

報道関係者各位  
プレスリリース

2024年3月14日  
株式会社フルーツガーデンやまがた  
代表取締役 山形文吾



## 徳島初！鳴門ブランドいちご専門カフェ フルーツガーデンやまがたカフェ (FGYCAEE) 新規開店のお知らせ

～「鳴門いちごを 地域の名産品にする！」～

近隣の漁業廃棄物を活用した 独自のサステナブルな無農薬いちご栽培方法で  
観光農園を運営するフルーツガーデンやまがた が飲食店舗への新規展開

徳島県鳴門市でいちご・梨の観光農園を運用する株式会社フルーツガーデンやまがた（徳島県鳴門市代表取締役 山形文吾）は、これまで独自に培った”海洋廃棄物を肥料として活用するサステナブルないちご栽培”による「うずしおベリー」を扱う フルーツガーデンやまがたカフェ (FGYCAEE) を2024年4月6日（土）にグランドオープンいたしますので、本プレスリリースにてご報告致します。

### 【鳴門ブランドいちご専門カフェ 概要】

名称：フルーツガーデンやまがたカフェ (FGYCAEE)  
住所：772-0041 徳島県鳴門市大津町大代649-3  
コンセプト：365日いちごスイーツが食べられるカフェ

FG Cafe

### 【鳴門ブランドいちご専門カフェ 特徴】

この度オープンする本カフェのコンセプトとしては、【365日いちごスイーツが食べられるカフェ】を掲げ、いちご大好きな人さえも唸らせる商品ラインナップをご用意しています。

これまで弊社が培ってきた 鳴門いちごブランド「うずしおベリー」をふんだんに用いており、いちご尽くしの多数のカフェメニューによって、鳴門市までお越しいただいた方々を味覚と視覚でおもてなしいたします。

グランドオープン時には下記メニューをご用意する予定です。

- ・ いちごのフルーツサンド
- ・ スクエアショートケーキ
- ・ 苺のクレームダンジュ
- ・ レアチーズスイーツジャー
- ・ ベリークリームのみめらかプリン
- ・ ストロベリーチャイミルクティー(I/C)
- ・ 苺まるごと削り プレーン/シトラスチーズ
- ・ 苺と檸檬のレモネード
- ・ 贅沢果実 いちごフレンチトースト
- その他

※オープン後にも、メニューは順次展開予定

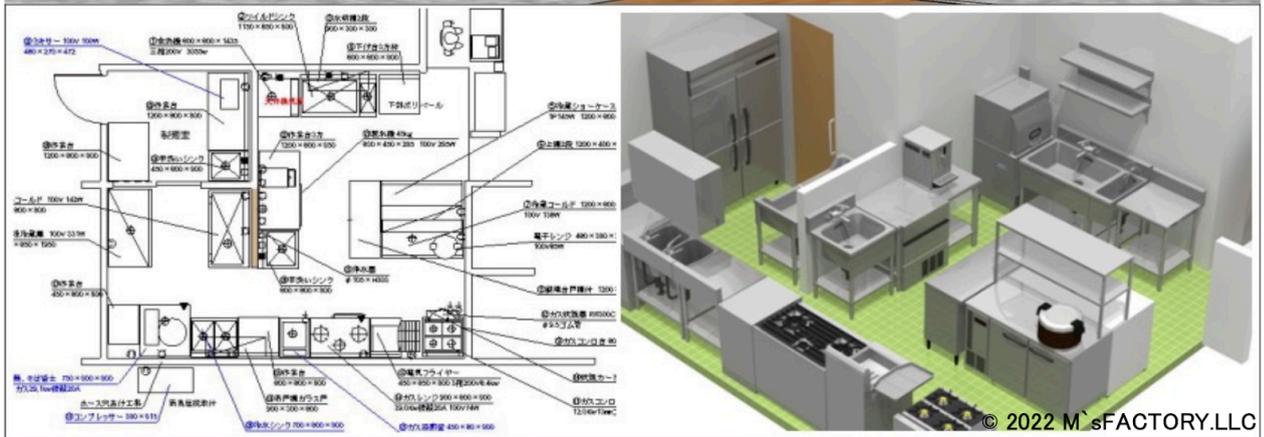
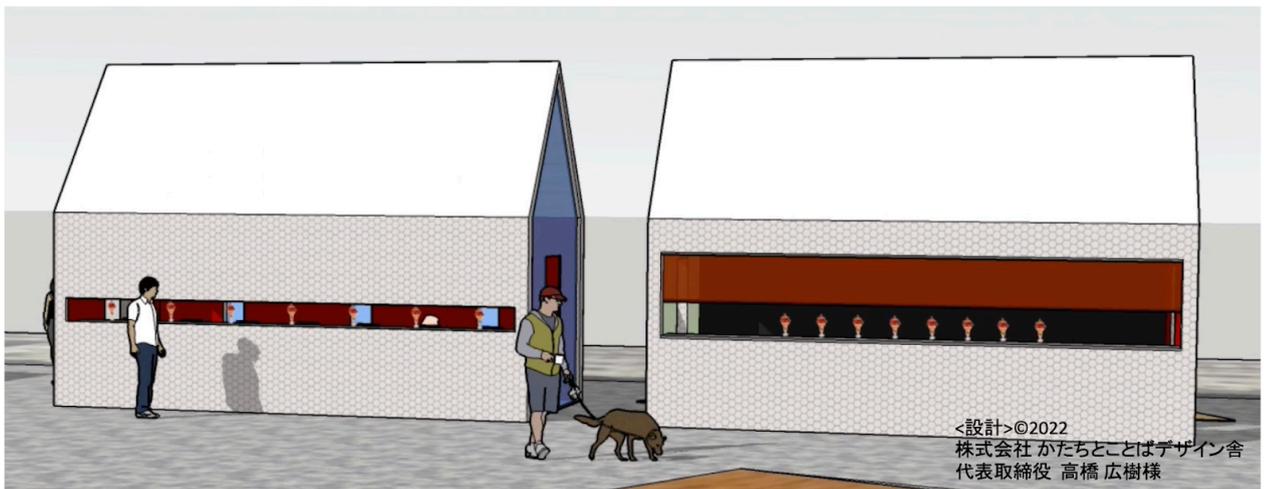




写真：現在 グランドオープンに向け商材写真準備中のため、試作段階の写真となります。

カフェの建物としては、いちごカフェメニューの製造・販売を行う「Casher」棟、その隣にはイートインスペースとしての「Eat」棟を設計しており、ふたつの棟が並ぶ店舗構造となっています。

また、これらのカフェ棟の真裏には JR四国 鳴門線線路が通っており、「汽車が見えるカフェ」としての観光地としてのご利用も狙っています。





写真：向かって左側がEat棟、右側がCasher」棟。

### 【カフェ店オープンに向けた 私たちの想い】

このいちご専門カフェが、鳴門市や徳島県に訪れてくださる方々の観光の一つになれるように。

「鳴門いちごを 地域の名産品にする」という私の夢の実現に近づけるために。

何よりも、心から納得できる高品質な鳴門いちごによって、私たちが愛する鳴門という地域がさらに一層魅力を増し、未来の子供たちが「鳴門で このいちごを育てたい。ここで農業をしたい」と思ってもらえるように、という願いを込め この度 2024年4月6日にグランドオープンいたします。

### 【うずしおベリーとは】

漁業が盛んな鳴門の海で、漁業廃棄物として捨てられていた「牡蠣の殻」、「鳴門わかめのめかぶ」に着目し肥料として活用している、

とことんこだわり抜いた甘みと酸味と旨味のバランスが絶妙な当園の無農薬オリジナルブランドいちごの名称です。

■鳴門うちの海では牡蠣の養殖がさかんですが、**食べた牡蠣の殻**はこれまで海に捨てられていました。潮が引いた時には、殻が山盛りになり周辺が真っ白になる程で、産業廃棄物として問題視されていました。

その際、これまで弊社が使用していた いちご肥料の化成肥料の主成分が、炭酸カルシウムだったことに着目し、同じ成分である牡蠣の殻を肥料として使ってみました。するとその年、周囲の事業者から「最近味がとんでもなく美味くなった。何か肥料を変えたのか」と問い合わせが入るほどの良質ないちごが収穫できました。

■鳴門名産のわかめの中でも、**わかめのめかぶ（根っこ）**は固くて、わかめとしての商用価値がなく、廃棄物になっていました。山、畑に捨てる人がいたのですが、「捨てないように」と警告の案内がされるほどになっていました。結果、有料ゴミ袋を購入する自治体の決まりになったのですが、手間がかかる上に、ゴミ袋のコストも必要になっていました。

以前から、海藻はいちごの肥料として有効であることは知識として知っていたため、近場の捨てられている わかめのめかぶ という資源に目をつけ、独自に肥料としての調整を開始しまし

た。

他、数年間にわたる栽培方法や配合比率などの研究を繰り返した結果、驚くほど美味しい自社ブランド「うずしおベリー」の栽培方法の確立に成功しました。

## 【背景】

一般的に、市販されているいちごには、かなりの量の農薬が散布されています。

実際、私自身に孫が生まれた時、農薬まみれのいちごを孫に食べさせることができませんでした。「自分が手間暇かけて育てた、いちごなのに」です。

この経験から「この子のために、安心安全な無農薬のいちごを作りたい」と思うようになりました。これを機に、当園が培ってきた農薬を中心としたいちごの栽培方法を辞めることを決めました。

結果、上記の漁業廃棄物である「牡蠣の殻」そして「鳴門わかめ めかぶ」を活用した栽培方法を確立することで、農薬の使用を激減させ、ミネラルたっぷりの安全で美味しい「洗わずに食べられるいちご」を作ることになりました。現在、当園でのいちご狩りでは、お子様でも安心してそのまま食べられると大変ご好評いただくようになりました。

当時、サステイナブルという言葉はありませんでしたが、鳴門という地域の未来、そして地域の子供たちの未来を必死に考え抜いてできたいちごが「うずしおベリー」です。

鳴門には、本当に美味しい、素晴らしい食べ物がたくさんあります。

鳴門金時、鳴門わかめ、蓮根。

しかしながら、地域の農業に就くことを希望する人の数が年々少なくなってきています。その一方で、新たに地域で農業を始めようとする方がいたとしても、難しい状況をいくつも目にしてきました。

そこで、私たちはうずしおベリーで培ったいちご栽培のノウハウを、地域の仲間たちと共有することで、いちご栽培で就農できる仕組みを作ってきました。これまでに、徳島県内では鳴門市を中心に新興3社のいちご農園様、そして県外のいちご農園様においても就農のご支援を行ってきました。

このように、いちごを中心にした日々を暮らす中で、いつしか「この鳴門いちごを名産品にすることが、自分の使命だ」と思うようになっていました。

「海に捨てられたものを活用して、こんなに美味しいいちごができるんだぞ」とここ鳴門から、日本中の人を驚かせたい。

「この鳴門いちごを名産物にしたい。そして、鳴門の新たな農業の未来をつくる」この夢を実現させたい。

この度、この夢を実現するための挑戦として、鳴門いちご専門カフェ「フルーツガーデンやまが

たカフェ（FGYCAEE）」の店舗展開する決意をしました。

いちご専門店カフェの立地は、徳島空港からの車でアクセスがほどよく、そして本州から海を渡って鳴門に観光にきてくださる方にも訪れやすい場所です。ぜひ心を込めて作った私たちのいちご「うずしおベリー」を、最大限に美味しく召し上がっていただけるように工夫したいちごメニューの数々を、県内外のより多くの方々に食べていただきたいと切に願っています。

そして、この鳴門ブランドのいちご「うずしおベリー」が、地域にとって、未来を担う子供たちにとって、持続可能な存在であり続けられるよう 人生をかけて挑戦します。

## 【経営理念】

「地球環境に結びつく」農業技術で  
記憶に残る果物を創り続け  
私達と子供たちの未来を豊かにします

## 【代表者 プロフィール・略歴】

株式会社フルーツガーデンやまがた  
代表取締役 山形文吾

昭和52年に梨農家の長男として生まれ、物心ついたときから果物に囲まれて育つ(0歳)。  
高校卒業と同時に家業に専念し、父の下で梨とイチゴ（さちのか）の溶液栽培を始める(18歳)。

平成24年6月株式会社フルーツガーデンやまがた設立(35歳)

平成27年、うずしおベリーのブランド化。鳴門ビジネスプランコンテストグランプリ受賞(38歳)

平成29年7月、徳島マルシェかき氷グランプリ、いちごかき氷にてグランプリ受賞(40歳)

平成30年10月、平成藍大市大賞、大賞受賞(41歳)

令和2年10月、鳴門市の廃校リノベーション事業でいちご農園をプロデュース

令和3年10月、徳島ニュービジネス支援賞 いちご農園無人システムにて 管理システム賞受賞

いちご溶液栽培歴29年(18歳から農業従事)。現在46歳、3男児の父、孫2人

## ■会社概要

商号 : 株式会社フルーツガーデンやまがた  
代表者 : 代表取締役 山形文吾  
所在地 : 〒772-0041 徳島県鳴門市大津町大代645-1  
設立 : 2012年6月5日  
創業 : 1923年(大正12年)  
事業内容 : 観光農園、苺・梨の生産販売(卸小売)、6次化商品の販売、贈答部門(ふるさと納税)

資本金 : 100万円  
URL : <https://fg-yamagata.com/>  
TEL : 088-685-4721

**【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】**

E-Mail: [fruit.garden.yamagata@gmail.com](mailto:fruit.garden.yamagata@gmail.com)  
088-685-4721 am10:00-pm17:00  
(担当 山形文吾)