

起業活動事例を紹介します・・



父ちゃんが丹精込めて作った野菜を母ちゃんが心を込めて漬物に！

ふきちゃん本舗

所在地：山形県中山町大字長崎385

連絡先：TEL.FAX 023-662-3268

取扱い店：『JAやまがたおいしさ直売所（南館店・鈴川店・紅の蔵店）』『中山町情報・物産館まるっと』『おいしいやまがたプラザ』他

代表者名（構成人数）：高橋 富貴子（4名）

セールスポイント

ふきちゃん漬は、畑直送の新鮮な季節野菜をサラダ感覚に仕上げた漬物です。中山町産の秘伝豆を使った「秘伝豆漬け」や「オクラの粕漬」はコンクールで受賞する腕の持ち主で、40種類を越える漬物の味はいずれも抜群です。中でも『ふきちゃんだし』は、銀座1丁目にある山形県のアンテナショップ『おいしいやまがたプラザ』で大ブレイクし、だしブースを引き起こしています。



ご飯がススム 人気の「ふきちゃんだし」



ふきちゃん漬シリーズ(たまり漬、キムチ、ラー油..)

活動の特徴

中山町内に温泉施設がオープンしたのをきっかけに、仲間と共に「朝採り野菜市」を始めました。「すぐ食べられる加工品も欲しい」という消費者の声が多くなり、平成8年に漬物製造を始めました。平成13年に、個人経営に転換し業務を拡大しました。農業の経営もラ・フランスを倒し、野菜中心にシフトしました。イベントには積極的に参加し認知度を上げ、口コミであちらこちらから声がかかるようになりました。常設の直売所が次々開設し、ふきちゃん漬も参加することで販路を拡大してきました。後継者も参入して、定番品と季節商品を組み合わせることで通年販売ができるようになりました。昔ながらの漬物だけでなく「アスパラ菜漬」「わさび漬」などの新商品を次々と産み出しています。味噌加工と惣菜業も営み、イベントでも品揃えは豊富です。

これからの抱負

製造規模の限界と賞味期限もあまり長くないこともあり、地元の直売所や対面販売を重視していきます。代表の似顔絵をキャラクター化した「ふきちゃん」をトレードマークとしていきます。

今まで築いてきた加工技術は後継者に傳承しながら、常に新商品開発を目指し、質のよい加工品を提供していきます。

執筆担当：村山総合支庁農業技術普及課 TEL 023-621-8273