



十勝いけだ屋

池田町



低温庫で熟成させた口あたりほろやなCafe&Life akaoの限定深煎りリップソーシーとそれに合う7種の焼き菓子。店内唯一のブランドー製造所で15年以上の歳月が磨いた、芳醇な香りの名酒X・Oを使用したブランドーケーキのセット



十勝いけだ屋
モレト
お菓子セット



十勝いけだ屋
セレクト
熟成セット

JAL国内線ファーストクラス採用！
冬の寒さを利用した低温庫で2シーズン熟成させた旨味のあるおっとりとした熟成メークイン。
同じ低温庫で熟成させたsimuブランドソーシー！
クナシバ山わさびら産では味わえない美味しさ！

「わが村は美しくー北海道」運動第10回コンクール応募団体

株式会社 十勝いけだ屋

【池田町】

田舎からの挑戦

はじめは？

地域に活力をもたらしたいと集まった農商工のメンバーが協同し、新たなものを生み出すことで、地域社会に大きく貢献し、伝統技能や文化の伝承にも重要な機能を果たし、地域力の強化、生産性の向上を図っていくことを目的として会社を設立しました。

「作り手よし」「買い手よし」「地域よし」「後生よし」の四方よしを大事な理念として事業を展開しています。

おもな活動

十勝いけだ屋の事業の展開は、3つの柱で行っています。

1 特産品販売

「地域特産物」を活用して「人の交流」を図る。

- 熟成セット○お菓子セット○野菜セット○ふるさと納税○JAL機内食での熟成いもの導入○熟成コロッケ（熟成いも、池田町黒豚屋）

2 イベント事業

「景観」と「地域特産物」を活用して「人の交流」を図る。

- 十勝いけだ屋市（アイヌ民族団体の協力のもとサロルンリムセ舞踊披露）

3 その他事業

- 会議やワークショップ○池田的資本を活かすいけだ屋Labの創造

ここが自慢

【次世代への地域土台づくり】

四方よしの理念の実現をめざし、「後世」に地域を維持発展させて残していくことに取り組んでいます。

人口減少の課題があるなかで、「後世」に地域を維持発展させて残していくために事業を実施しています。

具体的には、特産品販売は、「後世」に「人と交流」することで「地域特産物」を用いて稼ぎ池田町を残すための取り組みであり、町が残れば、「景観」が維持されることとなります。

イベント事業を行う千代田堰堤も、農民が生活するために作られた人工物と自然が組み合わせられてきた「景観」となり、この「景観」を楽しみ利用されています。



千代田堰堤での「いけだ屋市」

連絡先

代表者名：細川 征史さん／設立：2018年／会員：7名

住所：中川郡池田町利別西町23-27

電話番号：015-572-2323

F A X :

E-mail :

U R L : <https://tokachi-ikedaya.com/>