

佐原信用金庫の創業支援による事業者様報告

《第11回関東地区創業支援事例コンテスト最優秀賞受賞》

地元産品を使用した
クラフトビールと
ナチュラルチーズで
香取の食の文化を発信！



北総の小江戸と呼ばれ伝統的建造物が数多く残る香取市佐原。建設当時の面影を残す町並みを一つのホテルに見立てた「佐原商家町ホテルNIPPONIA」が、新しい観光拠点として熱い視線が注がれる佐原にあって、新しい食の文化を発信しているのが地元産クラフトビールやチーズを提供するレストラン「伊能忠次郎商店」を運営する「かけわ株式会社」である。江戸時代より利根川廻船の中継地として栄えた商都佐原は、船荷の集積地であり、商人の町であった佐原は高度な食の文化が育てられてきたといわれるが、今も佐原で生まれた新しい文化がここから発せられている。



●伊能忠次郎商店スタッフの皆様。



●伊能忠次郎商店。1階には店舗があり、2階は小野川が一望できる素敵なレストランになっている。



●かけわ株式会社社員の藤岡美里さん（左）
かけわ株式会社社員 兼 伊能忠次郎商店店長の
小林和馬さん（中）
佐原信用金庫本店営業部部長の宮國健さん（右）

町を流れる小野川沿いに建つ

「Brewery and Cheese 伊能忠次郎商店」は、重要伝統的建造物群保存地域内における指定物件で旧農機具屋倉庫だった物件を改修したもので、観光地である小野川沿いの情緒ある景観にさらなる風情を添えている。一階は店舗、二階は風情ある町並みが一望できるレストランになっており、佐原を訪れる多くの観光客が訪れる人気のスポットでもある。

かけわ株式会社は千葉県香取市の地域活性化を目的とし、香取市産の農畜産物の販売や、6次産業化に取り組んできた。耕作放棄された畑を再耕して栽培した無農薬野菜や地元の特産品を店内やマルシェで販売、香取市産大麦とホップを原料としたクラフトビール醸造、香取市産の生乳を原料としたチーズ製造、そしてそれら製品を用いた料理を提供するレストランを運営している。

代表の高木俊雄さんは出生地である香取市の地方再生やSDGsに関心があり、香取市の基幹産業である農業を切り口に地域経済を活性化する強い想いを持つ。香取市産農産品の知名度向上（ブランドアップ）を図るべく、地域産品を原料に使ったクラフトビール事業という新たなビジネスモデルを構築し、醸造過程における発酵技術は、他の地域産品である生乳からチーズ等へと新たな発酵食品製造へと展開。この地域特産品を付加価値化するビジネスモデルは香取市をはじめとする周辺地域の6次産業化のロールモデルとして、農業経営体の収益力強化や経済成長にも繋がっている。そして観光地・佐原の発展にもその力は大きく発揮されている。

二階レストランの窓辺に腰掛けて情緒たっぷりの江戸旅情を楽しみながら、出来立てのクラフトビールの飲み比べセットとチーズを頂いた。冷たいオリジナルクラフトビールが喉を通る。相性抜群のとろけるようなチーズの滋味深さ。これは至福のひとつであった。和と洋の美しい融和、小江戸の町はどんどん進化を続けている…。

事業者情報

●伊能忠次郎商店・かけわ株式会社
香取市佐原イ1894-3
●佐原信用金庫
香取市佐原イ525