

業界初!! SDGs 12条 循環型 6.5 次産業の洋菓子店

【A little over there(ちょっとそこまで)】4月初旬 OPEN!

フルーツの皮・卵の殻、 雨水、 海水を “ちょっと” 有効利用!



岩美町の海水を使った「ジオシュークリーム」



紅玉リンゴタルト (皮も再利用します)

鳥取県岩美郡で平成22年から洋菓子店を経営している菓子工房 野いちご(代表:山本 篤史 やまもと あつし)と申します。当店は鳥取県東部の国道9号線沿いの白地集落内にあり、予約販売のスタイルで営業しております。また、道の駅“きなんせ岩美”での委託販売、イベント出店も積極的に行って参りました。ところが、昨年からのコロナ禍によりイベント自体がほぼ自粛となっており、また委託販売も、コロナ感染者の状況により売上が大きく左右される為、売上は激減しました。

その為、アフターコロナに向けた新たなビジネスモデル「循環型 6.5 次産業の洋菓子店」を考案し、鳥取県や兵庫県など近隣にお住まいの子育て世代をメインターゲットに、洋菓子店『A little over there(ちょっとそこまで)』を4月初旬より新たに立ち上げることになりました。設備はテラス席(4名席×2つ、お

よび 2 名席× 2 つ)を設け、コロナ禍でも影響を受けにくい作りにし、子育て世代が来店しやすい様、店舗 2 階飲食スペースは履物を脱いでご利用頂くようにします。更に、ローテーブルを設置することで小さな子供でも飲食が出来、幼児を床に寝かせたりすることで親子ともどもゆっくりくつろいで頂ける空間を提供します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「20代～40代の子育て世代」

詳細 鳥取県内および兵庫県など近隣の方で気軽にカフェを楽しみたい方

2.【コンセプト】 「 価値 」 × 「 店舗（取組み） 」

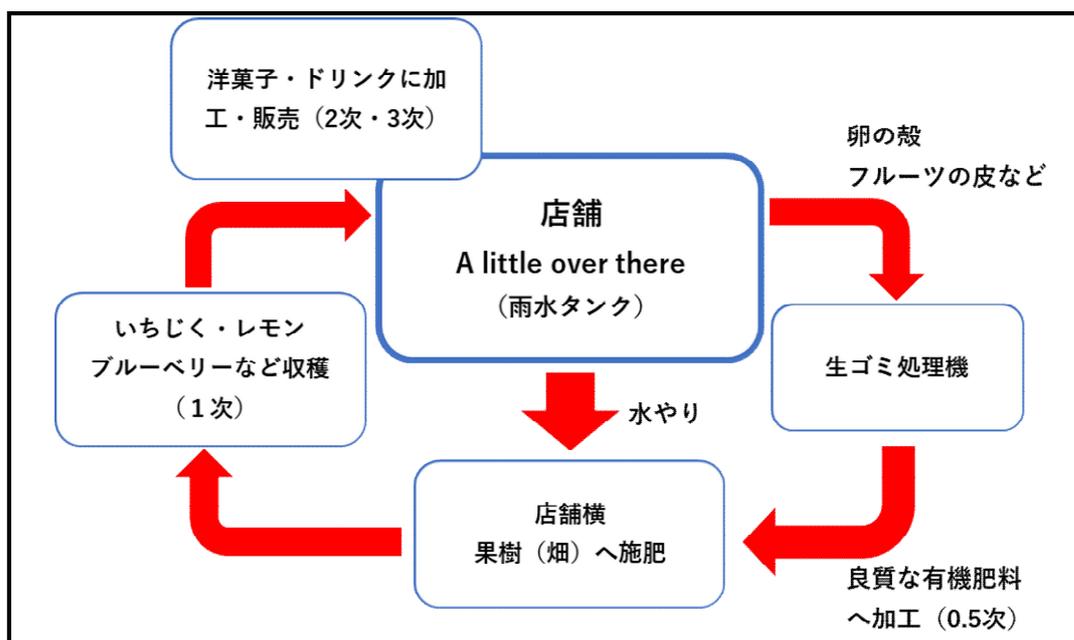
詳細 6次産業ではなく、6.5次産業を軸としたSDGsへの取り組み。



SDGs 12 条【つくる責任つかう責任】に賛同し、店舗横の畑で栽培した果物を洋菓子・ドリンクの材料として使用いたします。また、雨水タンクを設置し生ゴミ処理機を導入することで、店舗から出るフルーツの皮や卵の殻を良質な有機肥料に加工し、その肥料・雨水を使って果樹の「生産 加工 販売」として循環させることを通称“6.5次産業”と私は名付けました。

3.【強み】地元に密着した菓子工房「野いちご」(12年目)

4.【リリースのポイント】「循環型 6.5 次産業の取組み」



5.【この店舗をはじめた理由】または【目標&夢】

今回のお店の名前「A little over there」は、お客様が気軽に来店して頂けるように「ちょっとそこまで洋菓子を買に行ってくるよ」から生まれたもので、私達（夫婦）も、お客様から喜んでもらえるように、3つのちょっと、**ちょっと「素材」**にこだわりを持ち、**ちょっと「遊び心」**を持って、**ちょっとだけ「環境」**にも優しいお菓子作りを目指していきたいと考えております。

<以下、参考資料>

代表者 山本 篤史(やまもと あつし)



- ・2001年3月 近畿大学商経学部経済学科 卒業
- ・2001年4月 ロイヤル関西株式会社(現 ロイヤルフードサービス株式会社)入社
- ・2005年6月 ロイヤルホスト尼崎東店店長
- ・2008年3月 ロイヤルキッチン高島屋大阪店店長
- ・2009年9月 一身上の都合により退職後鳥取に移住

店舗概要

名称	洋菓子店「A little over there(ちょっとそこまで)」
特徴	循環型 6.5 次産業に取り組むちょっとだけ環境に優しい洋菓子店
開店日	令和 4 年 4 月初旬オープン(予定)
販売先	店舗にて
商品の一例	ジオシュークリーム 240円(税込) 紅玉リンゴタルト 1カット 350円(税込)など

<資料に関してのお問合せ先>

菓子工房 野いちご 広報担当：山本 篤史(やまもと あつし)
 電話：0857-72-2886 (携帯 090-4278-4434) F A X：同左
 E—M a i l：komugi@noichigokobo.com
 HP アドレス http://noichigokobo.com
 住所 〒681-0022 鳥取県岩美郡岩美町白地 149 番地(白地集落内)
 新店舗 〒681-0022 鳥取県岩美郡岩美町白地 337 番地(国道 9 号線沿)