

株式会社エーデルワイスファーム（北広島市）

**原点はスローフード&スローライフ
美味しさと喜びを創造し届け続ける**

社長の思い

私たちは、自然あふれる北海道らしい環境の中で、美味しさや喜び・楽しさを創造して、北海道の豊かさを世界へ向けて発信しながら、人々の暮らしに貢献できる企業になりたい。

企業概要・背景

横浜の貿易会社野崎産業の五男とニシンの網元の青山家の長女が結婚して、独自のライフスタイルを楽しむため昭和初期に始めた牧場がきっかけ。現代でいうスローフード&スローライフであり、牛を育てては乳製品を作り、豚からはハム、ベーコン、ソーセージなど、小麦を育てて、パンやケーキ、クッキーなどを作り楽しんでいた。

山岳画家、坂本直行氏は当時のスタッフ。彼の書物にも幾度も登場する。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

長期氷温熟成という古いドイツ製法を基礎として独自の改良を加えた超本格的製法。家族が食べることを念頭に置いた安心安全な食品加工技術を有する。

[機会]

昭和61年札幌グランドホテルシェフの要請により商品化。その後、メディアで紹介され人気が急騰した。東京の有名デパートのギフト、催事などで高い評価を得、ブランドと顧客作りに成功した。

先進性・独創性・特徴

鉄人シェフ推奨、どっちの料理ショーを始め多数のメディアで紹介されたオリジナリティ高い商品を製造販売。

直販にこだわった販売方法を採用し、早い時期から通信販売を活用したほか、直営店では北海道らしい風景の中での試食、歴史や製造法の違いを丁寧に説明するなど、ユニークな販売方法をとる。平成21年は7万人が来店した。

第17回食料品小売店等全国コンクールで「日経新聞社社長賞」受賞。

今後の展望

最近、道内はもとより首都圏でも高い評価を受けている加工に向けた理想的な豚肉と出会い、より付加価値の高い製品作りに成功した。OEMによる供給、様々な人気施設からの出店要請が相次いでいる。道内人気店舗とのコラボ企画も進めていきたい。需要の増加に伴い、安定供給に向けた設備の増強なども検討中である。

事業所データ

代表者	野崎 創
業種	製造業（食料品、ハム、ベーコン）
創業	昭和61年（平成元年法人化）
所在地	北広島市輪厚531-7
電話	011-377-6656
URL	http://www.someplace-else.com/

