

## 有限会社新潟森林農園



[創業年] 1997年(平成9年)  
 [売場面積] 70.0㎡(21.2坪)  
 [事業従事者数] 8.6人  
 [営業時間] 8:30~17:30  
 [定休日] 1月1~2日

[商品構成]

・笹団子	53.2%
・おこわ	15.8%
・ちまき	7.9%
・米	6.4%
・大福	7.4%
・その他	9.4%

[店舗所在地] 新潟県新潟市秋葉区福島69番地  
 [URL・SNS] <https://omochi.co.jp/shop/>

### [経営理念]

自社栽培の良質な米を主原料とし、あらゆる素材に対し地元産を第一優先にその品質を吟味して、消費者に安全で美味しいと評価される商品作りを心がけています。新潟特産品の笹団子、ちまき、餅、大福など、原材料だけではなく、味にもこだわった様々な商品を研究開発し、新潟森林農園なりの【こだわり】の企業文化を確立し、全国に広めて行きたいと思っております。これからも、消費者に喜んでいただける商品を提供する事を目指して参ります。

## 生産製造販売を一括で行い、同業他社との差別化をはかる

### [お店の概要・経営ノウハウ]

笹団子を製造し、米の生産販売も行うお店である。店内には昔ながらの稲作の道具がディスプレイされている。

新潟には笹団子の同業者が多い。他店に比べると当店の笹団子は少し価格が高めである。しかし手間暇かけた栽培と自家精米、手作りにこだわった商品は、他店とは違う本当の農家直送の味として浸透している。反面、材料の関係上、主力の笹団子は季節が限定される。そこで笹団子とちまきは4月下旬頃の売出し、8月頃には新米予約、11月頃には冬季限定品杵つき餅予約と、一年を通して季節商品を設定し一定した売上を保てるようにしている。

このように、生産も製造も販売も行う当店は新潟の食文化をPRできる立場として、地元中学校の依頼で笹団子の作り方教室を開催している。前述の店内にある稲作道具のディスプレイも同時に説明することで、地域食文化の伝導的立場を担っている。