

報道関係者各位  
プレスリリース

令和2年7月21日  
The 北海道ファーム株式会社

## ニューノーマルな時代を生き抜く

## 地元食材を使った地産地消スイーツ

## 札幌「シメパフェ」に続く、地方型「JIMO パフェ」とは

～新商品「JIMO パフェ」で地域を元気に～

北海道夕張郡栗山町の The 北海道ファーム株式会社（代表：戸波 亮、以下当社）は、ソフトクリーム、お土産品、農産物を販売する「The 北海道ファーム直営店」にて地元の食材を使用した「JIMO（じも）パフェ」の販売を始めました。



「The 北海道ファーム直営店」

### ■地産地消で地域を盛り上げたい

新型コロナウイルスの影響で観光や外食は大きなダメージを受けています。農家もその影響を受けており、農産物が今までのように出荷できない事態に陥っています。誰もが新しい販売方法を模索する時代となりました。地域活性化の手段として使われる地産地消戦略ですが、地元でとれたものを地元で消費していく、感染リスクを軽減しながら経済活動を継続していく1つの方法だと言えます。

### ■地域の食材を使用した「JIMO パフェ」

2015年から北海道の札幌を中心に広がった「シメパフェ」。乳製品や食材が豊富な北海道だからこそ広がったブームです。このパフェ文化の進化系として、地方だからできる新鮮材料を使った「JIMO パフェ」を新生活様式のメニューとして提案します。直営店の女性スタッフから発案された素晴らしい内容です。

### ■商品開発者の想い

「JIMO パフェ」は栗山町内や近隣地域で新規就農した農家さんの作物をふんだんに使ったパフェになっています。新しく農業を始めた生産者の方と一緒に地域の魅力を感じていただける商品を作ることができればと想い、開発しました。パフェを通して、地域の旬や素材の良さを感じていただければと思います。今後も農家同志のネットワークを大切にして、コラボレーションしながら地域を盛り上げてまいります。



商品開発者：小葉松真理

### ■「JIMO パフェ イチゴ」 650 円

「栗山町 JA そらち南いちご部会」の苺を使用しています。北海道は、他地域より涼しく、湿度が低いので夏秋どり苺の産地です。主に製菓業界で使用されている食材ですが、非常に香りがよく、甘酸っぱく、しっかりとした触感が特長です。

当社のライスミルクソフトクリームと相性が良く、見た目も鮮やかでインスタ映えもする商品です。



JA そらち南

<http://www.ja-sorachiminami.or.jp/>

■「JIMO パフェ メロン」 650 円

「栗山町 自然菜園 らっちゃん」のキングメロンを使用しています。美味しい農作物は「土づくり」から。環境に配慮して有機肥料を用い、植物にとって最適な環境を作ることを基本としています。北海道の赤肉メロンの中でも最高品質の「キングメロン」は、栽培管理が難しいため年々生産する農家が減少しているそうです。その貴重なメロンと組み合わせた贅沢なパフェです。

栗山町 自然菜園 らっちゃん

<https://www.ratcako.com/>



■「JIMO パフェ ベリー」 650 円

「長沼町 ジョージ農園」のブルーベリーを使用しています。旬の食材にこだわり、ベリー類のほかにブロッコリー、かぼちゃ、スイートコーンなど様々な野菜を栽培しています。ジューシーで大粒のブルーベリーとソフトクリームの組み合わせは最高。さらに自家製の山葡萄ソースをかけ、より濃厚に仕上げました。

長沼町 ジョージ農園

<https://www.esaki-family.com/>



■パフェの土台も地元こだわりました

ソフトクリームとシリアルのは組み合わせは見かけますが、当社のパフェは

「由仁町 日本食品製造合資会社 三川工場」の「道産玄米フレーク」を使用しています。道産てんさい糖を使用しており、サクサクと軽い食感の食べやすいフレークです。日本食品製造合資会社は、1918 年設立の歴史ある会社です。北海道産の燕麦やとうもろこしを原料としてオートミールやコーンフレークの製造を日本で初めて行った日本中に誇れる会社です。

日本食品製造合資会社

<http://www.nihonshokuhin.co.jp/>

## ■The 北海道ファーム直営店

昨年オープンした店舗です。生産者と消費者が集う場所、情報交換ができる場として活用してきました。「ライスミルクソフトクリーム」、「北の甘酒スマリ」、「水芭蕉卵」、「北の白いプリン サルルン」などを販売しております。

農業生産法人のThe 北海道ファームの主たる農産物は「お米」。高品質で美味しいお米を生産することを目標としており、「あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト」

「第8回 米・1グランプリ」に2年連続入賞。昨年の秋に開催された「第9回 米・1グランプリ」では、準優勝を獲得することができました。

お米の消費が年々減少する中、少しでもお米文化を拡大させたいという思いから特別栽培米を贅沢に使用した「北の甘酒スマリ」を販売。飲みやすく、すっきりとした甘さが特長で多くの方に好評を得ております。直営店では、北海道ソフトクリームと「北の甘酒スマリ」を融合させ、他では味わえないスイーツを開発することに成功しました。

そして今回は人気商品の「ライスミルクソフトクリーム」と「地元食材」を組み合わせ、「JIMO パフェ」を商品化し、集まる場所にプラスして地域の情報発信基地として活動していきたいと考えております。



## ■店舗概要

店名：The 北海道ファーム直営店

住所：北海道夕張郡栗山町字旭台 168-63

電話：0123 - 72 - 2422

営業時間：11：00～16：00

定休日：水曜日

## ■The 北海道ファームの理念

The 北海道ファームは、北海道夕張郡栗山町にて「水芭蕉米」と「水芭蕉卵」の生産・販売をしています。日本では、実際に生産する農業者と毎日食べる消費者のあいだの距離があり、お米・卵を選ぶという習慣がまだまだ広まっていないが現実です。当社は、自ら生産し、自ら販売し、皆様に食べていただくことで、農業者と消費者の間での関係をつくり、このような問題を解決しようと考えています。また、当社のあるここ北海道栗山町でも人口の減少、過疎化の問題があります。農業生産活動を通じて地域の維持発展や、地域の伝統文化の継承に少しでも貢献できればと思っています。

法人名：The 北海道ファーム株式会社

所在地：北海道夕張郡栗山町字旭台 168-63

代表者：代表取締役 戸波 亮

設立：2013 年 11 月

URL：<https://thehokkaido-farm.co.jp/>



## ■お問い合わせ先

The 北海道ファーム株式会社

営業部 坂井行宏

TEL 0120-954-967

メール mizubashomai@thehokkaido-farm.co.jp