

株式会社ファーム・アンド・ファーム・カンパニー¹

I. 栃木の農業を発信する

レストラン「下野農園」

県庁所在地の宇都宮市は、栃木県の中南部に位置し、昔から交通の要所として栄えてきた。東北新幹線で東京から 50 分。車でも東北自動車道で約 130 km の距離にある。合併を繰り返すことで市境が伸び、今では人口 50 万人を超える北関東最大の都市になっている。

10 レストラン「下野農園」²は、その宇都宮市街地の北西部に位置する下戸祭地区にある。JR 宇都宮駅から車で 15 分ほどの、八幡山の西麓にあるこの地域は、昭和後期までは田園地帯だったが、その後宅地化がすすめられ、今ではほぼ全域が住宅地になっている。街の中心部から少し離れているが、競輪場、警察、県庁などが近くにあるため、飲食店も多い。

幹線道路から少し入るとウッドデッキのオープンテラスがついた一軒家が見えてくる。敷地の周りには駐車場も広くとられており、その一角の、エントランスのすぐ脇では、夏場を除く昼の間だけ「下野マルシェ」という野菜の直売所が開かれている。

20 エントランスを入ると、ファミリーレストランでよく見られるような順番書きのボードが、長テーブルと長椅子からなるウェイティングスペースの先にある。倉庫を改装したという店内は、天井が高く開放的な印象である。オープンキッチン前のカウンター席とテーブル席、そして個室を合わせると全部で 71 の座席数があり、店内は女性客が多く、年齢層は 20 代からシニア層まで幅広い。

2010 年 12 月のオープンから 4 年たつが、今でも昼時には行列が絶えない。ランチメニューは 1,400 円（税込）の「こだわり野菜ランチ」のみ。人気のサラダバーに加え、前菜もしくはスープ、デザートとドリンクもついてくる。メイン料理は季節に合わせて変更されるが、常に 4 種類程度から選ぶことができ、肉料理などには追加料金が発生する。

30 ディナーは 2 種類のコースに加え、アラカルトメニューも揃っている。ランチ同様、旬のこだわり野菜や肉が素材に合った調理法で提供される。飲み物も地元のワイナリーや蔵元の銘酒が用意されている。それだけではなく、店内では数々のイベントが催されている。

この宇都宮でも有数の人気レストランをオープンさせたのが、栃木県内で農業コンサルタントとして活動中の藤井大介氏である。

¹ 本ケースは株式会社ファーム・アンド・ファーム・カンパニー及び株式会社大田原ツーリズムの協力を得て、独立行政法人中小企業基盤整備機構企画部（旧経営支援情報センター）が、慶應義塾大学総合政策学部 飯盛 義徳 教授と株式会社コンサラート 岩岡 博徳 代表取締役社長（中小企業診断士）のアドバイスを受けて執筆したものである。また、クラス討議の資料として作成されたものであり、特定の経営管理に関する適切又は不適切な例示をすることを意図したものではない。本ケースの著作権は、独立行政法人中小企業基盤整備機構に帰属する。（2015 年 3 月）

² 添付資料 1～6 参照