自家栽培の米やブドウを使った発酵食品の加工・販売 〜無添加で、手づくりで … 体に優しく、心に響く味わいを 株式会社 ideai (イデア!) (日進市)

事業者概要

○所在地:愛知県日進市蟹甲町池下 201-3

○代表社員:代表取締役 眞柄文子

○設立年:2012年3月 ○雇用者数:常時雇用3名 農業生産・加工作業連携先

(一社) セブンス・ファクトリー (就農継続支援B型)

取組概要

【生産(1次)】 米 50a (玄米3 t)、ブドウ 300t (2024 年産)

【加工(2次)】 ワイン320本、ビアテイスト飲料500本、

どぶろく、甘酒、惣菜、ジャム等

【販売(3次)】 直売所、酒造所、キッチンカー、JA等



Rize (ライズ) 米とホップのお酒 愛知ふるさと作品コンテスト 優秀賞受賞(2024 年)

取組までの経緯

2015年 就農し、米づくり・葡萄づくりを開始。

2016 年 濁酒・果実酒特区(酒税法の特例)による酒類製造許可、酒造許可を取得し、酒造所開設。濁酒初出荷。

2021年 「その他醸造酒」免許を取得。愛知県と共同研究。

2022 年 「Rize (ライズ)」発売。

2023年 特区の制限が解除された酒造免許および酒販免許を取得。

酒造所 Vie-Encore (ヴィ・アンコ) 稼働開始。

直売所をリニューアルオープン。キッチンカーによる移動販売開始。

2024年 ネットショップでの通販を開始。

2025 年春 産直店舗 開設予定

取組の特徴、強み

- ・日本初の米とホップで醸した全く新しいビアテイスト飲料「Rize (ライズ)」の開発・販売など、眞柄氏の豊富な発酵の知識を強みとした酒類の開発・販売を行っている。
- ・日進市に農地を持ち、農業生産の一部を就労継続支援B型一般社団法人セブンス・ファクトリーに作業委託し 栽培した農産物を原料として加工をしている。

ビジネスモデル・連携図

取組の課題

- ・より多くの人に商品の良さを伝えたい。
- ・一般社団法人セブンス・ファクトリーに作業委託し、自然農法で農産物を作っているが、より作業に従事した 方への工賃を増やしたい。

課題解決の方法

- ・自社小売店だけでなく、キッチンカーやふるさと納税への出品、オンラインショップでの販売を展開。
- ・生産量を増やし、販売を拡大することで、一般社団法人セブンス・ファクトリーへの作業業務を増やし、工賃 の向上を図る。

取組の効果

- ・売上 取組前の約10倍(2024年)
- ・雇用 常時雇用1名→常時雇用3名 臨時雇用30名
- ·農地 3a→100a

活用した支援策

国費事業

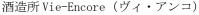
新市場開拓支援事業費補助金

(フロンティア補助金) 2022 年に実施

今後の展望

- ・生産量を増やし、販売を拡大する。
- ・米麴からつくるビアテイスト飲料「Rize」の赤や黒といった種類を開発し、展開したい。







純米濁酒(どぶろく)

取組者のコメント

幼少期より農業は生きていくうえで必要なものであり、農業に親しむ機会を広めたいとの想いがあった。 そのため、株式会社 ideai (イデア!) では、一般社団法人セブンス・ファクトリーと連携し、自分の力 で農作物を育てるという重要なスキルを、障害をもつ方が習得する機会を支援している。

株式会社 ideai (イデア!) が手掛けてきた自らの農作物を加工し販売する経営は、農産物のまま出荷するよりも、一層の付加価値がつき、収益につながっていく。