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
○代表社員：市田眞澄
○設立年：1991 年 11 月法人化
○雇用者数：121 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 16 万羽、鶏卵年間約 2800 t 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

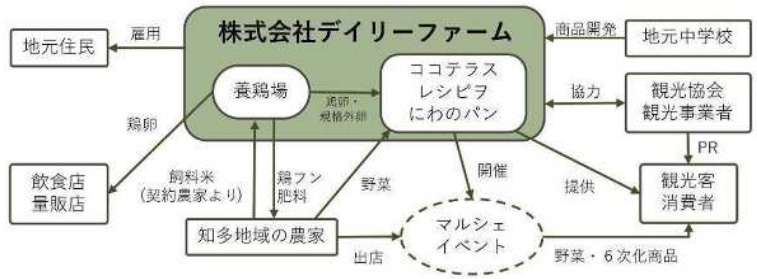
2013 年　総合化事業計画「知多半島卵を原料としたプリン等加工食品の開発及び製造・販売事業」認定
2015 年　とれたてたまごの店「ココテラス」オープン
2018 年　「ココテラス」の隣りに農家レストラン「たまご農家のキッチン　レシピヲ」オープン
2022 年　卵の自動販売機の設置（コロナ禍で対面販売を回避する顧客対策）
2023 年　たまご農家のベーカリー「にわのパン」オープン
※「ココテラス」、「レシピヲ」及び「にわのパン」と合わせて、「ココテラスの丘」としている。

取組の特徴、強み

地元産米をエサとして使っ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、常滑観光協会・名鉄観光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

1　売上高（経営全体）
　約 9.4 億円(2019 年) ⇒約 12.5 億円(2023 年)
2　雇用者数（経営全体）
　41 人(2015 年) ⇒121 名(2023 年)
3　ココテラスの丘への来客数
　約 10 万人(2015 年) ⇒約 16 万人(2023 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、観光誘客数の増加することが見込めるため、自社卵の消費量だけではなく、地元食材の原材料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
2024 年 1 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、卵で地元に貢献し、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