

令和4年度 第2回 みんなで支える森林づくり長野地域会議  
(現地視察) 次第

日 時 令和5年 2月 1日(水)  
13:00~14:00

場 所 OYAKI FARM by いろは堂  
(長野市篠ノ井)

1 開 会

2 あいさつ

3 現地視察

4 閉 会



# 施設概要説明



  
OYAKI FARM  
BY IROHADO

1

## いろは堂の概要

### 3年後に創業 100 年を迎える老舗おやき屋

会社名：有限会社いろは堂

本社所在地：〒381-4393 長野県長野市鬼無里 1687-1

創業：1925 年 12 月

従業員数：133 名（2022 年 7 月現在）

代表者：代表取締役伊藤宗正

事業内容：おやき製造販売



2

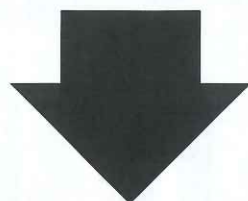
# 「OYAKI FARM」 建設の背景

## 製造面の課題

- ・ 本社工場の老朽化
- ・ 人材確保
- ・ 物流問題等

## 営業面の課題

- ・ 認知度不足
- ・ お土産や贈答以外の機会が使われづらい



高い衛生環境で国内最大級の生産能力を持つ「おやき」の発信拠点に

3

# 「OYAKI FARM」 施設概要

## 新たな長野のおやき文化発信拠点

### <施設について>

営業時間：9:30～18:00

定休日：不定休

開業日：2022年7月31日（日）

\* 周辺住民向けプレオープン7月29・30日

### <建物について>

構造：木造

規模：地上2階

敷地面積：9649.88㎡

延床面積：1663.96㎡

竣工：2022年7月



4

## 「OYAKI FARM」 施設概要

### こだわりのカフェ & ショップ

おやきのおもしろさを味わえるカフェ & ショップ。地元のコーヒー店の監修のもと、おやきに合わせてブレンドした OYAKI FARM オリジナルコーヒーを用意。今後は、限定のおやきの販売も予定しています。

鬼無里本店にて好評だったおやき生地を使ったドーナツやホットサンド、粒あんおやきのアイスサンドなども召し上がることも可能です。

またカフェの一角には、お土産に最適な長野の名物はもちろん、ここでしか手に入らない OYAKI FARM オリジナルグッズもご用意しています。



5

## 「OYAKI FARM」 施設概要

### おやきの製造工程の見学

国内でも最大級の製造量を誇る OYAKI FARM の工場。ここでは、年間 500 万個のおやきを製造することができます。

施設内には、そんな工場内の様子をうかがうことができる見学通路を用意しました。おやきがつくられる過程を見ることでおやきの味わい方も、きっと変わるはずです。



見学可能時間 10:00～16:00

工場休業日:火曜日

※一般の方の撮影はご遠慮ください。

6

## 「OYAKI FARM」 施設概要

### 気軽に楽しむことが できるおやき作り体験

かつて長野の家庭で日常的につくられていたおやき。OYAKI FARMには、そんなおやきの文化に触れることができる体験コーナーがあります。

「買う」「食べる」だけでなく「つくる」ことでもおやきを楽しんでください。

スタートは2022年秋を予定しています。



7

## 「OYAKI FARM」 施設概要

### さまざまな楽しみ方が 可能なスカイデッキ・屋外広場

OYAKI FARMの2階にあるのは、自由に出入りできるスカイデッキ。すぐ近くには千曲川が流れ、遠くには山々がたたずんでいます。1階で購入したおやきやコーヒーを片手に、雄大な自然を眺めながら、ゆったりと時を過ごすのもおすすめです。施設の前には、緑豊かな屋外広場があります。購入したおやきを食べるだけでなく、散歩で訪れてもよし、ベンチに座って友人とのおしゃべりを楽しんでもよし。公園のように、さまざまな人が集い、楽しむことができる場です。

また、不定期でイベントも開催を予定しています。



8

# 「OYAKI FARM」 名称について

土壌を耕し、実りを生み、  
おやきの存在感を確固たるものにしていく

- ・ おやきの具材を通した土や農との関わり
- ・ 土を使った土壁 + 長野県産木材を使った建築
- ・ FARM の語源は「確固たるものにする」



9

# 本店との関係性について

本店との相乗効果によって、  
多様なおやき文化の発信が可能に

## OYAKI FARM

### おやき文化の発信拠点

長野県内外の人に対して、  
「おやき」の面白さを知ってもらえる場に。  
他店とのコラボレーションも検討中。



## 本店

### 「いろは堂」の旗艦店

長野の山間部で囲炉裏を囲みながら  
焼き立てのおやきを味わえる特別な  
お店に



10

# 「OYAKI FARM」で目指すビジョン

## 日本に「おやきのある生活」を提案する。

地域の文化を伝える「ローカルフード」であり、  
利便性に優れた「ワンハンドフード」であり、  
人に贈る「コミュニケーションフード」でもある。

そのポテンシャルを活かして、  
いろは堂は、日本に「おやきのある生活」を提案していきます。

新施設は、その象徴であり発信基地となる場所です。  
多くの人々が気軽におやきを日常に取り入れられるように。  
この場所を拠点に、新たな「おやき」習慣を発信していきます。

11

## 本施設の3つのポイント

1

最新の衛生環境  
で国内最大級の  
おやき生産能力

2

文化の継承・  
発信

3

地域との連携

12

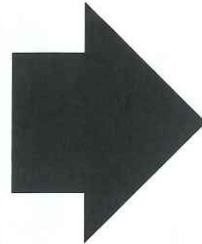


## 本施設の 3 つのポイント

生産能力は 2 倍以上に。より多くの人へおやきを

これまでの弊社の生産能力

年間  
約 300 万個



OYAKI FARM 稼働後の生産能力

年間  
約 700 万個 (最大)

新工場稼働にあたり、従業員（パート含）が約 2 倍に（60 名採用）。

13

## 最新鋭の機器の導入

包あんの完全自動化に成功。

10 人がかりの作業が 3 人で可能に。

ペースト状の餡のおやきについて、包あんの完全自動化に成功。

1 時間で 1800 個のおやきを製造することが可能になり、省人化と規格外製品の削減につながりました。従来は、10 人程度で行っていた作業を 3 人で行うことが可能です。

なお、野菜などのペーストではない具材については、手包みにて行います。



14

# 衛生管理について

## HACCP に基づいた衛生管理で 安心・安全なおやきをお届け

製品の安全性を確保するため、「HACCP」に準拠した衛生管理を実施。ISO22000 の認証の取得も予定しております。

原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、安心・安全なおやきをお客様に届けるべく、努めています。



15

# 文化の継承・発信

## 長野県産材・工場の残土をつかった建築

工場の木材はすべて長野県産材を使用しています。また建設の際に発生する残土を利用した版築（出入り口部分）など、サステナビリティを意識しています。工業的な素材や工程からの解放と伝統技術の現代的活用を示した功績により、様々な国際的な賞を受賞している遠野未来建築事務所が設計しました。



16

# 文化の継承・発信

## おやきの新たな一面を 知ることができるメインビジュアルへ

メインビジュアルも一新しました。これまでのおやき文化を活かしつつ、様々なクリエイターとコラボし、幅広い世代に受け入れられる展開を行っていきます。



17

# 地域連携

## おやきを通して 地元の生産者の野菜の魅力を発信

にんじんやキャベツなど、一部の素材については工場周辺にある長野市篠ノ井地区の生産者の野菜を使用。  
野菜が中心の具材であるおやきを通して、地元の生産者の魅力も発信していきます。  
将来的には地元の野菜の販売イベント等も実施できればと思っています。



18

## 地域連携

### 信州大学と連携し、 最新の浄水技術を導入

美味しいおやきづくりのために水は最も重要な要素です。

信州大学の手嶋勝弥教授が中心となって開発した結晶材料「信大クリスタル」を活用した浄水技術をおやきの製造等に導入。おやきを通して、長野の水の素晴らしさ・大学の技術力の高さを発信していきます。



SHINDAI  
CRYSTAL

19

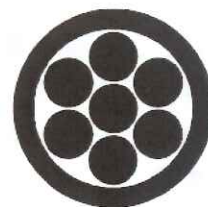
## 地域連携

### 地元企業・若手クリエイターとの積極的な連携

おやきを軸に、地元企業と連携した商品展開も実施していきます。第1弾として、株式会社八幡屋礒五郎と一緒に、おやきに合わせたオリジナル七味を販売します。

今後も地元企業と連携した具材等、長野だからこそ可能なおやき文化の発信を行っていきます。

また地元の若手クリエイターとコラボレーションしたグッズの販売も予定しています



根元 **八幡屋礒五郎**

20

長野名物「おやき」の  
新たな100年が芽吹く場所へ



OYAKI FARM  
BY IROHADO