

卵農家の営む「ココテラスの丘」に、ベーカリーカフェ「にわのパン」を新設～たまごで人をしあわせに～ 株式会社デイリーファーム（常滑市）

事業者概要

- 所在地：愛知県常滑市大谷字芦狭間5番地
- 代表取締役：市田旭宏
- 設立年：1991年11月法人化
- 雇用者数：127名



ベーカリーカフェ「にわのパン」 「にわのパン」加工品（パン）

取組概要

- 【生産（1次）】 採卵鶏約16万羽、鶏卵年間約2,800t出荷。
- 【加工（2次）】 卵を使用した洋菓子、料理、パン
- 【販売（3次）】 GPセンター、洋菓子店、農家レストラン、ベーカリーカフェ

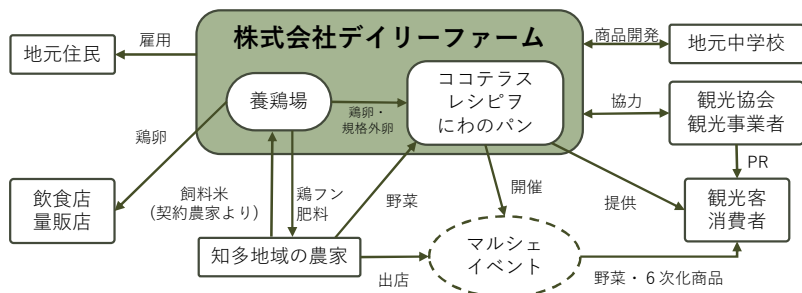
取組までの経緯

- 2013年 総合化事業計画「知多半島卵を原料としたプリン等加工食品の開発及び製造・販売事業」認定
- 2015年 とれたてたまごの店「ココテラス」オープン
- 2018年 「ココテラス」の隣りに農家レストラン「たまご農家のキッチン レシピヤ」オープン
- 2022年 卵の自動販売機の設置（コロナ禍で対面販売を回避する顧客対策）
- 2023年 たまご農家のベーカリー「にわのパン」オープン
- ※「ココテラス」、「レシピヤ」及び「にわのパン」と合わせて、「ココテラスの丘」としている。

取組の特徴、強み

地元産の米を飼料にした付加価値の高い卵を生産。消費者の認知向上を目的として、6次産業化施設（洋菓子店・農家レストラン・ベーカリーカフェ）で、卵と地元食材を活用した商品を販売。
地元農家を巻き込んだマルシェ、とこなめ観光協会・名鉄観光などとコラボした体験ツアーの実施等、地域の魅力を発信する取組や中学生と連携した新商品開発等を実施。

ビジネスモデル・連携図



取組の課題

顧客の多くが月に1回程度の来店に留まっていた。「ココテラスの丘」が提供する加工商品は洋菓子とレストランのため、特別な日に行く施設と捉えられ、毎日(デイリー)行きたいと思う日常的で食卓に近い場所になっていなかった。ココテラスの丘への顧客来店頻度を高め、新たな顧客を開拓する施策の実施が新たな課題となっていた。

課題解決の方法

日常的に購入する頻度の高い新商品(パン)を開発・販売することで既存顧客の来店頻度を高め、また、子育て世帯などの新たな顧客開拓を進める。これにより、ココテラスの丘を「特別な日からいつも行きたくなる場所へ」変えていく。

取組の効果

- 売上高(経営全体)
約7.4億円(2015年) ⇒ 約12.6億円(2024年)
- 雇用者数(経営全体)
41人(2015年) ⇒ 127名(2024年)
- ココテラスの丘への来客数
約10万人(2015年) ⇒ 約18万人(2024年)

活用した支援策

- 国費事業：
- ・6次産業化ネットワーク交付金(2013年度)
 - ・農山漁村振興交付金(農山漁村発イノベーション等整備事業(産業支援型))(2022年度)

今後の展望

地元住民はもちろんのこと、観光誘客数の増加が見込めるため、自社卵の消費量だけでなく、地元食材の原材料としての農産物消費の増加や雇用の創出ができることから、地域農業の活性化やこの地での関係交流人口を創出し、常滑市の発展につなげていく。

最近の受賞歴

- 2022年10月「全国優良経営体表彰」6次産業化部門 農林水産大臣賞
- 2023年11月「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」ビジネス・イノベーション部門 優秀賞
- 2023年11月「農林水産祭」多角経営部門 内閣総理大臣賞

取組者のコメント

卵の価格は毎年変わり、利益が安定しない。そのため、6次産業化に取り組み付加価値型の経営に取り組んできた。自社生産の安全安心でおいしい卵を使用した卵のテーマパークを作りたいと思って取り組んできた。メディアに取り上げられ、SNSでも話題になることが多くなり、発信力が向上してきた。「たまごで人をしあわせに」—こうした経営理念のもと、卵で地元へ貢献し、卵で人を幸せにできる企業を目指している。



「にわのパン」店内