

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

山梨県産の原材料を活用した手作りビール体験、農業体験及びレストランの複合施設整備事業

梁川地球自給研究所が生産する大麦を活用し、Far Yeast Brewing (株)が、山梨県小菅村に農業体験、手作りビール体験、果実酒等の飲料製造体験、味噌等の発酵食品製造体験、精麦体験等の施設整備を行い観光客を呼び込むとともに販売事業等も行う。

➤ 連携体

農林漁業者

梁川地球自給研究所(米以外の穀作農業)

農薬・肥料を使わない自然栽培農業を実践、本事業では遊休農地を活用して大麦の輪作を行い、ビール原料を供給する。

中小企業者

Far Yeast Brewing 株式会社(法人番号:7010401097933)(発泡性酒類製造業)

山梨県小菅村で自社ビールを醸造し国内外に販売、本事業では販売＋工場見学・体験ニーズ対応の施設整備を行う。

連携参加者

株式会社北杜ホップス

ビール原料となる山梨県産ホップ及びその栽培技術、ノウハウ、設備等を提供し、本連携事業を側面から支援する。

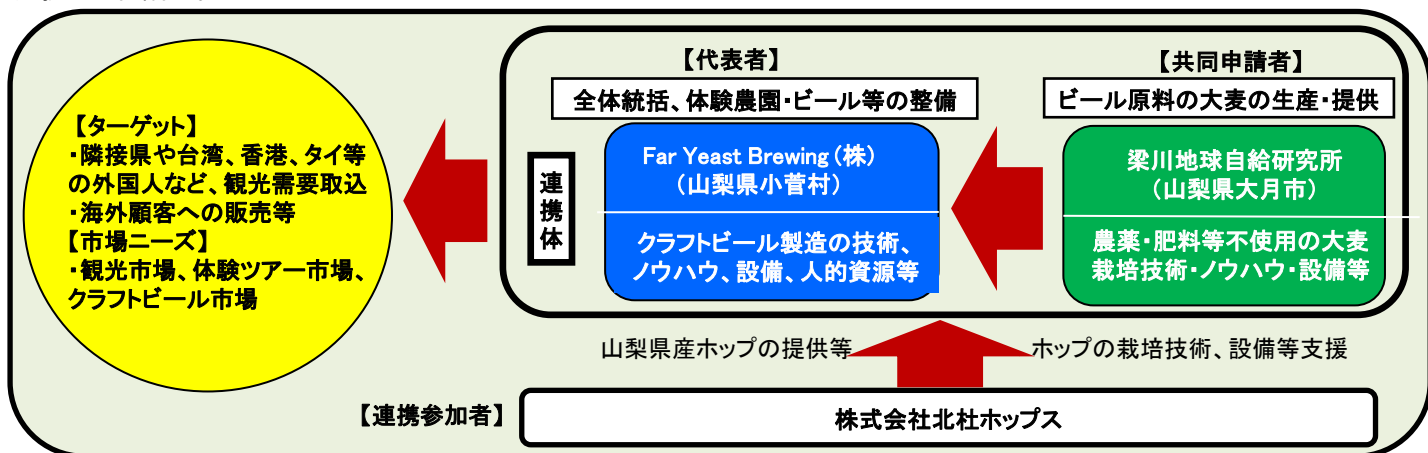
➤ 連携の経緯

山梨の地域資源を活用したビール造りを行っていたFar Yeast Brewing 株式会社の代表・山田氏と、生産する大麦の販路面で課題を抱えていた梁川地球自給研究所の代表・山藤氏が、山梨県立都留高校のキャリアガイダンス講演会の講師を依頼されたことで知り合った。両者が協議を重ね、前者が建設するビールを飲めるレストラン、手作りビール体験、原料となる作物の農業体験ができる複合施設を整備し、ここに後者が生産する大麦を供給して有機的連携体制を形成することで方向性が一致、連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

本連携により互いの経営課題解決に取り組むのは勿論のこと、手作りビール体験により双方のファンを増やし、小菅村に自然栽培を増やすことも視野に入れた取組とする。また、小菅村の大麦栽培を拡大し、国産麦芽の活用拡大も目論む。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約100万円弱の売上高増加、遊休農地の効果的活用や自社経営基盤が可能。

本事業実施により、大麦の増産、売上比率向上、農地面積拡大が見込まれ、知名度向上や経営基盤確立が可能となる。

中小企業者

5年で約3,900万円超の売上高増加、新サービス事業の開発や地域活性化の実現

レストラン事業の客数増大や農業体験他の各種体験事業等による自社収益拡大と小菅村の地域活性化が可能となる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : Far Yeast Brewing (株)
TEL : 090-9853-4486

所在地 : 山梨県北都留郡小菅村4341-1
FAX : 03-6699-7179

農商工等連携事業計画の認定一覧(第32回：関東経済産業局)

※ ★は代表申請者

No.	事業名	事業概要	事業主体(法人番号) (中小企業者側)	事業主体(法人番号) (農林漁業者側)
1	山梨県産の原材料を活用した 手作りビール体験、農業体験及 びレストランの複合施設整備事 業	梁川地球自給研究所が生産する大麦を活用し、Far Yeast Brewing (株)が、山梨県小菅村に農業体験、手作りビール体験、 果実酒等の飲料製造体験、味噌等の発酵食品製造体験、精麦 体験等の施設整備を行い観光客を呼び込むとともに販売事業 等も行う。	★Far Yeast Brewing 株式会社 (7010401097933) (山梨県)	梁川地球自給研究所 (一) (山梨県)

<本件に関する問い合わせ先>

関東経済産業局 産業部 流通・サービス産業課 地域ブランド展開支援室

電話：048-600-0314(直通)