

株式会社電農舎 -近江富士いちご園 苺屋はな-

滋賀県野洲市

■<https://ichigoya-hana.com/> ■<https://dennosha.co.jp/>



店舗概要

創業年 2015年(平成27年)
売場面積 11.0㎡(3.3坪)
従業員 1.9人
営業時間 10:00~15:30
定休日 不定休

商品構成

・生いちご	78.1%
・ジャム	1.6%
・イチゴ苗	2.2%
・コンサル	18.1%

経営方針

- ・よい物をより安く、お客様の欲しいときに笑顔でお渡しでき、もう一度ご用命いただける
- ・地域のモノ・コト・ヒトを最大限に活用し地域ブランド農産品を産出する
- ・農業電化やICTを駆使した未来型農業で次世代の人材を育成する

夜明け前収穫の甘いイチゴと無添加の加工品でブランド化

[近江富士の自然とICTが融合した赤ちゃんにも安心「近江富士いちご」]

近江富士の麓で、山の清水を使い、化学合成農薬を使用しない自然農法を続けている。味の良さにこだわり、栽培が難しい品種をあえて栽培している。甘さへもこだわり、糖度が最も高くなる夜明け前に収穫する。また生産面では、大手電子部品メーカーに20年勤務して身に付けたICTを駆使して、温度管理の自動化・栽培環境の遠隔モニタリング・水やりの遠隔操作等、農業の電化を進め、イチゴの適正管理と省力化を実現した。味と安全にこだわったイチゴに「近江富士いちご」と命名し、オリジナルロゴデザインを作成して知名度を高めると共に、その日のうちに召し上がっていただけるよう、古民家を利用した店舗「近江富士いちご園 苺屋はな」で直売している。地元百貨店での販売も2020年から始まった。

夜明け前に収穫したイチゴの甘さを維持させる工夫が「蔵」にある。店舗は古民家の「蔵」を改装したものであり、暗くてひんやりしている。夜明け前収穫の冷たく甘いイチゴの鮮度を維持するのに適している。環境に優しい、自然の保管設備を兼ねた店舗づくりになっている。

[健康志向のギフト用加工品づくり]

贈答品にも使っていただけるイチゴの加工品にも力を入れている。キーワードは「健康志向」。近江富士いちごとミネラルが豊富で体に優しい種子島産のサトウキビ 100%の洗双糖、そして無農薬の国産レモンだけを材料として使用。飴状になるまでじっくり煮詰めて濃厚で高糖度なジャムに仕上げた「あめじゃむ」は苺屋はなの手づくりである。

2019年にはドライイチゴを新商品として開発。その他にも地元滋賀県の地ビールメーカーと共同開発した「近江富士いちごビール」も生まれている。

生イチゴとあめじゃむ、そしてドライストロベリーを組み合わせ、「大人のイチゴ時間」を提案。朝食・ティータイム・お酒のおつまみとして近江富士いちごの用途を広げている。

[イチゴ・店舗・農園のこだわりを SNS で積極配信]

地域観光資源である「近江富士」へのこだわりは小売店舗である苺屋はなのホームページに現れている。四季折々の近江富士を遠くの方にも見ていただきたいとの思いからライブカメラを設置して24時間近江富士を映し出している。苺屋はなではTwitterとブログを使って、イチゴや周辺の状況を小まめに投稿している。運営会社である(株)電農舎でもホームページを開設し、会社のコンセプトや近江富士いちごのこだわり等を発信している。

「近江富士」へのこだわりは地域女性が運営するイチゴ農園や地元飲食店のメニューづくりにも展開している。地元女性たちがイチゴ農園を立ち上げる時に栽培・管理の指導をJA子会社と連携して行っている。また、地元飲食店とのコラボとして、近江富士いちごを使うイチゴピザやパフェ等のスイーツへも使われている。地元で人気の洋菓子店とは、夜明け前収穫のイチゴを早朝納品し、当日製造販売するケーキに使ってもらうという新規取引もスタートしている。「近江富士いちご」の地域活性化への貢献は着実に進んでいる。



古民家の「蔵」を改装したオシャレな売場



知名度を高めるオリジナルロゴデザイン