果たしている。購入して下さったお客様には独自のポイントカードを発行しており、リピート客の増加に繋がっている。観光との融合も始まっている。国内有数規模の町立みさと天文台を核に夜空の観望会を行う企画にも参加している。日中から夜間まで楽しめるサービスを提供して、インバウンド客も含めた観光需要の掘り起こしを、地元商工会と一緒に目指している。



左：JR 和歌山駅ビルの2号店



中：地元特産の野菜も販売する



右：常時12種類を販売するジェラートケース