

～島で「リモンチェッロ」製造にチャレンジ～ 山崎 学・知子さん(今治市(旧上浦町))

(株)リモーネ 代表取締役 山崎 学 1967 年生まれ
ホームページ <http://www.limone2.com/>



☆経営概況☆

柑 橘 150a (レモン 80a、その他ハッサク、温州みかん、ネーブル等)
加工品 リモンチェッロ、レモネード、マーマレード、ドレッシング等

☆ここがポイント☆

レモンチェッロとの出会い

妻(知子)がイタリアに語学留学していたとき、アグリツーリズモ(農業体験ツアー)で初めてレモンの皮で作られたレモンリキュール「レモンチェッロ」に出会い、その味、香り、風味に感動し、いつか自分の手で育てたレモンを使って**日本でレモンチェッロを作りたい**という夢を持ちました。

東京のマンション生活から大三島へ1ターン就農

夫婦同じ志のもと、移住の場所を大三島に定め、2008年に東京から1ターン就農し、安心・安全でおいしい柑橘作りをモットーに、とりあえずレモンなどの**かんきつの無農薬栽培**を始めました。

リモンチェッロづくりにチャレンジ

あるイベントで西条市成龍酒造の社長と出会い、自分たちで栽培したレモンを使ったリモンチェッロを作りたいという私たちの夢に共感していただき、就農2年目にして同社の協力のもとリモンチェッロの製造が始まりました。

同時に大三島の**古民家を改築して「リモーネ」を開店**し、リモンチェッロのほか、ジャムやマーマレードなど個性あふれるオリジナル商品も販売しています。2012年には**今治市がリキュール特区に認定**され、大三島に酒造場を作り、リモンチェッロを自分たちだけで製造できるようになりました。

現在は、**レモンを素材とした鍋の素やドレッシングなどの調味料も開発し、生産、販売、加工の一体化**をさらに進めています。最近はリモーネの知名度も上がり、サイクリングに合わせて来店する方も増えています。

※リモンチェッロ…商品名、レモンチェッロ…製品名

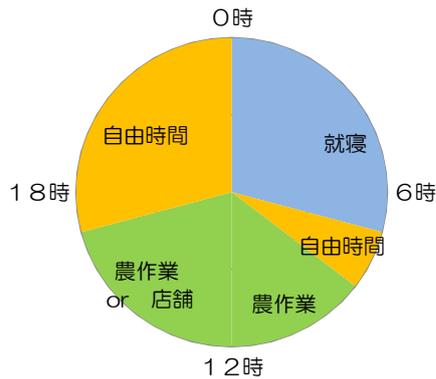


無農薬レモン園



リモンチェッロが購入できるお店「リモーネ」

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

平日は無理なく、サラリーマンのような生活パターンです。ただし、休日はほとんどなく、果樹園、加工場、お店を行き来しています。

リモーネの購買ターゲットは都会の若い女性なので、流行の先取りを常に考えています。年に数回まとめて休暇を取り、東京、京都、タイ、台湾などへ旅行し、流行っているお店などを回って、新しいアイデアを取り入れています。また、世界中にあるたくさんの香酸かんきつについて、新しい商品開発につなげて行こうと日々勉強しています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙・普通期】						
← 果樹園 ※悪天候の場合、随時休んでいます。 →				← 加工場 →	← 店舗 →	

※年に数回まとめて休暇を取り、旅行をしています。



リモンチェッロ酒造場



自社製のリモンチェッロ、クッキー

☆これからの夢や目指すもの☆

現在、夫婦2人と常時雇用1人、臨時雇用3人で会社と農園を運営していますが、今後は規模を拡大し、さらに雇用を増やしたい。また、レモンなど既存のかんきつだけでなく、海外の香酸かんきつを導入し、新しい商材を開発したい。

生活面では、現在は余裕はないが、週休3日制を取り入れ、島の暮らしを心から楽しめるようなライフスタイルを、従業員も含めて定着させたい。