

# 地域資源を活用したお粥をホテル朝食で提供し地域興しと売上拡大を実現！

(有)しらい酒店・(有)ホテルオーク新川（静岡県）

- ・(有)しらい酒店は宿場町「丸子」にて酒販店を営む事業者。
- ・(有)ホテルオーク新川は葵区のビジネスホテルを運営する事業者。市内中心部に位置し交通の便等は良好。屋上に大浴場等もあり快適な空間を提供している。

## 1. 相談のきっかけ

- ・平成26年度に(有)しらい酒店の社長を中心に、当拠点から静岡市産学交流センターの専門家派遣を紹介、チーム支援により静岡市内の丸子の梅をブランド名「まりこひめ」として立ち上げ市内の百貨店や土産物店に提供していた。
- ・今回は地域資源の有効活用の第二段の手を打ちたいとのことで、再度当拠点に相談があった。
- ・一方、(有)ホテルオーク新川は数年前まで工事作業員による利用需要が旺盛だったものの稼働率が落ちてきており、また、調理人が退職したことで、経営状況が困窮していたため、売上拡大にかかる相談を当拠点にて行っていた。

## 2. 課題整理・分析

- ・(有)しらい酒店は、過去に一度、梅を地域資源として認識し、地元住民と協力して商品にまで仕上げた経験があったものの、新たに新商品開発を行うとなれば、再度販路の確保が必須であった。
  - ・白井社長は「家康ゆかりの出世粥」を新商品として地元のお祭りなどで売り出すことを考えていたものの、これだけだと食べてくれる人の範囲が限定されるという欠点があった。
  - ・一方で、ホテルオーク新川は、調理人退職の影響に対し、緊急避難的に近所の食堂と提携し朝食の提供をしてきたが、宿泊客にとってはとても不便であり利用者も少なかったため、食堂との提携解消も考えざるを得ない状況であった。
- ⇒こうした2社の悩みを聞き、丸子のお粥を朝食に提供すれば、しらい酒店にとっても地域産品をアピールする格好の場所となり、両者の問題を解消できるのでは、と判断。
- ⇒ただし、こうしたマッチングを実現するには、お粥という新商品のコンセプトづくりから生産体制・販売チャネルの確保といった課題が新たに認識された。

## 3. 解決策の提案

- ・コンセプトはあくまでも「地域で採れる余りモノの有効利用」と再確認・設定し、今回は地域収穫できるお米と白井社長宅からくみ上げる井戸水を利用してお粥を作ることを提案。
- ・安定した生産・販売体制を築くべく、地域の高齢者の皆さんやご婦人方で組成するボランティア団体「丸子わいわい会議」と協力して対応することを提案。
- ・お粥セットにトッピングとして使う野菜をすべてこの地区で採れるものに限定し、地域の特徴を前面に打ち出すよう提案。
- ・エプロンやテーブルクロス等についても、よろず支援も相談にのり、地元の染色作家の指導を受け茶染めという手法で作成することを提案。
- ・ホテル側もホームページに朝食プランがあることを掲載し発信するよう助言。また、朝食再開日までに当拠点の山堀SCO・竹島SCOの二人が白井社長とホテルオーク新川の商談に加わり調整を実施。

## 4. 成果



- ・「丸子わいわい会議」ではお粥はもとよりトッピングにいたるすべての食材を地元産にこだわり調達することができ、地域資源を特徴としたお粥の生産・販売を実際に行える体制が整った。
- ・お粥だけではなくエプロンやテーブルクロスといった細部にわたっても地域資源にこだわったスタイルを確立でき、特徴あるお粥の地域ブランドを補強する見せ方も仕上がった。
- ・平成27年10月20日を朝食の再開日とし、ホテルから情報発信。朝食開始後から順調な利用率であり、今後市内では大きな行事があるためホテル自体の稼働率の上昇が見込まれる。
- ・白井社長率いる丸子地区の人達としては、お粥の評判を高めつつ、静岡の良さを、ホテル利用を介して県内外、さらには、今盛んである「インバウンド」の消費者に対しても発信していきたいと考えている。