

ユキマツリにおける 植物工場の取組について

合同会社雪国食文化研究所

代表社員 井口智裕

合同会社雪国食文化研究所の 事業概要について

会社概要

【会社名称】 合同会社 雪国食文化研究所

【本社】 新潟県十日町市松之山湯本49-1

【業務内容】 飲食業、食品製造業

【年商】 52,000千円(2013年3月末)

【社員数】 9名

【資本金】 720万円



concept

01
雪国越後

02
雪室貯蔵

03
八十八手

雪国食文化研究所

manma and cafe ユキマツリ

ちやわんめしたっぼ家

ご案内

▶ 事業内容

▶ 会社概要

▶ 構成員



越後湯澤HATAGO井仙(湯沢町)
井口智裕 株式会社いせん 代表取締役

- ・湯沢温泉旅館組合副組合長
- ・雪国観光圏事務局 プランナー
- ・全国旅館生活衛生同業組合 観光連携委員会委員長
- ・JR旅連新潟支部活性化委員会副委員長



ひなの宿千歳(十日町市)
柳 一成 株式会社ひなの宿千歳 専務取締役

- ・合同会社まんなま代表社員
- ・全国旅館生活衛生同業組合青年部 北関東信越ブロック長
- ・近畿日本ツーリスト 情報連絡委員会委員長
- ・日本交通公社旅館連盟新潟支部 活性化委員会



雪国の宿高半(湯沢町)
高橋五輪夫 株式会社高半ホテル 専務取締役

- ・新潟県旅館組合青年部長
- ・農協観光新潟支部 支部長



manma and cafe
ユキマツリ



雪国の地場野菜や郷土料理を手軽に味わっていただける地域最大級のカフェレストラン。旬の野菜を天然出汁で味付けされた炊き合わせなど地域にある本物を手軽に楽しんでもいただけます。

所在地	新潟県十日町市本町6道の駅クロステン1階
オープン	2012年4月8日
経営	合同会社雪国食文化研究所
運営	(株)いせん
店舗面積	220㎡
席数	90席(屋内60席・屋外30席)
営業時間	10時～18時(ランチ11時30分～14時、L.O17時30分)※
定休日	毎週水曜
主なメニュー	和スープセット680円、鶏肉の米粉フリット定食780円、妻有ハンバーグ定食880円、ユキマツリ定食1,260円、コーヒー320円他
地元客/観光客	70:30
1日当たり利用者数	80人(ランチ)10人(宴会)
客単価	800～1000円(ランチ) 3000円～5000円(宴会)
年間売上高(目標)	飲食店事業3,500万円 業務用加工食材1,200万円

※17時～20時に限り、貸切宴会&パーティの予約可









ちやわんめし
たっぽ家



南魚沼市に初めてできる道の駅に隣接する「たっぽ家」。炊きたての魚沼産コシヒカリに新潟県産の具をトッピング。雪国初のちやわんめしを発信します。イートインもお持ち帰りもできます。

所在地	新潟県南魚沼市下一日市855道の駅魚沼内
オープン	2012年7月7日
経営	合同会社雪国食文化研究所
運営	(株)いせん
店舗面積	113m ²
席数	40席
営業時間	11時～20時（L.O19時30分）
定休日	毎週水曜
主なメニュー	美雪ますの炙りめし(480円)、魚沼夏野菜めし(380円)、どんそば(米粉麺のジャージャー麺)(650円)
地元客:観光客	50:50
1日当たり利用者数	80人～150人
客単価	約700円
年間売上高(目標)	2,800万円

十
ちやめん たばね
大田原市大田原町
新にぎやまカサ子やの裏側で
おさげだぶりやちやめんやし
はくしんがけやちやめんやし

ちやめん
あつあつの日にちやめん
にちやめんがけで
ごちやめんやちやめん
引きまっ。

とんすば
東京府のちやめんやし
ちやめんやし
あつあつやし (ちやめんやし)
ちやめんやし

ちやめんやし
せいめんやし
ちやめんやし
ちやめんやし
ちやめんやし

和甘味
ちやめんやし
ちやめんやし
ちやめんやし







植物工場導入について

導入の経緯

1、安定した食材の確保

2、物流コストの削減

3、地域の話題づくりと情報発信力

栽培品種について



フリルアイス

月間154株を生産(全体の80%)
主に付け合わせのサラダとして活用

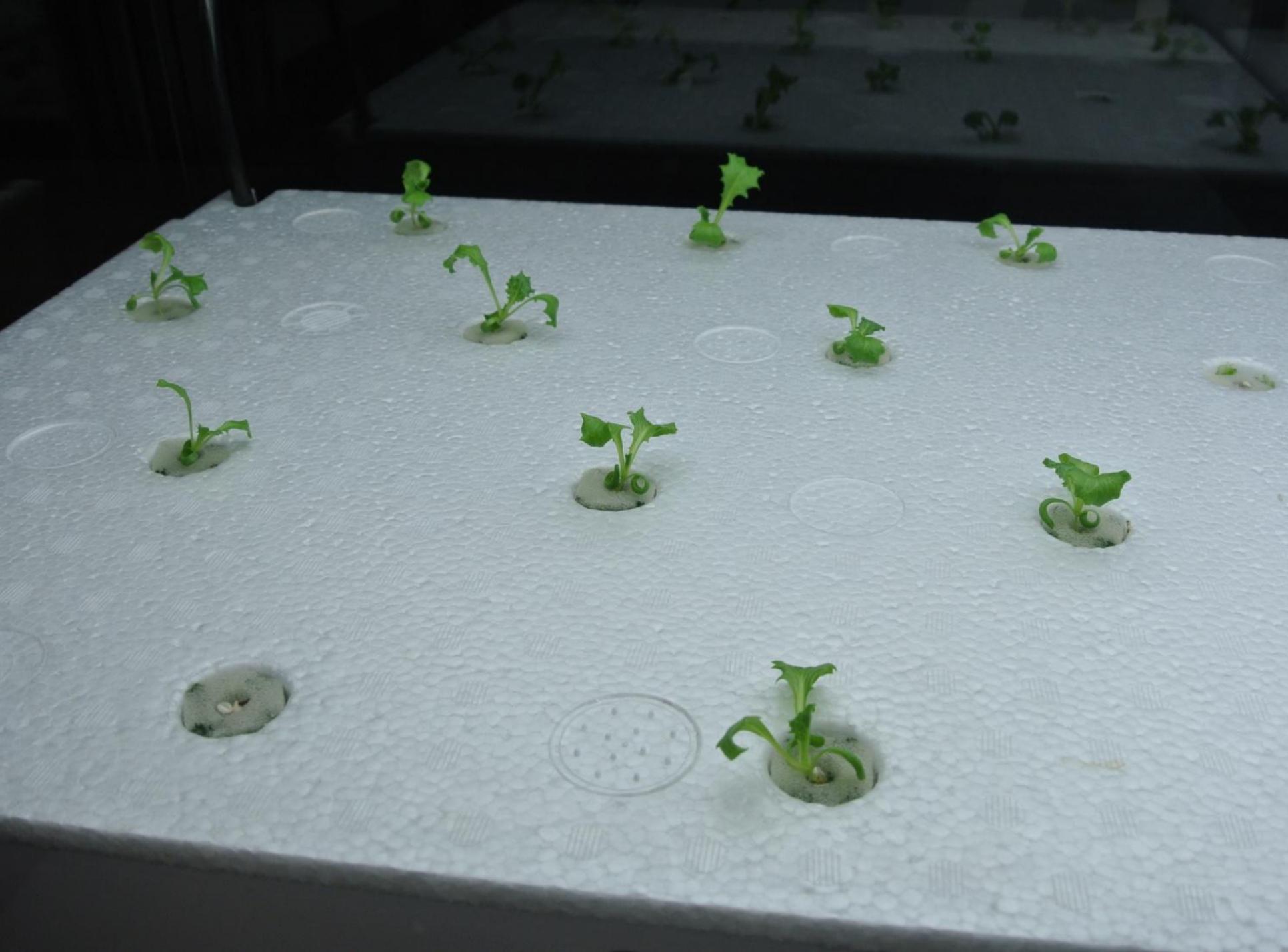


ルッコラ

月間38株を生産(全体の20%)
サラダならびにつけ合わせに利用















製造コストについて

		小売価格	数量	金額
製造	フリルアイス	150円	154株	28,800円
	ルッコラ	198円	38株	7,524円
	製造金額			合計 36,324円

		単価	数量	金額
原価	種苗代	1円	192株	192円
	溶液代(一か月分)			1,600円
	電気代(一か月分)			5,700円
労務費	定植作業	800円	1.5時間	1,200円
	収穫作業	800円	0.5時間	400円
	その他雑務	800円	0.5時間	400円
経費合計				合計 9,492円 (1株あたり 49円)

月間 26,832円のコストダウン

植物工場を積極的に導入するために

1、イニシャルコストの軽減

5年リースで15000円くらいまで
行政としては減税処置等のセットで提案

2、ランニングコストの低減

可能な限りシンプルな設計で省電力化
同時にメンテナンスも容易なものを

3、店内消費との需給バランス

まずは店舗での積極的メニュー活用
常に新鮮な野菜を提供できるようにする

ご質問やお問合せは

Facebook
井口智裕



Email tomohiro@isen.co.jp

ご清聴ありがとうございました