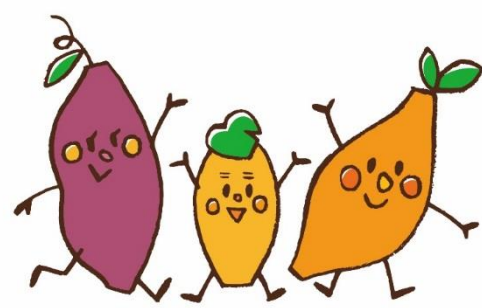


# 「人と農が輝くさつまいもスイーツ戦略」

地域特産物マイスター  
さつまいも農カフェきららオーナー

新谷 梨恵子





# 人と農が輝く さつまいもスイーツ戦略

株式会社

農プロデュース  
新谷梨恵子

リッツ





# 自己紹介

東京出身

15歳から「農家の嫁」を夢見る。

東京農業大学卒

タイ・ベトナム等で農業実習

「さつまいもで町おこしがしたい」

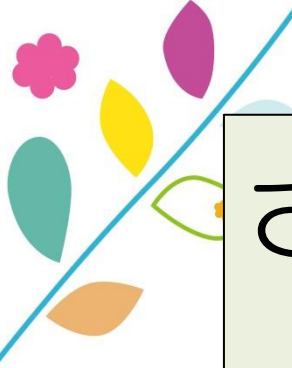
平成12年結婚を機に移住

「農家の嫁」になれず、農業法人に就農

平成17年～27年 **農業法人専務取締役**

平成27年 **独立・起業**

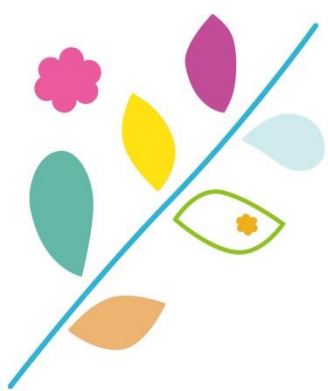
**社長になりました**



さつまいもスイーツ商品開発！  
県内の学校給食へ



さつまいもで新潟を元気にしたい☆

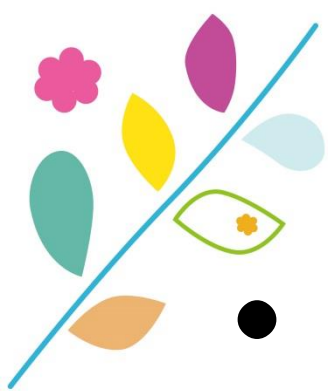


さつまいもプリン  
 すいーとぽてと  
 さつまいもまんじゅう

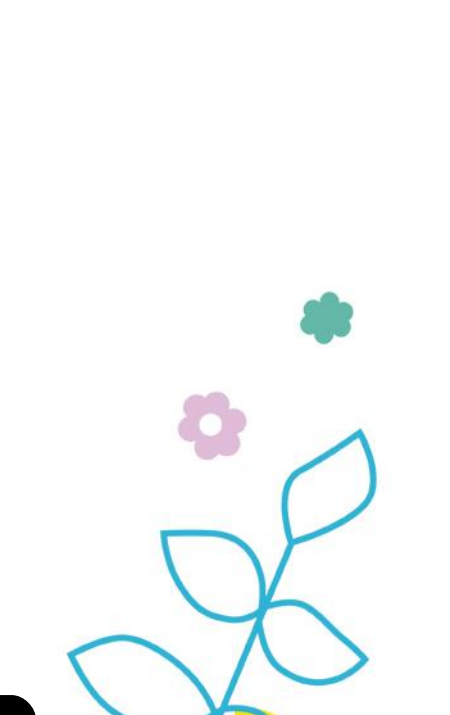



さつまいもで  
 町おこしなんて  
 無理！と  
 いわれながらも

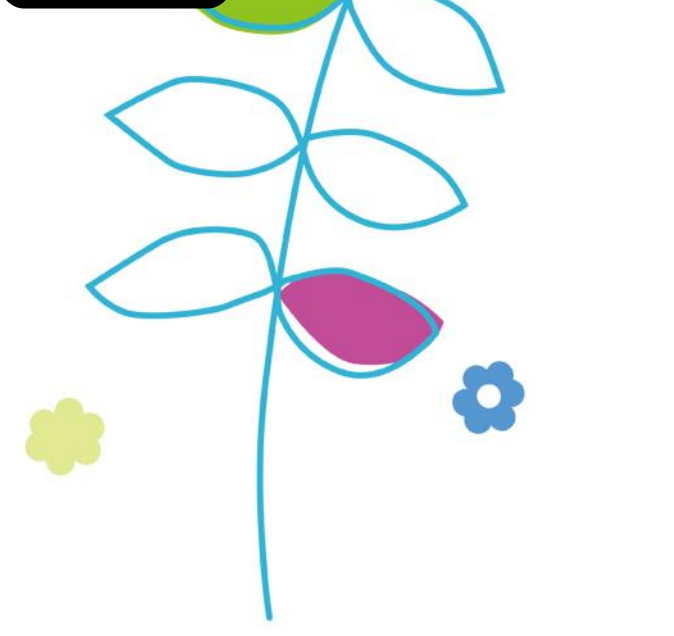



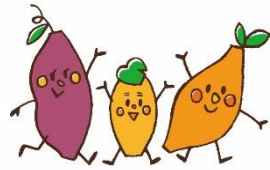
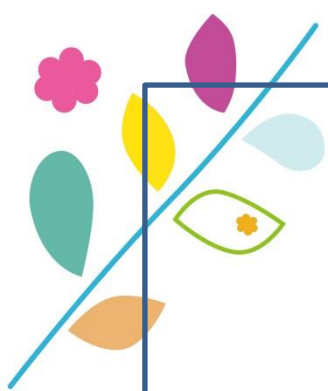


- 農家さんの悩みは？
- 非農家出身で  
農業法人で働いた経験を生  
かせないか？
- これからの農業界で  
求められているものは？



# 仕事の内容





# 農プロデュース リッツの仕事

☆さつまいも農カフェ きらら

☆農家の営業代理店

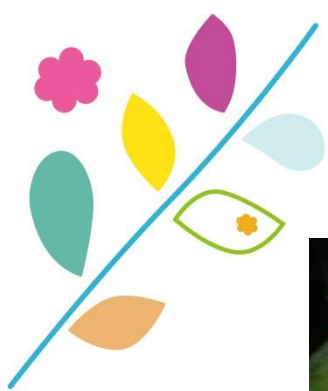
☆6次産業化プランナー

☆アグリネット芋づる


☆きららベジファクトリー（野菜加工）

現在、社員1名、パート、アルバイト8名、障害者雇用2名





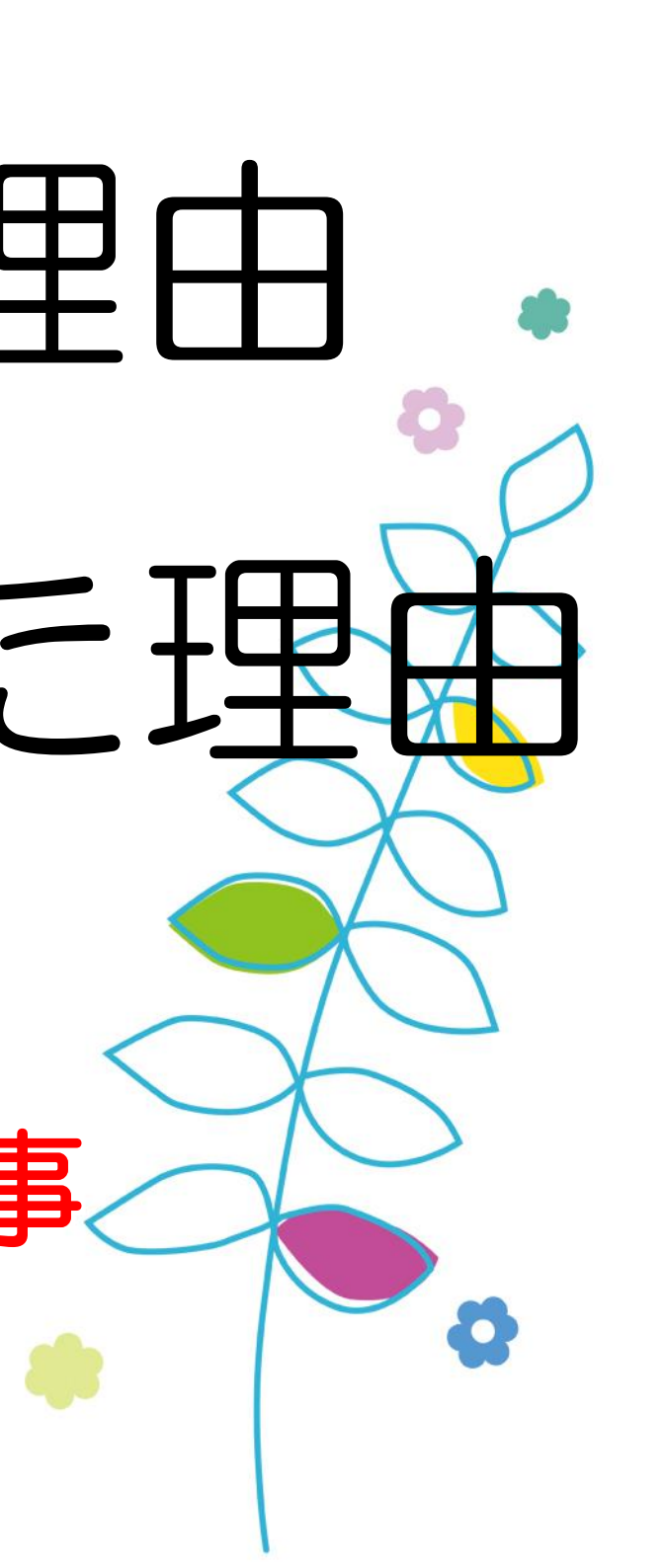
野菜に罪はない  
まっすぐでも  
曲がっていても  
みんな一緒



売れない理由

売れなくなった理由

伝えること  
伝え続けることが大事  
だから声に出そう。





**世界初!!** (言ったもん勝ち)

# 焼き芋の上に ガンジーソフトクリーム



ガンジー牛  
おいしいよ  
食べに来てね

世界初!! (言ったもん勝ち)

焼き芋の上に  
ガンジーソフトクリーム

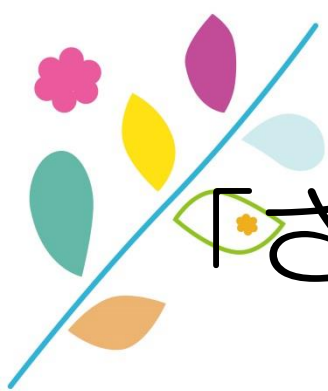




願イモ叶う！



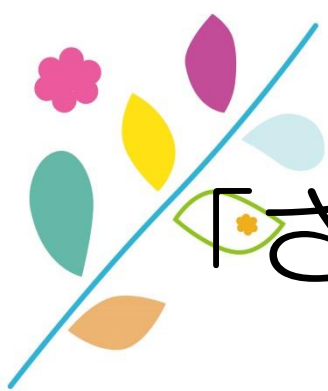
さつまいも愛を語りました!



# 「さつまいも農カフェきらら」の想い ～「出会いは財産」人と農が輝く場所～



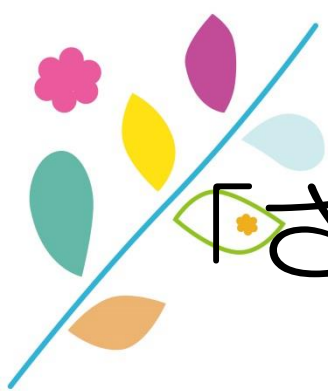
一期一会ならぬ一期芋会



# 「さつまいも農カフェきさらら」の想い ～「出会いは財産」人と農が輝く場所～







# 「さつまいも農カフェきらら」の想い ～「出会いは財産」人と農が輝く場所～





2020年  
新型コロナウイルス  
感染拡大 . . .

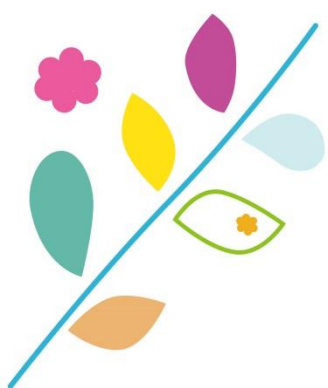


考えて  
考えて  
脳みそが  
汗をかくくらい  
考える

- 1 悩まない (悩んでも3秒)
- 2 気にしない (気にするのは一瞬)
- 3 持ち越さない (夜泣くとブスになる)

愚痴を言うのも凹むのも一晩だけ  
次、どうするか  
それをどう乗り越えるか考える。  
自分がどうなりたいかなんて  
自分自身がわかってる

変えられるのは今！この時！この私



コロナの先の

新しい未来へ種を蒔く!



次世代へ種を蒔く



次世代へ種を蒔く



次世代へ種を蒔く



自宅で食べられる  
焼きイモソフトクリーム  
(イモぽんソフト) を開発  
(特許取得！！)







# おさっスナック レシピ

掘りだそう、自然の力。

Calbee



さつまいもマニア  
新谷梨恵子さん監修



## おさっスナック パリパリチーズ

材料(1人分)

おさっスナック・・・4枚程度  
溶けるチーズ・・・・・・・・5g



調理時間  
約3分

### レシピ

- 1 クッキングシートに、おさっスナックを間隔をあけて数枚並べる
- 2 溶けるチーズを適量かける
- 3 500Wの電子レンジで1分ほど温める
- 4 クッキングシートからはがしてお皿に盛り付ける

加熱を伴うレシピについては、加熱中は目を離さないようにし、高温によるやけどにご注意ください。また、各調理機器、調理器具の取り扱い説明書をよくご確認の上調理ください。  
調理時間、加熱時間は目安です。機種によって加熱加減が異なりますので、様子を見ながらご調整ください。  
小さなお子様調理される際は、必ず保護者同伴のもと、けがややけど等に注意して調理してください。調理後はお早めにお召し上がりください。

\*写真はイメージです。



さつまいも農家を  
そりうさんへ  
おさっスナック  
中みは実  
20.10.15





「困難」は乗り越えるだけ  
じゃ

もったいない

**大切なのは変換力**

そこにはヒントが  
隠されている



～頑張り続ければ  
いつか

つまづいた石にさえも  
感謝できる日が来る～

成功の数より失敗の数のほうが  
断然多い人生



願いイモ叶う神社も作られました



出会いに感謝

新潟のおいしい野菜とイモに感謝☆

私の夢はさつまいもで

恩返しできるような

さつまいも人生にすること。