



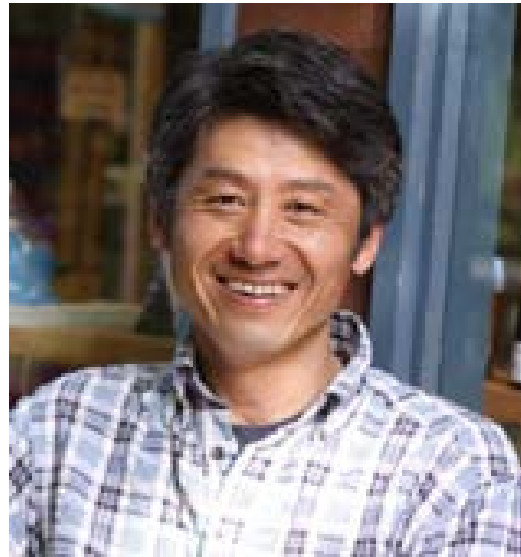
総務省

Ministry of Internal Affairs
and Communications

地域人材ネット

観光果樹園での地産地消型の レストランの経営と地域との連携

杉本 利雄 (すぎもと としお)
(有)ラピユタファーム 代表



○登録者情報

所在地

福岡県田川郡川崎町

略歴

1998年3月 (有)ラピユタファーム設立

○ 観光果樹園での地産地消型のレストランの経営と地域との連携

取組の内容

1991年に旧産炭地の町で、市場出荷率ほぼ100%の生産農家の後継者として就農。1996年に果樹園内に都市農村交流を目的とした施設を建設し、試行錯誤の末、平成12年より自社農園をはじめ地元の風土にオリジナリティを求めたランチバイキングを始めたところ、現在は県内外より年間約6万人ものお客さんが来店するのレストランとなりました。結果として、果物は市場出荷から100%直売へとシフトができたばかりか、観光果園による新規就農を実現するまでに至りました。さらに、地域の食や農的資源の魅力と可能性の掘り起こしが連鎖し、地元の観光事業への取り組みを牽引し、筑豊地区の広域的な連携の例として注目されている「豊友会」という、農や食を基盤にしたネットワークを構築するにいたりました。豊友会の連携の成果として豊友会主催の筑豊地域の食や農をテーマにした1000人規模のイベントの実施、会員同士の商品開発や相互販売、地域イメージの向上や都市部でのPR活動などがあげられます。またこうしたレストランの賑わいが地元に通商高校を作るきっかけや、大学と地域の連携事業等の創出に深くかかわることに至っています。

実績

ラピュタファーム年間来場数（約60000人）、レストラン年間売上（62,000,000円）、レストラン従業員数（18名）、レストランリピート率（7割）、レストラン平均待ち時間（約1時間）、レストラン商圏（約1時間30分、60キロ）、レストラン平均購買単価（1500円）、レストラン提供メニュー数（年間350以上、開業以来4000以上）



工夫した点や苦労した点

飲食業に全く経験がなかったことによる失敗と成功を経験したことで、約18名のレストランスタッフの内飲食業経験者を必要としないレストラン運営のあり方。山の中で大変わかりにくいということが定評の土地にあるレストランでの集客。また、最初から野菜や果物をメインとしていたため、当初は肉類の要望が多く寄せられていましたが、現在は肉類がほとんどないことへの評価が大半を占めるようになりました。

ひとことPR

メニューの種類は約60品ほどあり、さらにドレッシング類を含めると70品ほどの手づくりメニューが食卓にのびます。またメニューは毎月7割が更新し旬に合わせた素材を提供。新メニュー開発数は年間約350をを優に超え、月替わりメニューを毎月楽しみに来られるリピーターのお客様や、レシピとして印刷配布している一部のメニュー以外に、尋ねられたメニューはすべて公開することで、家庭でも旬の野菜料理を楽しんで頂くことがラピュタファームの願いです。



○ 参考

取組の分類

地域人材ネットでは、登録者の取組を11の政策分野に分類しています(複数の分野に該当するものもあります)。

○	1	地域経営改革	7	まちなか再生
	2	地場産品発掘・ブランド化	8	若者自立支援
	3	少子化対策	9	安心・安全なまちづくり
	4	企業立地促進	10	環境保全
	5	定住促進	11	その他()
○	6	観光振興・交流		

関連ホームページ

ラピュタファーム	http://laputa-f.com
----------	---

連絡先

メールアドレス	info[アットマーク]laputa-f.com	事業所電話	0947-47-4000
---------	--------------------------	-------	--------------

戻る