

田園風景で食を楽しむ 農家レストラン。



看板メニューの岩室産牛の赤身ステーキ。飼料米で育てられた肉牛は力強い旨みの特徴。

風光明媚な景色の中で
地産地消を推進。

新潟県岩室温泉郷にほど近い、豊かな田園風景の中に佇むステーキレストラン「ラ・ビステッカ」。新潟市の国家戦略特区の規制緩和で、田んぼの中へきた日本で最初の農家レストランだ。

「ラ・ビステッカ」を運営する(株)藤田牧場は、酪農と肉牛の肥育を営む(有)フジタファームと、ジェラテリア・レガール経営の(有)レガール、米農家の(有)米工房いわむろの出資によって設立された。三社の肉牛と牛乳、ジェラートや米をはじめ、地元農家の生産物をふんだんに使い地産地消にこだわりをみせる。中でも(有)フジタファームの岩室産牛を使ったステーキやハンバーグは、旨みたっぷりの肉の味わいが好評を博している。天井が高くゆったりとした店内の大きな窓から広がるのは、四季折々の美しい山々と田園風景。美味しい料理を絶景と共に楽しむ、特別なひとときを求める人が多く訪れている。



「ラ・ビステッカ」店内。窓からは田園風景のほか、弥彦山と多宝山も眺望できる。

グループ全体で取り組む 持続可能な循環型農業。

(有)フジタファームでは、牛の飼育に(有)米工房いむろが作る低農薬栽培の飼料米を使用している。良質な栄養によって、肉牛は旨みがい豊かになり、乳牛から毎朝搾る生乳は、自然な風味と甘みがいきる美味しい牛乳となる。さらに、牛の排泄物を堆肥として米の栽培に活用し、グループ全体で持続可能な循環型農業を実践している。

「ピアツァ・レガール(贈り物の広場)」と名付けられた二帯には、「ラ・ビステッカ」や「離れふじた牧場」のほか、厳選された地域産品を取り扱う産直ショップ「メルカート」、牧場直送の牛乳などが味わえる「ミルクカフェ」が軒を連ねる。中でもジェラート専門店「ジェラテリア・レガール」は、(有)フジタファームの搾りたての牛乳と、旬の素材の組み合わせが美味しいと評判を呼び、年間20万人が訪れる有名店だ。このようにさまざまな業態を用いて、グループ一丸となり6次化産業に取り組んでいる。

今後は岩室温泉郷と提携した企画や、牛舎のバックヤードツアーや搾乳体験といった子ども向けの酪農教育ファームなど、幅広い事業展開に意欲的だ。地元の魅力を最大限に活かすことで、さらなる地域活性を見据えている。



完全予約制の「離れ ぶじた牧場」は、団体の貸し切りをはじめ、人数、予算に応じてメニューをご用意。



自然に囲まれたロケーションにある「ジェラテリア・レガール」。ドライブ途中に立ち寄る人も多い。



収穫した米の一部は飼料に使われ、牛たちの排泄物は堆肥として田んぼで活用される。



株式会社 藤田牧場
代表取締役 藤田 毅

(有)フジタファームの代表取締役を兼務。酪農と乳製品加工販売、稲作を連携させた循環型農業を実践。(株)藤田牧場では県内で「牧場直営」の飲食店を展開し、地産地消の普及に取り組む。



産直ショップ「メルカート」では、(有)米工房いむろのコシヒカリや(株)藤田牧場のモツアレラチーズなど、オリジナルの加工商品を販売中。



株式会社 藤田牧場

ラ・ビステッカ
〒953-0103 新潟県新潟市西蒲区橋本259
TEL:0256-77-8677
<https://www.fujitafarm1866.com/stores/la-bistecca/>

離れ ぶじた牧場
〒953-0103 新潟県新潟市西蒲区橋本220-1
TEL:0256-82-3737