

# 絶景で楽しむ 極上の「びえい和牛」。



「びえい和牛」特有の旨味や脂の香りを味わう大人気のステーキセット。

## 北海道の恵みを味わう 牧場レストラン。

北海道美瑛町は、広大な自然と絶景を求め、全国から多くの人々が訪れる観光スポットだ。この地に本社を置く美瑛ファーマーズマーケット(株)は、(株)ファームズ千代田と札幌観光バス(株)の共同出資により設立された。美瑛町産の食材を扱うレストラン経営や農畜産物の加工販売により、「食と観光」の具現化に取り組んでいる。

同社が手掛ける「ファームレストラン千代田」では、看板メニューとして「びえい和牛」を提供している。これは(株)ファームズ千代田で育てられた牛だけに付けられるブランドで、日本食肉格付協会によりA4またはA5の最高評価を受けている。低農薬米の稲わらや穀物に地元酒造の酒粕を配合した飼料が、深い旨味と柔らかい肉質の理由だという。

同店では牛肉以外のメニューにも地産地消にこだわり、野菜は近隣農家から旬のものを取り寄せ、米も美瑛産を使用。また、営業時間の延長や、230席ある店内で団体客の対応も可能とすることで、観光客の幅広いニーズに応えている。



天井が高く開放的なレストラン店内。窓の外には広大な放牧地の景色が広がる。

## 加工商品の販路拡大と 観光業活性化を目指して。

(株)ファームズ千代田では食肉用の「びえい和牛」の他、国内では珍しく乳牛用には全頭ジャージー牛を飼育している。ジャージー牛の特徴は、搾乳量は少ないが、濃厚で美味しい生乳が採れることだ。生乳は美瑛ファーマーズマーケット(株)のミルクファクトリーで加工を行う。現在、生産した乳製品は道内各地のホテルや関東の洋菓子店、レストランなどに卸している。

同社はオンシーズンとオフシーズンの収益バランスを安定させるために、レストランや加工場の通年稼働を目指している。そこで、地元客をターゲットにした冬の宴会メニューを展開するほか、バターやヨーグルトの増産、札幌でのアンテナショップ出店を計画。「びえい和牛」についても、お歳暮用としての通信販売や、コロッケに加工して全国の百貨店催事に出店するなど、多様な販路に着手し始めている。

また、同社は冬の旅客商品の企画や、こだわりの料理とくつろぎの滞在空間を提供するオーベルジュを牧場敷地内の高台に準備中だ。海外には観光牧場が少ないため、外国人旅行客の反響を見込んでいる。同社は今後も6次産業化と観光によるさまざまな取り組みで、北海道の魅力や牧場の思いを多くの人々に伝えていく。



栄養価の高い牧草や、独自配合の飼料で牛の健康管理に取り組み、高品質な「びえい和牛」に育てていく。



加工場で殺菌・冷却された生乳は、主に業務用としてホテルや洋菓子店へ出荷される。



ストレスのない飼育環境で暮らすジャージー牛。搾乳時以外は放牧地でのびのびと過ごす。



美瑛ファーマーズマーケット 株式会社  
代表取締役 福村 泰司

経営コンサルティング会社を創業後、札幌観光バス(株)の代表取締役に就任。美瑛ファーマーズマーケット(株)の代表取締役に兼務し、海外代理店との直接提携によるインバウンド観光客の取り込み等も実施。



採れたての新鮮な生乳をミルクファクトリーでさまざまな乳製品に加工。



### 美瑛ファーマーズマーケット 株式会社

ファームレストラン千代田  
〒071-0200 北海道上川郡美瑛町平和4189番地14  
TEL:0166-92-1718 FAX:0168-92-1847  
〒071-0242 北海道上川郡美瑛町水沢(字)春日台第1-4221  
TEL:0166-92-1718 FAX:0166-92-1847  
HP:<http://biei-fm.co.jp/>