

東海理化「おおぐち SAKURA 農園」×ココトモファーム 「クリスピーバウム莓」、「ストロベリーディップソース」を共同開発 ～5月10日より販売開始～

株式会社東海理化（本社：愛知県丹羽郡大口町、代表取締役社長：二之夕 裕美、以下東海理化）が運営するいちご農園「おおぐち SAKURA 農園」と株式会社ココトモファーム（本社：愛知県犬山市、代表取締役社長：齋藤 秀一、以下ココトモファーム）は、「クリスピーバウム莓」、「ストロベリーディップソース」を共同開発し、2026年5月10日(日)よりココトモファームの直営全店舗で販売開始します。



おおぐち SAKURA 農園では、これまでいちご葛アイスや大福アイスなどの商品を販売し、生産したいちごの新たな活用方法を模索してきました。こうした取り組みの中で、商品開発力および販売ネットワークを有するココトモファームと連携し、商品開発を開始しました。両社は、「ものづくりの力で社会を豊かにしたい」「多様な人々が活躍できる場を創りたい」という共通の理念を持ち、“障がい者が生産に関わった商品でみんなに笑顔をお届け”ことを目的としてコラボレーションを実施しています。

当社は、本取り組みを通じて、障がい者雇用の可能性や農福連携の価値を創造し、誰もが自分らしく活躍できる社会づくりに貢献してまいります。

【おおぐち SAKURA 農園について】

当社は、2022年11月より社会貢献活動の一環としていちご農園「おおぐち SAKURA 農園」を開園しました。本農園では、耕作放棄地の有効活用および障がいのある方の雇用創出を目的とし、社員と障がい者スタッフが協働し、良質ないちご栽培を行っています。

また、自動車部品メーカーとして培ってきたものづくり技術や ICT 管理ノウハウを農業に応用し、作業環境の自動化・最適化を推進することで、多様な人材が働きやすい環境の整備に取り組んでいます。栽培するいちごは、東海理化のオリジナル愛称で「ゆめとりか」と名付けられており、甘味・酸味・風味のバランスを特長としています。

【ココトモファームについて】

ココトモファームは、「ココでトモだちになろう」を理念に掲げ、2019年の設立以来、農業×福祉×商工を融合させた6次産業モデルで、地域に根ざした事業を展開しています。自社農家の生産米を100%使用した米粉バウムクーヘン「ココトモバウム」をはじめ、障がいのあるスタッフと共に安心、安全で高品質な食品を開発・販売しており、誰ひとり取り残さない居場所創りに注力し、現在では愛知県内を中心に複数の直営店舗やカフェを運営しています。こうした活動が評価され、農福連携や地域活性のモデルケースとして注目を集めています。

■ 商品概要

「クリスピーバウム苺」

ココトモファームの看板商品である米粉バウムクーヘンに、新たな食感を加えたオリジナルのバウムクーヘンです。いちごを練り込んだ味わい深いハードバウムに、サクサクのいちごクリスピーをたっぷりと纏わせて焼き上げました。また、別売りのストロベリーディップソースをつけると、爽やかないちごの風味が加わり、新たな味わいをお楽しみいただけます。

「ストロベリーディップソース」

おおぐちSAKURA農園で栽培したいちご「ゆめとりか」をふんだんに使用し、果実本来の色・香り・甘みを活かしながらも、ココトモファームが得意とするスイーツ加工の技術でコク深い味わいに仕上げました。いちごの粒感とほどよい酸味がアクセントとなり、幅広い組み合わせが楽しめます。

■ 販売詳細

- ・発売日：5月10日(日)
- ・価格：クリスピーバウム苺 2600円(税込)
ストロベリーディップソース 580円(税込)
- ・販売場所：ココトモファーム直営全店舗

(参考)

「JR東海いいもの探訪フェア」出展について

- ・開催時期：6月中旬
- ・場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ
※同フェアのオンラインストア「いいもの探訪」内でも取り扱い予定

【本件に関するお問い合わせ先】株式会社東海理化 総務部広報室：0587-95-5211