

起業活動事例を紹介します・・



～山形の美味しい素材の味を発信～ 漆山果樹園

所在地：南陽市松沢 202-1

連絡先：0238-43-3739

営業期間：7～9月（無休）・10～6月（要予約）

営業時間：10:00～17:00

代表者名（構成人数）：漆山 和志（5人）

ネット販売：<http://urushiyama.com/>

セールスポイント（商品紹介など）

ぶどう 27 品種を生産販売する観光果樹園には直売所が併設されており、採れたてのぶどうを購入することができます。また、2015 年春より自家製ジェラートの製造・販売を開始しましたので、フルーツや野菜を使用した手作りジェラートを楽しむことができます。直売所の奥にあるカフェスペースで、ぶどう園を眺めながら美味しいスイーツやジェラートを味わってみてはいかがでしょうか。当園のぶどうをふんだんに使ったスイーツやアイスティー、ラムレーズンジェラート（6次産業化事業計画認定を受けて開発）がおすすめです。



自家製の干しぶどうやドライマトなどオイルや砂糖を加えない無添加のドライシリーズ



季節のフルーツを贅沢に使用した無添加手作りジェラートは大人気商品

活動の特徴

○観光果樹園 ぶどう狩り、直売所、産地直送、ネット販売等を行っています。

○農家レストラン（カフェ）の営業

ぶどうたっぷりアイスティー、ぶどうパフェなど、ぶどう園ならではの“ぶどうたっぷり”贅沢なスイーツや、ラムレーズンジェラート、季節のジェラートが大人気です。

○農産加工品

自家製のドライフルーツを使った紅茶のパウンドケーキ、ぶどうやりんご、野菜などを乾燥加工したドライシリーズ、自家製ジェラートの製造販売を行っており、ギフトにもお勧めです。

○イベント・マルシェ・朝市等での直接販売

ぶどうなどの農産物や加工品の他ジェラートはイベント等でもお買い求めいただけます。

これからの抱負

これからもぶどうだけではなく、山形の美味しいもの、本物の味を全国のお客様に届けていきたいです。また、自家製ジェラートは、お子様からご年配の方まで好評です。今後は、よりお客様の要望に応えるオーダーメイドジェラートなどに取り組んでいきたいです。

執筆担当：置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411