

6次産業化との出会いが創業の原点

～生産者の想いをクラフトアイスに込めて～



4期生

つるか たつや
鶴岡 達也 さん
ミチカケ製果店
アイスクリーム喫茶
2024年12月創業

STORY 創業までのストーリー

01 6次産業化との出会い

丸亀市の桃農家に生まれ、和歌山県でジェラート店を営む桃農家のものとして勤務。異なる土地で農業に携わる方々との出会いを通じ、農産物に付加価値を生み出す6次産業化の現場を経験。

桃を求めて県外から多くの人が訪れる姿を目の当たりにし、農業には「作る」だけでなく、「伝える」「届ける」という可能性があることを実感。

農家の多様な働き方や地域に根差した事業を強く意識するようになった。



Q 創業塾を受講して良かったことは？

受講して一番良かったのは、人とのつながりが広がったことです。受講生同士で自己紹介や名刺交換をする中で、“実は知り合いの農家さんとつながっていた”、“共通の知人がいた”といった発見があり、新たな人脈作りにつながりました。創業後もつながりは続いており、事業にも役立つネットワークができています。

02 アイスクリームの魅力

食の価値観が多様化する今でも、素材から丁寧に作るアイスクリームは、子どもから大人まで幅広い世代に親しまれる存在。「桃×アイスクリーム」という組み合わせであれば、桃の魅力を活かしながら、地域に根差した価値ある事業ができると考え、アイスクリーム店の創業を志す。



Q 創業前に苦労したことは？

お店のPRや情報発信です。飲食店ではオープン前からSNSを活用して話題づくりを行うケースもありますが、そうした広報活動を十分に行うことができませんでした。どのようにお店を知ってもらうかは、創業前の大きな課題だったと思います。

03 丸亀市で創業

全国的にも郊外には各地域ならではの魅力や強みを生かした個性溢れる店舗が多数存在。その中で、丸亀市の魅力を大切にしながら、誰もが気軽に立ち寄り、地域の魅力や人とのつながりに触れられる場所を作りたいという想いから、丸亀市での創業を決定。

将来的には桃農園の隣で店を営み、桃の魅力をより多くの方へ届けることが目標。現在はその実現に向けて、一歩ずつ歩みを進めている。



Q 創業して良かったと思うことは？

地域の方々が想像以上に多くの方が気にかけてくれることです。「こんなアイスクリームが作りたい」とアイデアを持ってきたくださる方や、「市販のアイスではなく、良いものを提供したい」と考えている事業者の方がいることは本当にありがたいですね。

正直、こうした需要は高松の方が多いと思っていましたが、丸亀にも地域のお店を応援してくれる人がたくさんいることを実感しています。

Q これから創業を考えている方へメッセージをお願いします！

私自身、創業塾を通じて人とのつながりが広がり、創業時には市創業補助金や産業振興支援補助金を活用することで創業時の負担を軽減することができました。

始めてみないと分からないことはたくさんありますが、丸亀には応援してくれる人や活用できる支援制度があります。まずは一歩踏み出して、自分らしい挑戦をしてみるのも良いかもしれません。

Q 現在の事業の状況と今後の目標は？

店舗での販売だけでなく、さまざまな場所でおいしいアイスクリームと出会う機会を増やしていきたいと考えています。自社オリジナルアイスクリームの製造・販売に加え、生産者の想いが詰まった農産物を活かした商品開発や、イベント・店舗向けのオリジナルアイスクリームの製造にも取り組んでいきたいと思っています。

「うちだけのオリジナルアイスクリームを作ってほしい。」そんなご依頼を一つでも多くいただけるよう、素材の魅力を大切にしたいアイスクリームづくりを続けていきます。まずはお気軽にお声がけください。



Profile

ミチカケ製果店

丸亀市浜町3-11

木～日・祝 13:00～19:00

Instagram ▶

@michikake_seikaten



※店舗営業時間は季節により変更となる場合があります。詳しくはInstagramをご確認ください。