

道後温泉の老舗旅館が地元ジビエを活用して新しい魅力づくりに成功

大和屋本店旅館(愛媛県)

慶応4年創業、道後温泉を代表する、全国的に名の通った老舗高級旅館。

1. 相談のきっかけ

相談者は、平成29年以降予定されている道後温泉本館の長期耐震改修工事による旅行者減少への対応のため、「食」を柱とした当館の魅力アップの選択肢として「ジビエ」メニューの導入を検討し、先代の社長時代から面識のあった当拠点COにメニュー開発の相談にいった。



<旅館の様子>

2. 課題整理・分析

ジビエ活用というテーマは決まったが、実現までには以下の課題があった。

- ・安心安全で安定的な食材仕入ルート探し
- ・加工度の高いセットメニューを開発し、それを調理スタッフが調理手法を会得すること
- ・効果的な広報宣伝の実施



<セットメニュー案>

3. 解決策の提案

- ・県内のジビエ関係者への調査を実施し、「四国ジビエ株式会社」との連携が、食材の安定供給能力・ジビエ料理の知見という点で、課題解決の最善の選択肢と判断し、商談を提案した。
- ・当社から鹿肉、猪肉の提供および調理方法の助言を得て、フレンチおよび中華のメニュー開発を進めることとなった。
- ・また開発したメニューをPRする試食会による情報発信も提案した。

4. 成果

・従来の猪鍋などの料理と比較し、加工度の高いコース料理をコンセプトに設定、数回にわたる開発メニューの試食会を経て、フレンチと中華料理の両部門で猪、鹿、雉を使ったコース料理が完成した。

・また、提案に基づき関係者試食会を開催し、行政・旅行会社・マスコミ関係者など約40名を招待した「メニューお披露目会」を実施。その結果、地元テレビ局のニュース番組に取り上げられ、新聞2紙でも紹介された。

・事業マッチングの成果により食材の安定供給とメニュー開発も実現。新メニューは宿泊プランに組み込み販売を開始でき、宿泊者から好評を得ている。さらに、今回のジビエメニュー開発に伴い「内子ワイン」の提供、専用の食器に「砥部焼」の特注品を使用するなど、地元生産者との連携についても進捗し、1社に留まらない連携が広がり、事業者ならではのサービス展開が広がっている。



<試食会の様子>



<ジビエを使ったフレンチ>



<ジビエを使った中華料理>