

レストランのMVV

ミッション（存在意義・経営理念）

- ・ レストラン業務によって農産物の価値を上げ6次産業化を図る。
- ・ 出荷額の少ない野菜を仕入れることによって野菜出荷の出口を作り、参入しやすい野菜栽培生産者を増やすことで遊休農地の増加や農業の衰退防止を図る。（農業を守る地域の課題解決）
- ・ 農業の大切さや価値を食を通してお客様に伝える。

ビジョン（ありたい姿）

レストランを拠点に、地元客・観光客・農家・スタッフが気軽に交流できる雰囲気となっており、レストランのファンとなったお客様が何度も豊丘村を訪れ、観光先として豊丘村を選んでいる。また、レストランがあることで野菜出荷者の所得が上がり、野菜生産者が増えている。さらに、農家とお客様が直接つながり直販が始まるなどの交流も生まれている。

バリュー（行動指針）

笑顔で元気のよい接客・農家の顔が見える・入りやすい店内
わかりやすい値段設定・親切な表示（カロリー・アレルギー表示）
楽しいイベント・農家の情報表示やコラボ企画

テーマ

農業 × 健康 × 課題解決

コンセプト

農家さんのやる気あふれるレストラン

キーワード

旬の野菜・ヘルシー・健康・朝採れ・新鮮・素材の味
活気・元気・賑わい・ワクワク・五感・楽しい・体験
他にはない・田舎だからこそ

お客様に持ってもらいたいイメージ

野菜ならこの店・最近不摂生だからそろそろ行こうか・子供が喜ぶから行こう
健康が気になる年頃だから行こう・体験できるレストランって珍しいね
なんだかいろんなことができて楽しいお店だね・スタッフが元気があっていいね
野菜がとにかく新鮮でおいしいね・肉食べ過ぎたから今日はこの店だな など

お客様の満足

- ①レストランで食事をするのが農家の助けになる
- ②農業が食事と身近に感じられて勉強になる
- ③野菜の情報や栄養、農家さんの情報が満載で楽しい
- ④新鮮で安全安心な野菜や果物をたくさん食べられる
- ⑤栄養士が考案したヘルシー料理を食べることで健康になる
- ⑥季節によって食材が変わり飽きることがない
- ⑦毎月変わるイベントが楽しい
- ⑧自分で食事を完成させる体験型の仕組みがワクワクする

ターゲット層

20～60代の女性が基本（2～5人）で、そこから派生する
家族・友人・職場の仲間など

レストランの名称

体験型 菜園ビュッフェレストラン **ベジフル キッチン**
Vege-Full kitchen

Vege = ベジタブル（野菜） Full = 満腹・満足・フルーツ・カラフル・ふるさと