

カテーリ

## 株式会社 菓 te-ri



[創業年] 2019年(令和元年)

[売場面積] 6.0㎡(1.8坪)

[事業従事者数] 4.0人

[営業時間] 10:00~18:00

[定休日] 不定休

[商品構成]

- ・宮崎バターサンド 77.0%
- ・宮崎フルーツバター 12.0%
- ・宮崎バターケーキ 7.0%
- ・九州山蕎麦 4.0%

[店舗所在地] 宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良 1820-6

[URL・SNS] <https://shiibaya.thebase.in/>

[経営理念]

～地域と農業を未来に継承する～

地域の食材を使用し商品を作ることで生産者に資金のサイクルを回し農業を持続可能にすることで地域を未来へ継承する。

## 世界農業遺産の村から食の新たな発信

[お店の概要]

同店がある宮崎県椎葉村一帯は、平成27(2015)年に「高千穂郷・椎葉山地域」として世界農業遺産に登録された。民俗学で「焼き畑の村」として評価され、焼いた山畑でそばなどを栽培し、毎年少しずつ栽培地を移動させる持続的な農法が維持保存されてきた。

現代表は、椎葉村で生まれ育ち、東京の食のチェーン店で店長を務めた後Uターンし、同店を立ちあげた。

平成25(2013)年に帰郷した現代表は、実家の「よこい処しいばや」を継ぐ。店名に「よこい」は、地元のことばで「休む」を意味し、遠いところを来てくれた客をそばでもてなすところを指す。その後、現代表は令和1(2019)年11月に「椎葉屋」を立ちあげて独立。椎葉村の食文化のコアであるそばに着目。そば粉を使ったフロランタンなどの商品化し、販売をはじめた。

しかし令和2(2020)年に新型コロナウイルスの感染拡大により、椎葉屋の売上が激減し。そこで企画開発したのが、現在の主力商品の「宮崎バターサンド」だ。

「宮崎バターサンド」は、宮崎県全体を視野にいれ、一次産業の農産物を使った商品で、宮崎産バターをはじめ、マンゴー、日向夏、栗などを使用した焼き菓子だ。

令和4(2022)年1月に、法人化。社名の菓 te-ri (カテーリ) は、地元で助け合いを意味し、伝統を受け継ぎながら新しさを加味した。現在は、世界農業遺産に含まれる5町村の契約農家と自社で栽培するそばを使った「九州山蕎麦」も販売している



左：椎葉屋の食文化である蕎麦「九州山蕎麦」 右：主力商品の「宮崎バターサンド」

### [お店の経営ノウハウ]

同社の店舗は、交通の便の悪い場所にあるため、インターネット販売が大きな力となっている。直販サイトが手軽にできるBASEをポータルとし、そこからLINEやInstagramの交流サイトへ誘導し、情報発信する。販売が伸び、広まる需要に応えられるよう、冷凍設備を整える一方、廃棄を出さない仕組みを作っている。

交流サイトは、LINEが新規顧客獲得、Instagramは既存顧客への情報発信とそれぞれの特性を活かして使いわけている。

さらに新規事業や新商品開発にあたっては、クラウドファンディングを利用。過疎地域というデメリットをメリットに転換することで、地域の新たな食の文化に挑んでいる。



左：「よこい処しいばや」伝統の太打ち蕎麦と椎茸・昆布・牛蒡・地鶏の出汁が味わえる。  
右：代表の椎葉昌史氏