

起業活動事例を紹介します・・・

	<p>季節を感じる農家の焼きたてパン ごとうファーム 山の工房</p> <p>所在地：山形市山寺5531 連絡先：023-695-2464 代表者名（構成人数）：後藤弘美 1人 参加イベント：七日町ほっとなる金曜日、てっぽう町青空市場、ファーマーズマーケットトマト中山店</p>
<p>セールスポイント（商品紹介など）</p> <ul style="list-style-type: none">・高齢の方や子供たちにもおいしく食べてもらえるよう、やわらかフワフワのパンです。・かぼちゃやトマト、ブルーベリーなど、パンに使う素材は自家生産したものがほとんど。・米粉を配合したパンにも挑戦しており、具材や好みによって、小麦のパンと両方作ります。	
	
<p><米粉入りパン>人気NO.1は写真手前の「抹茶あんぱん」他にコーンマヨネーズやツナなど</p>	<p>2011 秋の新商品「ライスパン」 炊いたごはんを練りこんでいて、しっとりふんわり</p>
<p>活動の特徴</p> <p>農村生活研究グループ活動で産直を始め、野菜や花を販売していましたが、品物がなくなる時期があり、そんなときでも途切れないよう何かやりたいと思うようになり、菓子製造業許可を取得しました。季節の農産物を生かせることからパンを選んだそうです。</p> <p>家業である酪農や野菜、花栽培のかたわらパンを焼いているので、販売は注文とイベントのみに限っています。1人でも数種類作ることができるのは、こねる過程でホームベーカリーを活用しているから。加工形態に合った機器と工程を確立しています。</p> <p>後藤さんのパンは一つ一つが大きめで重量感があり、イベントでは開店と同時に行列ができ、早々に売り切れることもあるほど、人気が定着しています。</p>	
<p>これからの抱負</p> <p>畑作業は癒しの時間なので、今のスタイルを続けながらも、お客さまにさらに喜んでもらえる季節のパンを考えていきたいとのことです。</p>	
<p>執筆担当： 村山総合支庁農業技術普及課 TEL 023-621-8292</p>	

2011年作成