大野ファームが目指す

農場のブランド化

平成26年3月14日

株式会社大野ファーム

株式会社大野ファーム
会社概要

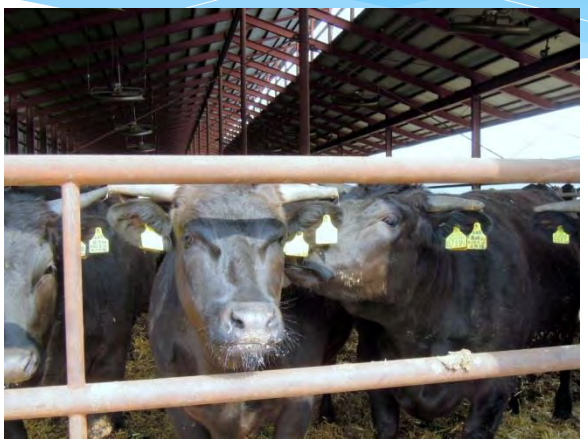
設立　昭和61年7月
資本金　4500万円
スタッフ　11名(パート含む)

■　面積

畑65ha(小麦30ha. テンサイ10ha.
　大豆20ha　小豆5ha)
草地50ha. 原野15ha 合計130ha
畜舎11棟(111.574平方メートル)
堆肥盤11基(3.917平方メートル)
堆肥舎3棟(3570.9平方メートル)
飼料庫2棟(438平方メートル)
粗飼料庫7棟(2041.2平方メートル)

■　飼育頭数

和牛交雑(F1)肥育950頭
乳牛去勢　肥育1,500頭
出荷頭数　和牛交雑(F1)毎月約60頭
乳牛去勢　毎月約120頭
黒毛和種　毎月約 10頭27年6月～



株式会社大野キャトルサービス
会社概要

設立　平成20年5月
資本金　2000万円
スタッフ　9名(パート含む)

■　面積

ハッチ舎10棟(ハッチ360個)
自動哺育舎2棟(782平方メートル)
育成舎5棟(6930平方メートル)
堆肥盤5基(2096平方メートル)
堆肥舎1棟(829平方メートル)
飼料庫1棟(252平方メートル)
粗飼料庫2棟(475.2平方メートル)

■　飼育頭数

和牛交雑(F1)育成550頭(初生導入)
乳牛去勢　育成900頭　(初生導入)
出荷頭数　和牛交雑(F1)毎月約60頭
乳牛去勢　毎月約120頭
黒毛和種　毎月約 10頭

大野ファームの3つの生産理念

①健康な人づくり

地域の人々の健康を守り、次代の地域を担う人材を育てます。

②健康な土づくり

土づくりに徹底的にこだわり、健康な作物を生産します。

③健康な牛づくり

一頭一頭愛情を込めて育て、食べる人が安心できる牛肉づくりをします。

大野ファームが考える循環型農業

* 大野ファームでは、「健康な人づくり」「健康な土づくり」「健康な牛づくり」の三本柱をかかげ、生態系や自然環境と調和した、地域内循環型の農業生産を実践しています。

健康な土づくり

○人にも、大地にもやさしい農業

* 土壌分析に基づき科学的に土づくりを行う。
* 土地の土にあった作物を植えつけ、自然のサイクルに沿った農業を行うことで、過剰な農業資材を土に入れることもなく、農薬も減らすことができます。牛糞を乳酸発酵させ、堆肥として使うことで、牧場内での農のリサイクルを行っています。
  環境にもやさしく、安心して食べられる、安全な作物が育つ仕組みです。

健康な牛づくり

○地場産の粗飼料で、健康な牛を育てる

* 基本地域内で生産した牧草、麦わらを使用
* 非遺伝子組み換え（NON-GMO）のみを使用
* 抗生物質（モネンシン）フリー

大野ファームが取り組むブランド化

直接お客様から「美味しい」と言っていただける商品づくりを成し遂げ、お客様を身近に感じながら「安全・安心・高品質」の食品を、責任を持ってお届けすることを目指します。

① 土作りと循環型農業へのこだわり
② 地場穀物・エコフィード・粗飼料自給・非遺伝子組み換え・飼料の抗生物質無添加・JAS生産履歴等の安全・安心への取り組み
③ 0.5メガの太陽光発電の設置によるエネルギーの貢献
④ 加工場・直売場・カフェをファーム内にオープンしたお客様のためのものづくりの展開

6次産業化への取り組み

■6次産業化認定：平成23年7月第1回認定（農林水産省）

自社生産「未来めむろうし」の活用と「未来めむろファーム」開設による加工・販売事業

十勝地方の広大な土地で飼養された肉牛を使用して加工品の開発・生産を行い、インターネット販売をはじめ、レストランや直売所を併設した「未来めむろファーム」を開設して消費者との交流を展開します。

具体的には、精肉販売のほか、地域の食材も活用したハンバーグ・カレーの商品開発を行い、自社直売所等で販売していくことなどにより、農業経営の改善及び地域の活性化を図ります。

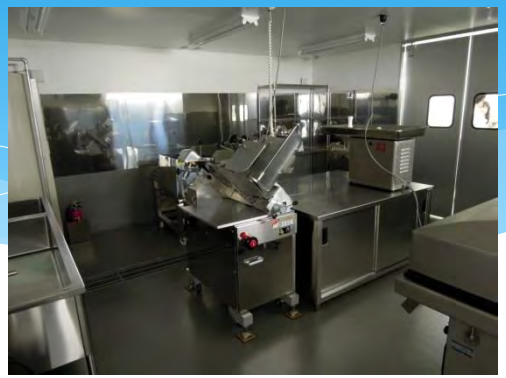
お客様に美味しいをお届けしたい

加工所、直売所、キッチンを牧場内にオープンさせ、ファームの生産物をメインにお客様に求められる商品を開発します。

【DATA】
平成25年5月31日竣工（平成24年度6次産業化整備推進事業）
〇事業主体：株式会社大野ファーム（芽室町）
〇事業体制：有限会社ヒココニシ設計事務所（設計）、岡田建設株式会社（施工）、株式会社GB産業化設計（事業コンサルティング）

COWCOW Kitchen&Cafe

■建物概要
敷地面積2453．90㎡
建築面積　206．05㎡
延床面積　182．94㎡
木造平屋建
飲食店併用食品加工場（飲食店は100㎡以内）



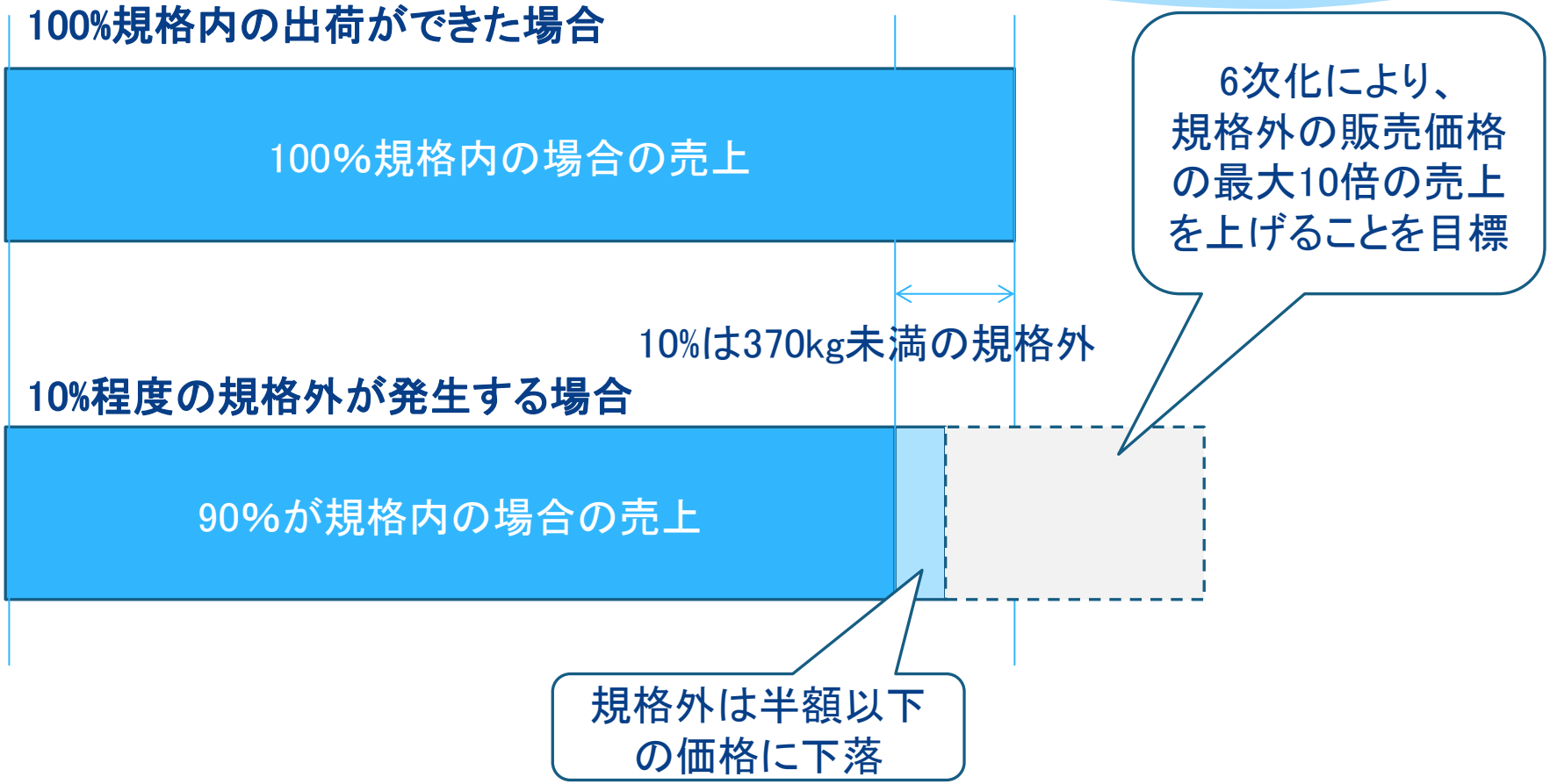
■建物の主な用途
〇食肉加工場
＊　食肉スライス、ハム、ソーセージなどの直売向けの商品開発
〇パン工房、キッチン
＊　牛肉や小麦、馬鈴薯、地域の野菜を生かした料理の開発
〇カフェ
＊　農場景観が一望でき農場を体感できる空間づくり
〇物販
＊　レストランで注文されたメニュー等の加工品開発・販売
〇冷凍設備
＊　アルコール急速冷凍による牛肉の鮮度保持

ものづくりを通じた
お客様とのコミュニケーション

* 大野ファームがこだわって育てた安全で安心な牛肉や小麦、馬鈴薯、地域の新鮮な野菜を使ってハンバーグやステーキ、カレー、ソーセージ、シチューなどをご提供します。
* 素材の使い方を考え、お客様に喜んでいただける商品づくりにつなげます。
* お客様にどのような商品が選ばれるのか、お客様の意見をしっかりお聞きする身近なマーケティングの場として運営します。

肉牛の経済価値を高める経営

大野ファームでは抗生物質を使用しない安全・安心の飼育により、
太れない牛（370kg未満）＝規格外を活用



COWCOWソーラー発電所

牛舎間の使用されていない空間を利用した太陽光発電システムを設置、多角型経営による経営安定や道内における自然エネルギー供給に貢献します。

【DATA】
平成25年3月25日竣工（平成24年度農産漁村再生可能エネルギー供給モデル）
最大発電出力：452.3kw　　年間発生電力量：625,010kwh
〇事業主体：株式会社大野ファーム
〇事業体制：道東電機株式会社 – Solar Frontier、岡田建設株式会社、株式会社GB産業化設計

農場交流ショールームとしての COWCOW Village

『COWCOW Village』は、様々なお客様を身近に感じていただくための農場づくりの基本コンセプトです。

- 生産の現場はもとより、キッチンやカフェ、発電所などの農場ポテンシャルを『見える化』することにより、多様な交流がテーマの“Village（ビレッジ）”を形成します。
- 地域の方々にご参加いただける料理教室の開催や、サークル活動場所としての開放など、地域活動の支援拠点としてもご利用いただきます。
- 札幌等の道央圏や、新千歳空港から十勝へのゲートウェイとなる道東自動車道『芽室インター』から3分の好立地を生かし、十勝視察や農業者等による各種会合の開催場所として活用していただけます。