

薦める、米国の有名ブランド「ディッキーズ」の作業着や、農機具メーカー「ジョンディア」のおもちゃなどが主力。3人が「英語と格闘しながら」海外からインターネットで直輸入した。

オリジナルの刺しゅうやワッペンで飾った20色のつなぎは、大人の男性だけでなく女性、子供向けサイズも充実させた。刺しゅうやプリントは、農場や学校などからのオリジナルデザインのオーダーにも応じる。

現在、古物商の許可を申請しており、絵本、育児、学習用品のリサイクル販売も予定。ママ友の交流クラブをつくり、店舗2階で月1回程度フリーマーケットも開催する。

収穫期には野菜の直売会や、店舗を拠点として自身の農場などを案内する観光企画も考案中で、ファッションだけにこだわらない地域活性化の場所にする。橋爪さんは元保育士で、子供が遊べる空間も設置。岡崎さんは農作業も実際に行い、山田さんは接客業の経験があるなど、それぞれの特技も生かす。

3人は「家族も協力してくれている。地域はもちろん、十勝全体から農家や農業に興味のある人に来店してもらえれば」と話している。

営業時間は午前11時半～午後5時半。日曜定休。問い合わせは同店（0155・67・0370）へ。

自社素材 6 次化ファームレストラン 29日開店 芽室・大野ファーム

2014年6月25日

肉牛生産・畑作の農業生産法人大野ファーム（芽室町祥栄北8、大野泰裕社長）は29日、敷地内にレストラン「カウカウカフェ」を開店する。農業を身近に感じてもらえる場所で、自社で育てた牛の肉や地元産の小麦、乳製品を使った料理、パン、菓子を提供する。食肉加工場も兼ね、牛肉加工品も販売する。



29日にオープンするカウカウカフェと
大野さん夫妻（中央）、スタッフ

昨年から準備のため試験的に開店していたが、29日に本格オープンする。同ファームは肉牛約4000頭、畑作約120㍓を経営し、カフェからは小麦畑や牛舎が眺められる。

メニューはハンバーグを使ったロコモコプレート（1100円）、カットステーキプレート（2000円）の他、デザートなども豊富。牛肉は非遺伝子組み換え、抗生物質

無添加の飼料で育てたホルスタイン種、和牛と乳用種の交雑種（F1）を提供する。小麦、牛乳、乳製品も十勝産にこだわった。

カフェを運営するのは大野社長（50）の妻で企画部長のみゆきさん（45）。従業員2人、パートタイマー1人と、調理、接客も担う。

加工品はハンバーグやレトルトカレー、生ソーセージなどで、今後自店の他、販路を拡大する。カフェと厨房（ちゅうぼう）・加工場を合わせて「カウカウビレッジ」と名付け、農場のショールームとしても活用する。

国の6次産業化認定を受け、補助を活用した。肉牛の6次産業化は道内でも珍しい。店舗・施設は木造平屋206平方メートルで、事業費は約9000万円。大野社長は「農場と畜産を身近に感じながら、地元の人に牛肉を食べてもらえれば」とし、みゆきさんも「生産者の気持ちをそのまま届けたい」と話している。

営業は午前11時～午後5時。月曜定休。問い合わせは同店（0155・62・4159）へ。