

農場で作ったいちごはどうなるの？

いちご狩りや販売のほか、
ケーキやお菓子に加工されます。

自社農園でいちごを中心に季節のフルーツを
さいばいし、観光農園としていちご狩りなど
を楽しんでもらうほか、とれたてのフルーツ
を使ったスイーツをファーム内のレストラン
やカフェでいきょう。生産から販売まで、
おいしさを丸ごとお届けしています。

のうぎょうせいさんほうじんかぶしきがいしゃ 農業生産法人 株式会社いちごの里ファーム



はたらく人に聞いてみた！



自社農園でとれた果物を使ってスイーツを作っています。お客様によるこんでもらえるケーキやカフェメニューを考えながら、いろいろ試して作るのは大変ですが商品になって並んだ時や、お客様が笑顔で食べてくれるととてもやりがいを感じます。

レストラン事業部

あおやぎ まさき 青柳 真咲さん



いちごのさいばいと苗の管理を行って、いちご狩りのシーズンはお客様の案内業務をしています。一生けんめい育てたいちごをお客様に届けることができ「おいしかったよ」「ありがとう」と言ってもらえると、またがんばろうと思います。

生産部

あおき ゆか 青木 結花さん



おいしく楽しいスローライフリゾート

みんなが大好きないちごを、食べ放題で楽しめるいちご狩り！ここでは安心安全ないちごをさいばいしています。とちあいか、スカイベリー、とちおとめ、ミルキーベリー、とちひめの5品種、それぞれの味や食感、おいしさが楽しめます。レジャー気分でおいしい体験をして、笑顔になれるのが観光農園です♪



みんなはどの品種のいちごが好きかな？



さいばいから商品になるまで

土・苗づくり



いちごがよく育つよう米ぬかを混ぜて土を作り、苗を育てるハウスで約22万本の苗を作ります。

苗を植える



いちご狩り用ハウスとしゅうかく専用ハウスに、向きや植え方に気をつけていちごの苗を植えます。

しゅうかく



いちご狩り用ハウス以外の生育したいちごは、しゅうかくし、パック詰めにして販売されます。

加工



しゅうかくしたいちごを農園内で使えるように加工します。

スイーツへ加工



レストランやカフェで出されるスイーツなどの材料として、お客様によるんでいただいています。

お菓子で販売



スイーツ以外にもジャムやゼリーなど、とれたていちごを使った商品販売しています。



自社農場で土づくりをし、有機物の肥料を使用。子苗を植え付けて、秋になればハウスに植え付けしゅうかくまで大切に育てます。



しゅうかくしたしんせんないちごやその他のとれたてフルーツを、ファーム内でケーキやスイーツの材料として加工しています。



「ベリーベリーマルシェ」では、つみたてフルーツや手作りケーキ、自社で加工せいぞうしたジャムやゼリーなども販売しています。



メニュー豊富なレストランやスイーツが人気のカフェレストラン、いちごとチョコレートのコラボ店など、飲食施設も充実！



ここにも注目！！



いちごの他にぶどう、ももなど季節の旬のフルーツ狩りも実施！



めぶきファームではしゅうろうしえんを行ってしています。



〒330-0201 栃木県小山市大川島408 ☎ 0285-33-1070
📅 会社ができた年:1999年 👤 人数:150名 🌐 <https://www.itigo.co.jp>