

牧場直営店で毎日手作り。搾り立てミルクのジェラート。



素材本来の味わいを活かした無添加
無着色の安心安全なジェラート。

自家製ミルクと地元フルーツとの
美味なるコラボレーション。

(株)川田牧場ファクトリーは、乳牛の育成と生乳の販売を行う川田牧場を親会社に、2001年設立され、手作りジェラートを製造・販売する直営店舗「かわばジェラート」を運営している。店舗は、年間約180万人が訪れる人気の道の駅「田園プラザかわば」から徒歩5分の好立地にある。

代表の川田氏がジェラートにおいて何よりも大切にしているのは、生乳本来の美味しさだ。濃厚なのにさっぱりした味わいと、なめらかな舌触り。その秘密は、自社牧場で当日搾乳した生乳を、68℃30分でゆっくりと低温殺菌して、すぐに入工房で加工するため。牧場直営だからこそできる搾り立てミルクのジェラートを提供している。

味のレパートリーは約20種類、やはり一番の人気商品はミルクだ。こだわったミルクの風味を味わつてもらうため、無添加、無着色の自信作である。その他のメニューは、敷地内の果樹園で採れるりんごやブルーベリー、地域のフルーツを混ぜ込んだものなど、旬の素材を使いながら気候や顧客のニーズを考え、常時6種類が店頭に並んでいる。



自社果樹園で栽培されているブルーベリー。



株式会社 農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)

Agriculture, forestry and fisheries Fund corporation for Innovation, Value-chain and Expansion Japan

ジエラートを通して、地元と共にさらなる躍進を目指す。

以前、川場村に100戸以上存在していた酪農家は現在6戸まで減少している。川田氏は自家業の酪農を受け継ぎ、先進的な搾乳方式を取り入れるなど、意欲的に事業を発展させてきた。中山間地域という土地柄、畑や果樹園を増やすようにも大規模経営を開する農地がなく、それならば本業である畜産分野で6次化産業に取り組みたいと考えた。そして「自分で作った生乳を製品化することで付加価値を高めて消費者に提供し、酪農も基幹産業であることを伝えたい」という思いを込めて、夫婦の夢でもあった鮮度にこだわったジエラート作りに踏み出したのだ。

直営店舗に加え、近隣の「田園プラザかわば」で行う試食会でも好評を得ており、店舗まで足を延ばす客も増えてきたという。また、冬場は直営店舗を閉めて、若者が多く集まる川場スキー場に出店。当初、冬季販売は厳しいのではと心配していたが、スキー場でも人気が高く着実にファンを増やしている。

さらに現在は、フレッシュチーズを作る新事業がスタート。まだ試験段階で販売には至っていないが、試作品の評判は上々という。

「これからは、今以上に地元農作物とコラボして、川場村をさらに盛り上げていきたい」と川田氏。その視線は酪農だけでなく地元の将来を見つめている。



川田牧場の牛舎。ホルスタインとブラウンスイスを育成している。



牛は柵につながれることなく、のびのびエサを食べている。



ジエラートの本場イタリアの老舗「カルビジャーニー」のマシンを使用。ふんわりなめらかな舌触りを生み出している。



直営店舗のショーケースには、季節に応じて常時6種類をラインナップ。



株式会社 川田牧場ファクトリー
代表取締役 川田 忠

激減した川場村の酪農家の現状を憂い、酪農教育ファームの活動などを実施。自家製の乳製品を提供することで、米や果物が主流の地域において、酪農の存在感をアピールし地域の活性化を目指している。



豊かな自然に囲まれた同社の果樹園。ここで採れた新鮮なりんごを煮詰めて混ぜ込んだジエラートは人気の一品。



株式会社 川田牧場ファクトリー

〒378-0111 群馬県利根郡川場村大字萩室10番地2
TEL:0278-50-1138
HP:<http://www.kawabagelato.jp/>

