

さくらさく農園

■6次産業化経営体名

さくらさく農園（赤磐市）

■構成員

2人

■経営の概要

水稲 800a、ぶどう 35a、柿 45a、大豆・野菜等 45a

■経営方針

米・ぶどう等自家生産物を使ったパン及び加工品を消費者に届けること



■HPやSNS等

自社HP <https://www.sakuranouen.com/>

ニッポンセレクト (R2～) <https://www.nipponselect.com/>

ポケットマルシェ (R3～) <https://poke-m.com/>

■活動の内容

(1)活動の経緯

昭和 60 年～ 千恵子氏、結婚を期に就農。主にぶどうの栽培に携わる。

平成 20 年～ 弘昌氏、退職を期に就農。主に米麦の栽培に携わる。

平成 20 年：我が家の農産物を加工し、直接消費者に届けたいという気持ちから、各種6次産業化関係研修会に参加し始める。

平成 22 年：研修会で知り合った仲間と果実ドレッシングを開発、販売（現在は加工を委託）。

平成 25 年：米・ぶどう等自家農産物を使った米粉パンが完成、販売を開始。

平成 26 年：パン加工場にイートインコーナーを併設（現在は中止）。

平成 30 年：六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画認定。

「もち玄米と桃太郎ぶどうを使った歯ごたえのあるグラノーラの製造・販売」

（佐倉弘昌・千恵子 夫婦で認定）

平成 29～31 年（令和元年）：各種商談会等に出店、販路拡大を図る。

令和元年：コロナウイルス感染拡大の影響で、店舗での販売が減少したことから自社 EC サイトでの販売を強化。

令和 2 年：EC サイト「ニッポンセレクト」での販売開始。

令和 3 年：EC サイト「ポケットマルシェ」での販売開始。

(2)主な加工品

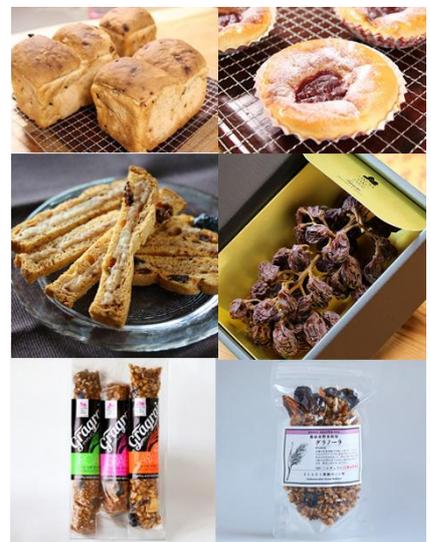
ドライフルーツ（桃太郎ぶどう（丸ごと、小分け）、黄金桃）

米粉、果樹、野菜を使ったパン（約 20 種類）

米粉ぶどうパンラスク

米粉クッキー（緑茶、レモン・黄金桃・桜・玄米・番茶）

グラノーラ（レギュラー、キャラメル、ブロック）



グラグレイン（ロースト、キャラメル、バー）

(3)主な販路

自家店舗、赤磐市内の直売所、岡山高島屋、良品工房(東京)、日本百貨店(東京、横浜)、EC サイト（自社サイト、ニッポンセレクト、ポケットマルシェ）
赤磐市のふるさと納税返礼品など



(4)販売戦略

- ・主に赤磐市内の直売所で販売していたが、おいしい焼きたてパンを食べて、喜んでくださるお客様の顔がみたいという思いが強くなり、パン・加工品の自社店舗での販売を開始した。（農閑期（10月～翌年4月まで）の金・土・日のみ営業（8:00～売り切れまで））。
- ・我が家の米、ぶどうの“おいしさ”“良さ”をもっと知ってもらうための6次産業化。商品の販売を通じて米やぶどう栽培のこだわりをPRしている。
- ・国の6次産業化法の認定を受け、専門家のサポートにより商品のブラッシュアップや、販売店舗のお客様に合わせたパッケージデザインの提案等を受けた。
- ・商談会等へ積極的に出席し販路開拓を行っていたが、コロナウイルス感染拡大の影響から商談会が減少、自社の商品を希望する消費者に商品が届くよう、EC サイトでの販売を強化している。

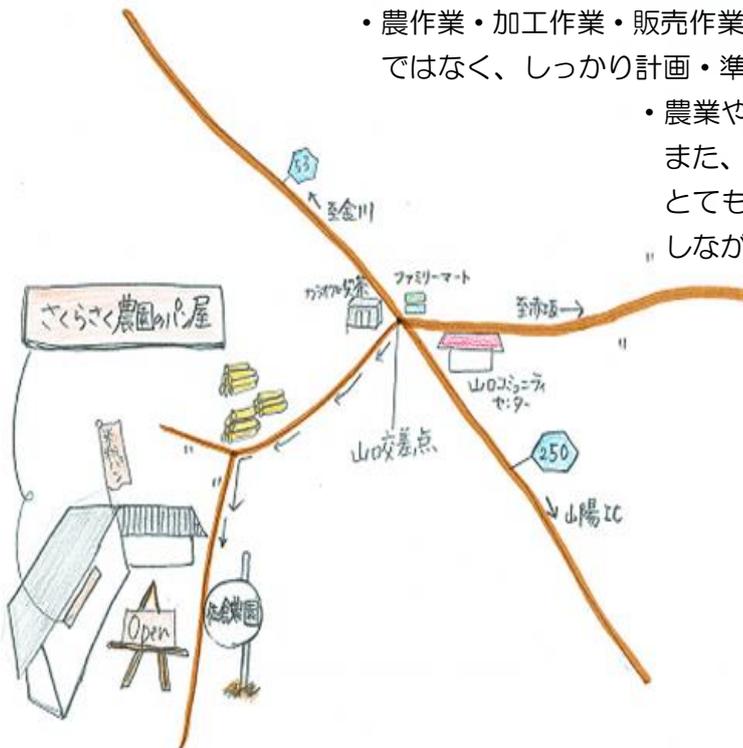


■今後について

- ・経営継承も含めた今後の農業経営の方向を考えていく。また、インスタグラム等 SNS を活用した PR を進めていきたい。

■6次産業化に取り組む人へのメッセージ

- ・農作業・加工作業・販売作業を両立するのは大変なので、生半可な気持ちではなく、しっかり計画・準備をしてから取り組んでほしい。
- ・農業や加工が好きだから続けていくことができる。また、パートナーには活動を理解してもらうことはとても大切なことだと思うので、話し合いを十分しながらがんばってください。



【さくらさく農園】

佐倉弘昌・千恵子

〒701-2225

赤磐市山口1650-2

T E L : 086-957-2808

F A X : 086-957-2250

<https://www.sakuranouen.com/>

