

# 栃木県地域資源活用事例集

「とちぎならではの」の  
魅力がつまった事業づくり





# 目次

## CONTENT

|  |        |
|--|--------|
| はじめに   | 2      |
| <b>観光関連サービス開発</b>  |        |
| 星野リゾート 界 日光（株式会社 楓雅）<br>【 栃木の伝統工芸に出会う、民芸づくしの宿 】<br>【 栃木の伝統工芸品を使った空間演出と思い出に残る体験 】                               | 3      |
| 星野リゾート 界 川治（株式会社 星野リゾート・マネジメント）<br>【 里山の心地よさを栃木の伝統工芸でしつらえる空間 】   | 4      |
| 星野リゾート 界 鬼怒川（株式会社 星野リゾート）<br>【 とちぎ民藝が光る木漏れ日の湯宿 】   | 4      |
| 株式会社 外池酒造店<br>【 益子焼、清酒、大谷石、益子草木染などの地域資源を施したギャラリーでのとちぎのおもてなしの発信 】<br>【 「益子の食文化」を追体験することができる、おもてなしサービスの企画開発 】    | 5<br>6 |
| IDEE株式会社<br>【 外国人宿泊客向け着付体験で撮影&観光 】   | 7      |
| <b>飲食関連サービス開発</b>  |        |
| ON JAPAN有限公司<br>【 米国・ニューヨークにおける「とちぎならではのおもてなし」発信事業 】<br>【 「五感で感じる“とちぎ” in New York」の開催による「とちぎならではのおもてなし」発信事業 】 | 8      |
| 仲まち家<br>【 「とちぎ和牛」と「栃木の地酒」と「鹿沼の木工」でおもてなし 】  | 9      |
| レストラン Copain<br>【 栃木県の地域資源をフレンチ風にアレンジしたおもてなし 】   | 10     |
| 有限会社 TEXN Corporation<br>【 栃木の伝統美で魅せるモダンレストラン 】  | 11     |
| 株式会社 静風<br>【 もめん茶屋における「真岡木綿」・「とちおとめ」を活用した新サービスの提供と県内外への情報発信 】  | 12     |
| 和食 柚<br>【 地元益子の器、地酒、いちごでのおもてなし 】   | 13     |
| <b>食の商品開発</b>  |        |
| 日光お宝っぶグルメの会<br>【 日光ならではの地域資源を活用したオリジナル商品の開発・製造・販売 】  | 14     |
| 本物とちぎおもてなし料理プロジェクト<br>【 本物とちぎでおもてなし ～益子焼&鮎のラグジュアリー料理創造プロジェクト～ 】  | 15     |
| 有限会社 クローバー<br>【 地元素材を活かしたローカルブランドメニューの開発 】   | 16     |
| <b>物販商品開発</b>  |        |
| チームあぶらとり<br>【 地元特産品を活用した新しいお土産品“とちぎのあぶらとり紙”の開発 】   | 17     |
| ユニバーサルサポートプロジェクト絆<br>【 機能性・デザイン性に優れた「結ばないネクタイ」のブラッシュアップと販路開拓 】   | 18     |
| K・H・A Product<br>【 こどもの発育を願う「とちぎおもてなしギフト」開発プロジェクト 】  | 19     |
| ikkonのおもてなし<br>【 ikkon 枡で乾杯！ 日光の地域資源を活かした情報発信型枡の開発 】   | 20     |
| <b>レンタルサービス開発</b>  |        |
| 益子焼普及レンタル事業グループ<br>【 益子焼普及レンタル事業「窯開（かまあけ）」 】   | 21     |
| <b>マップ</b>   |        |
| 紹介事業で活用された地域資源のマップ   | 22     |

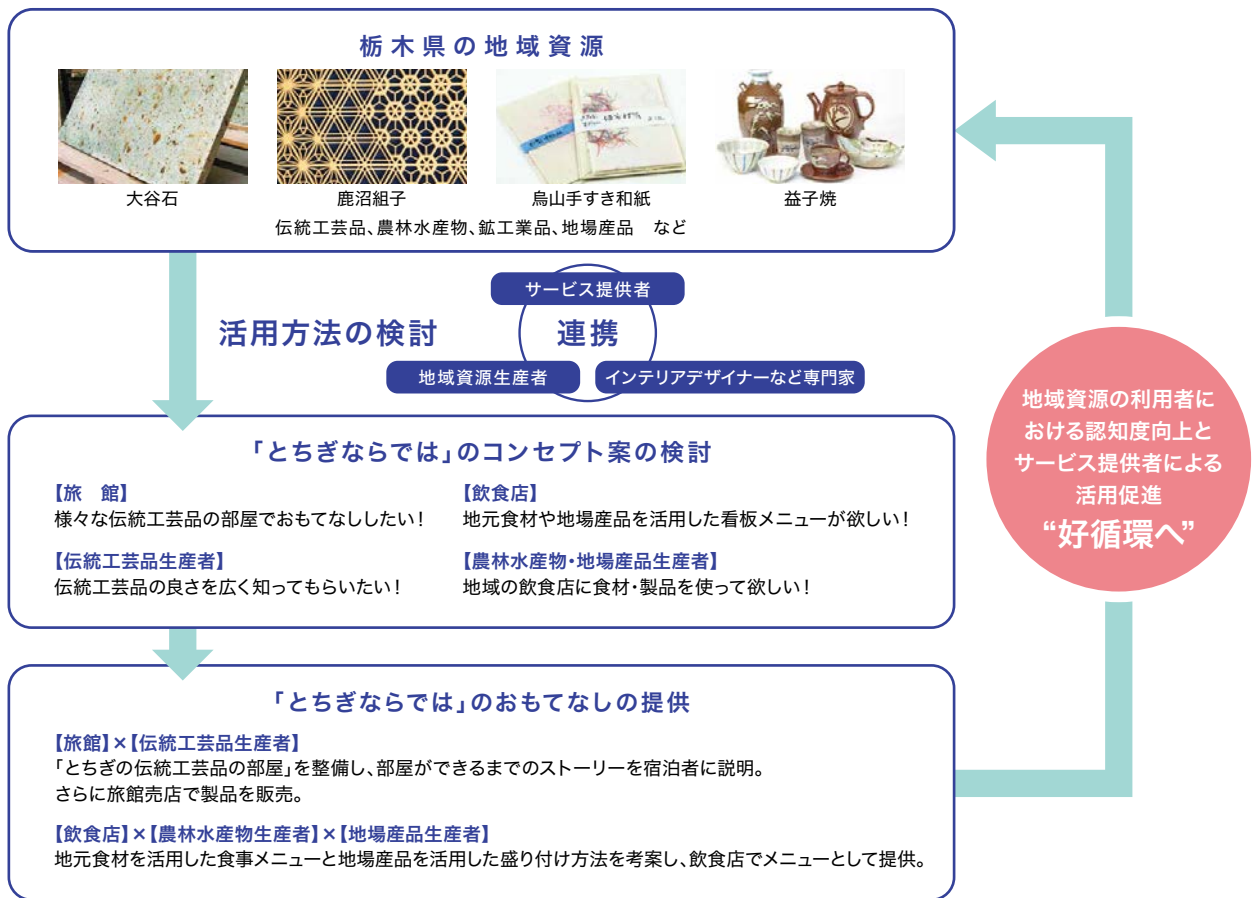
# はじめに

栃木県では、県の地域資源の活用を促進するため、平成27(2015)年度から平成30(2018)年度まで、地域資源活用支援事業を実施しました。この事業を通じて、県の地域資源である伝統工芸品や地域産業資源、地場製品の多彩な魅力を十分に生かした新たな商品やサービスが生まれましたので、紹介します。

旅館やホテル、飲食店、販売店等のサービス提供者の皆様におかれましては、こうした事例を参考に、とちぎの優れた地域資源を御活用ください。

## 「とちぎならではの」のおもてなし創出事業(地域資源活用支援事業)

栃木県の伝統工芸品や地域産業資源、地場製品の生産者である「地域資源生産者」と、旅館やホテル、飲食店、販売店などの「サービス提供者」等が連携して、地域資源を活用した新たな商品やサービスの開発を支援し、地域資源の活用促進を図ることを目的としています。



### 伝統工芸品

主に日常生活で使われ、製造工程の主要部分が手工的であり、伝統的な技術や技法、原材料で製造される工芸品のうち、100年以上前に発祥(本県が発祥地でない場合は同市町、同産地組合等で50年以上継続)しているものを栃木県伝統工芸品に指定しています。

県ホームページ <http://www.pref.tochigi.lg.jp/f02/work/shoukougyou/dentoukougei/craft.html>  
伝統工芸品のお問い合わせ 栃木県産業労働観光部工業振興課 TEL.028-623-3198

### 地域産業資源

①地域の特産物として相当程度認識されている農林水産物や鉱工業品、②地域の特産物である鉱工業品の生産に係る技術、③文化財、自然の風景地、温泉その他の地域の観光資源として相当程度認識されているものを地域産業資源に指定しています。

県ホームページ <http://www.pref.tochigi.lg.jp/f01/work/shoukougyou/sesaku/h26chiikishigen.html>  
地域産業資源のお問い合わせ 栃木県産業労働観光部産業政策課 TEL.028-623-3203

### 地場産品

歴史や風土、経営資源等により、地域に根ざした中小企業群であり、県内の単一又は複数の市町村からなる区域において一定以上の生産がある産業を地場産業と言い、地場産業において製造されるものを地場産品として支援しています。

地場産品のお問い合わせ 栃木県産業労働観光部工業振興課 TEL.028-623-3198



事業名

# 栃木の伝統工芸に出会う、民芸づくしの宿 栃木の伝統工芸品を使った空間演出と思い出に残る体験

栃木の伝統工芸品の新たな魅力を伝える、創意工夫に富んだ企画を実施

活用した  
地域資源

■鹿沼組子 ■益子焼 ■大谷石 ■真岡木綿 ■黒羽藍染  
■黄鮫 ■間々田紐 ■烏山手すき和紙 ■日光彫 ■竹工芸  
■野州てんまり ■新波の提灯 ■栃木の酒(日本酒)

連携者

■モリ工芸(鹿沼組子) ■有限会社豊田木工所(鹿沼組子他) ■有限会社陶庫(益子焼)  
■萩原芳典(益子焼) ■Mountain side Nikko(大谷石) ■大谷石ミュージアム(大谷石)  
■田中提灯店(新波の提灯) ■片山酒造株式会社(栃木の酒(日本酒))



①伝統工芸品と片山酒造「秋のひやおろし」を提供 ②④「鹿沼組子ライブラリー」で鹿沼組子や益子焼などを展示 ③大谷石のメインプレートを使った会席料理  
⑤新波の提灯の見立て月が灯る幻想的な空間 ⑥美しい色合いの新波の提灯

## 事業内容

「星野リゾート 界 日光」では、和の趣や快適性を追求しながら地域の伝統を継承することでお客様に特別な体験をしていただけるよう、スタッフが中心となり新しいサービスの提供を目指しています。その取り組みとして2015年に、栃木の伝統工芸をより深く知っていただくためのご当地部屋「鹿沼組子の間」を用意しました。部屋には美しい鹿沼組子があしらわれ、職人の技が光る繊細な手仕事を間近で堪能できます。

また日光下駄談議などの「ご当地楽」も披露し、お客様に日光下駄を実際に履いていただく体験やステージ上でタップダンスを披露することで、思い出に残る催しを開催しています。伝統工芸をしつらえた鹿沼組子ライブラリーでは、鹿沼組子や益子焼、日光彫などを展示。またルームキーにも益子焼、黒羽藍染、真岡木綿など小さな工芸品を使用しました。食事の席では“食と栃木の伝統工芸品のマリアージュ”として、大谷石のメインプレート、益子焼、鹿沼組子などを融合し地域性を出した会席料理を提供しています。

2018年には、秋の夜長に日光の蔵元「片山酒造」の“ひやおろし”を提供する際に「お酒を味わうだけでなく空間も秋らしく」というスタッフの思いから、ロビーに新波の提灯の見立て月と鹿沼組子、益子焼をあしらひ、栃木の伝統工芸品に囲まれた幻想的な空間を演出しました。味覚・視覚・聴覚の多方面から情報提供を行い、栃木の歴史や文化に関心を持っていただくきっかけになればと考えています。

## 本事業への想い(将来の展望など)

星野リゾート 界 日光

2014年のリブランド以来、他の観光産業と差別化を図るため、栃木の伝統工芸や文化に触れる「ご当地楽」というおもてなしを行っています。知られざる日光下駄の歴史や丈夫さをお伝えし、毎晩スタッフが日光下駄を履いてオリジナルのタップダンスを披露しています。そのほか栃木で過ごす時間を有意義に楽しんでいただくため、スタッフが趣向を凝らしながらさまざまな催しを開催しています。国内外からのお客様に栃木の文化や食、伝統工芸品の素晴らしさを独自の方法でPRし、皆さまにとって地域の魅力に出会える場所でありたいと考えています。



## 星野リゾート 界 日光 (株式会社 楓雅)

■住所/栃木県日光市中宮祠2482  
■TEL/0570-073-011(界予約センター) ■<https://kai-ryokan.jp/nikko/>

## 業務内容

■リゾート・旅館運営事業



星野リゾート 界 川治 (株式会社 星野リゾート・マネジメント) | 平成29(2017)年度

事業名

## 里山の心地よさを栃木の伝統工芸でしつらえる空間

結城紬、竹工芸、益子焼を取り入れ、栃木の伝統工芸に親しむ時間を提供

活用した地域資源

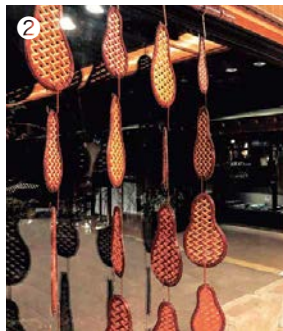
- 結城紬
- 竹工芸
- 益子焼

連携者

- 結城花田(結城紬)
- 井上守人(竹工芸)
- 萩原芳典(益子焼)



① 結城紬を施したルームキー



② ひょうたんをかたどった竹工芸の暖簾

事業内容

星野リゾートの温泉旅館ブランド「界」では、地域の文化や伝統工芸を生かしたおもてなしをご用意しています。その取り組みの中で地域の方にご協力いただき、ルームキーに結城紬を施しました。廊下には大田原の竹工芸のダイニング照明を設置。「界 川治」のモチーフの“ひょうたん”をかたどった竹工芸の暖簾をかけ、館内入口の窓にひょうたん型スクリーンも設置しました。

食事処では益子焼の器を使用。「体験したものを購入したい」という要望に応えショップでも展開し、生活に取り入れていただけるようになりました。

星野リゾート 界 川治 (株式会社 星野リゾート・マネジメント)

- 住所/321-2611 栃木県日光市川治温泉川治22
- TEL/0570-073-011(界予約センター)
- <https://kai-ryokan.jp/kawaji/>

業務内容

- リゾート・旅館運営事業

本事業への想い  
(将来の展望など)

星野リゾート 界 川治

“どこか懐かしい里山体験”をお届けするため日々励んでおります。伝統工芸や文化に触れ、栃木の魅力を知っていただくきっかけになることを願い、今後も地域の方と協力しながら進化を目指していきます。



星野リゾート 界 鬼怒川 (株式会社 星野リゾート) | 平成30(2018)年度

事業名

## とちぎ民藝が光る木漏れ日の湯宿

オリジナルの益子焼の鍋、特別に染め上げた黒羽藍染で優雅な時間を演出

活用した地域資源

- 益子焼
- 黒羽藍染

連携者

- 有限会社陶庫(益子焼)
- 株式会社つかもと(益子焼)
- 黒羽藍染紺屋(黒羽藍染)



① 日光の名所や月が描かれた暖簾が秋の夜長を演出



② ドリンクサービスで益子焼の湯呑みを使用



③ 益子焼の鍋

事業内容

「星野リゾート 界 鬼怒川」は“とちぎ民藝が光る木漏れ日の湯宿”をコンセプトに、とちぎ民藝の益子焼、黒羽藍染、鹿沼組子、大谷石の4つの素材を建物や館内にしつらえ、スタッフが伝統工芸品の魅力をお伝えしています。

今回、オリジナルの益子焼の鍋と小皿で夕食を彩り、湯上がり処ではドリンク類を益子焼の湯呑みで提供。昨秋は口ビーで秋の夜長を楽しむ演出に、黒羽藍染の職人・小沼雄大氏に日光の名所や月が描かれた暖簾を染め上げていただきました。“とちぎ民藝”と触れ合えるこの事業は、地域貢献に繋がると考えています。

星野リゾート 界 鬼怒川 (株式会社 星野リゾート)

- 住所/321-2526 栃木県日光市鬼怒川温泉溝308
- TEL/0570-073-011(界予約センター)
- <https://kai-ryokan.jp/kinugawa/>

業務内容

- リゾート・旅館運営事業

本事業への想い  
(将来の展望など)

星野リゾート 界 鬼怒川

栃木の伝統工芸に関する企画を実施し、益子や大谷まで足を伸ばす方も増えました。今後も地域に寄り添い、「栃木ならではの逸品」を体験し、旅の思い出にお持ち帰りがたいという想いでお客をお迎えしていきます。





事業名

# 益子焼、清酒、大谷石、益子草木染などの地域資源を施したギャラリーでのとちぎのおもてなしの発信

栃木の伝統工芸の魅力によるおもてなしサービスを実現

## 活用した地域資源

- 益子焼 ■ 栃木の酒(日本酒)
- 大谷石 ■ 益子草木染 ■ 鹿沼組子

## 連携者

- 益子焼協同組合(益子焼) ■ 北星商事株式会社(大谷石)
- 日下田藍染工房(益子草木染) ■ 有限会社豊田木工所(鹿沼組子)



① 黒を基調にしたシックな店内。カフェ「湯」 ②③ 大谷石のコースターや益子焼の酒器を展示してある「ぐいのみギャラリー」 ④⑤ 外国語ホームページ

## 事業内容

栃木県益子町にある酒蔵として“地域の伝統工芸を活用した独自のおもてなし”がしたいと考え、自社製造の日本酒の飲み方提案をはじめ、栃木の食文化の豊かさについて知識を深められる事業を実施しました。

まず酒蔵の飲食スペースにおける提案では、大谷石のコースター、益子草木染のテーブルセンターなどによる、地域色豊かなおもてなし演出を行いました。酒蔵の接客スペースでは、益子焼のぐい飲みなどの「ぐいのみギャラリー」を作ることで、益子焼による酒器の魅力を発信。展示している酒器は実際に使用することもでき、益子焼の酒器を活用した熱燗の魅力も同時にPRできるようになりました。また幅広い世代の方楽しんでいただくため、大谷石を使ったピザ窯、ミニかまども完備し、イベントの際の“賑わいづくり”に活用しています。

そして近年、県外はもとより、海外からの観光客も増加傾向にあることから、外国語ホームページの整備にも力を入れました。海外に向けた地域資源の情報や魅力の発信を、英語などの外国語を採用したホームページ開設で実現しました。また益子を訪れた際の形に残る思い出ギフトとして、清酒と益子焼の徳利、ぐい呑みを開発しました。

魅力に溢れた県内各地の地域資源を融合させた独自のおもてなしは、訪れた方々にさらに色濃い時間を与えてくれるのではないかと期待しています。

## 本事業への想い(将来の展望など)

株式会社 外池酒造店 外池 茂樹

当酒蔵には、県内外から益子に観光で訪れた方が毎日のように立ち寄られています。この方たちに、私たち外池酒造店の事業の成り立ちと深い関わりのある栃木の伝統的な文化をもっと楽しんでいただきたいと思います。本事業を考案しました。

もともと日本酒文化は、食文化を筆頭とするさまざまな地域文化に支えられ、育まれてきました。そこで益子町にある唯一の酒蔵として、お客様に益子焼をはじめとした地域の伝統文化に触れていただく機会を提供し、他地域の酒蔵にはない“独自の世界観を持ったおもてなし”を提供したいと思っています。さらに栃木県というエリアで考えると、「大谷石」や「益子草木染」など日本酒と合わせて地域色を表現できる地域資源が豊富にあるので、これらと日本酒の魅力を上手く演出することで、外池酒造店、ひいては栃木県の酒蔵の魅力をより強力に発信できるのではないかと考えています。





事業名

# 「益子の食文化」を追体験することができる、おもてなしサービスの企画開発

“益子の酒”で、益子のさまざまな魅力をひとつにする

## 活用した地域資源

- 栃木の酒(日本酒)
- 益子焼

## 連携者

- 株式会社やまに大塚(益子焼)
- 有限会社横山陶芸(益子焼)
- 専門家:山本洋子(料理専門家)



① 益子でしか味わえない愉しみ ② 益子の水、土、稲で丁寧に作られた日本酒 ④⑤⑥ 「風土」「土」「水」「農産物」が織りなす伝統と食文化

## 事業内容

「益子でしか味わえない食の愉しみ」を追体験できるおもてなしサービスを、益子の酒(自社製造の日本酒)と益子焼を用いたギフト、写真パンフレット及びホームページによって実現しました。モノとしての日本酒と器だけでは、“益子でしか味わえない愉しみ”を忠実に再現するのは難しいですが、背景となる益子の「風土」「土」「水」「農産物」が織りなす食の景色を写真冊子やホームページで表現することで、益子の酒と益子焼のセットに特別な意味を持たせることに成功したと思います。

“食の景色の表現”では益子町のホテルや飲食店に協力を依頼し、益子の食文化に相応しいメニューを選定し写真撮影を行いました。ギフトセットの益子焼にはそのメニュー写真で用いたものと同一品または類似品を入れ、また、食の景色の写真に写っている益子の酒を同梱することにより“益子の風土・文化に想いを馳せて楽しむ体験”を味わうことができます。

## 株式会社 外池酒造店

- 住所/321-4216 栃木県益子町塙333番地1
- TEL/0285-72-0001 ■ FAX/0285-72-0003
- http://tonoike.jp

## 業務内容

- 清酒・米焼酎醸造
- 全酒類の卸・小売り販売
- 観光酒造の運営等

## 本事業への想い(将来の展望など)

株式会社 外池酒造店 外池 茂樹

私たちが手掛けている日本酒はこの地の水によって育まれ、この地の土から育った稲で作られます。だからこそ、地域の食と器＝益子焼と非常に相性が良いのです。ただ益子焼を売るのではなく、ただ酒を売るのではなく、その背景となる自然、そして人の想いによる文化を伝えることで、より深く益子の魅力を体験できるサービスを生み出したいと思いました。

本事業に取り組んで分かったのは、農業に携わる方も、益子焼を作陶する方も、飲食を供する方も、温泉宿を営む方も、皆さん私たちと同じ想いをお持ちであるということでした。今後、私たちは本事業での経験と培ったノウハウを生かし、さまざまな益子の魅力を、さらに魅力的なサービスとして提供していけるよう努力する所存です。





事業名

## 外国人宿泊客向け着付体験で撮影&観光

ゲストハウスで外国人観光客が着物や下駄等で街歩きができるサービスを提供

### 活用した地域資源

- 真岡木綿
- 日光下駄
- 黒羽藍染
- 間々田紐

### 連携者

- 真岡木綿会館(真岡木綿)
- 星秀男(日光下駄)
- 黒羽藍染紺屋(黒羽藍染)
- 間々田ひも店(間々田紐)

1



3



4



1 カフェ&ゲストハウス「Tora」屋号紋 2 履き心地が良い日光下駄 3 黒羽藍染の巾着 4 間々田紐

### 事業内容

当社が運営するカフェ&ゲストハウス「Tora」に宿泊していただいた外国人観光客が、実際に着物を着ていただき写真を撮ったり、着物を着たまま日光市内を観光したりすることができるサービスを考案しました。

メインの着物は真岡木綿で仕立てた着物、それに合わせる小物に間々田紐、黒羽藍染の巾着、そして地元の日光下駄を用意しました。これらの素材の全てを栃木の伝統工芸品で整えたことは、大きなトピックの一つになるのではないかと考えています。また「Tora」には着付けや英語ができるスタッフが揃っているので、着物の着方やコミュニケーションも心配することなく、栃木の伝統工芸品を身にまとうことができる体制が整っています。

実際に身にまとうことで、栃木の伝統工芸品を肌で感じてもらう絶好の機会になると思います。当社では、このようなサービスを提供していることをインターネットや小冊子を活用して発信し、全世界に広めていきたいと考えています。

### IDEE株式会社

■住所 / 〒321-1413 栃木県日光市相生町5-1  
 ■TEL / 0288-25-5205 ■FAX / 0288-25-5206 ■<https://www.ideenikko.com/>

### 業務内容

■カフェ、レストラン ■ゲストハウス ■ケータリング

### 本事業への想い(将来の展望など)

IDEE株式会社 及川 真寿美

私たちは以前から、日光を訪れた外国人観光客に対し「日光という土地や自然、建物以外にも、日本の文化そのものにもっともっと触れて欲しい」という思いがありました。実際に日光を訪れる外国人の多くは、日本の伝統や文化に関心の高い人が多く、特に女性は着物についてかなりの興味を持っています。すでに京都や浅草などでは、着物のレンタルや着付けのサービスがある程度普及していますが、日光ではそのような店舗がまだ少ないのが現状です。当社は、全てにおいて栃木の伝統工芸品を使用した着物や下駄、巾着などを用意しています。栃木の伝統工芸品に触れながら、日本の伝統にも触られるという貴重な経験を提供できることが当社の強みです。

今後は宿泊客に対するサービスの一環として、「日光でも着物を着用して観光ができる」というサービスがあることを、今まで以上に積極的に海外に向けて情報発信していきます。





ON JAPAN有限公司 | 平成27(2015)・28(2016)年度

事業名

米国・ニューヨークにおける「とちぎならではのおもてなし」発信事業  
「五感で感じる“とちぎ” in New York」の開催による  
「とちぎならではのおもてなし」発信事業  
伝統工芸、歴史、文化で地域ブランドを確立し「五感で感じる“とちぎ” in New York」を開催

活用した  
地域資源

- 益子焼 ■ 大谷石 ■ 烏山手すき和紙
- 竹工芸 ■ 日光彫 ■ たまり漬
- 栃木の酒(日本酒) ■ 栃木のお米

連携者

- わかさま陶芸(益子焼) ■ 大谷石産業株式会社(大谷石) ■ 合名会社福田製紙所(烏山手すき和紙) ■ とちぎの技委員会(各種伝統工芸品)
- 株式会社種山昌一商店(たまり漬) ■ 株式会社外池酒造店(栃木の酒(日本酒))
- 江戸屋農産株式会社(栃木のお米) ■ コーディネーター:白濱一久(飲食店・食品商品開発プロデューサー)



① 竹の酒器に入れた「燦爛」で乾杯 ② 伝統工芸品に興味を示す現地の人々 ③ 多くの人で賑わう店内 ④ 益子焼と一緒に記念撮影 ⑤ 栃木の伝統工芸品をご用意 ⑥ 竹工芸、鹿沼組子を用いたたまり漬、日本酒などを提供

事業内容

「ON JAPAN」が運営する米国・ニューヨークの飲食店「Ramen-Ya」で、栃木の地域資源を活用した“とちぎならではのおもてなし”を提供する「JAPAN AUTHENTIC CRAFT WEEK」を開催しました。店舗の内装・食器や小物類などを益子焼、大谷石、烏山手すき和紙に統一するとともにそれらの紹介も交え、映像媒体も含めたPRツールを用いて提供。ホームページやニューヨークメディアを通し情報発信を行いました。

また翌年には「五感で感じる“とちぎ” in New York」を開催。たまり漬・米・日本酒など栃木の食を用いたメニューを作り、益子焼のプレートや竹工芸のピンチョススティック、華皿などで提供。日本の伝統的な酵素食品・食文化についてPVも制作しました。いずれも歴史・伝統・文化と絡ませ、地域ブランドとして世界へ発信しています。

ON JAPAN有限公司

■住所/320-0811 栃木県宇都宮市大通り4-1-15  
■TEL/028-622-7557 ■http://on-jpn.com

業務内容

- 飲食店経営 ■ 飲食商品企画販売 ■ 飲食イベントの企画 など

本事業への想い(将来の展望など)

ON JAPAN有限公司 代表取締役 小林 俊仁

私がニューヨークで飲食事業を始めたのは東日本大震災のころでした。現地で事業を展開する中で、食材をはじめとした日本の商品が思うように流通できなかったことを覚えています。それを機に、日本復興のために何ができるのかを常に意識するようになりました。

本事業は栃木の伝統文化や食、土地の魅力を世界の中心であるニューヨークで発信し、より日本に興味を持っていただくことを目的としています。栃木の伝統工芸品や日本酒が認知され、インバウンド効果で日本や栃木の素晴らしさを世界に広めていきたいです。また「おもてなし」というホスピタリティーやパッションを各国へ発信し、世界の人々に伝えていく。そして、栃木の発展や伝統工芸品の継承。食の文化や安全性を伝え、世界で文化的な貢献ができればと考えています。

今後も「Ramen-Ya」における「JAPAN AUTHENTIC CRAFT WEEK」をニューヨークに根付かせ、「とちぎならではのおもてなし」を継続し、海外の消費者に向けた商品開発に取り組んでいきます。さらには伝統工芸産業や企業とのコラボレーションなども考え、付加価値の高い新商品の可能性を探っていき、他国のニーズにあったものを創作し展開できればと思っています。



仲まち家 | 平成28(2016)年度

事業名

「とちぎ和牛」と「栃木の地酒」と「鹿沼の木工」でおもてなし

とちぎ和牛と地酒のマッチングによる料理と鹿沼の木工で、栃木のおもてなしを実現

活用した地域資源

- とちぎ和牛 ■栃木の酒(日本酒)
- 鹿沼の木工品

連携者

- 焼肉もうもう亭(とちぎ和牛) ■株式会社小林酒店(栃木の酒(日本酒)) ■星野工業株式会社(鹿沼の木工品) ■仲まち家合同会社
- コーディネーター:井澤正悟(フードコンサルタント)



①A5ランク12等級のとちぎ和牛 ②鹿沼産森林認証材を使用した片口と猪口 ③キッチン七 ④とちぎ和牛メンチカツ ⑤とちぎ和牛汁なし担々麺 ⑥鹿沼の地酒「純米吟醸 鹿沼娘」

事業内容

「とちぎ和牛」(A5ランク12等級のみ)の1頭買いにより、「とちぎ和牛汁なし担々麺」や団体観光客や栃木のグルメを気軽に楽しみたいお客様に「とちぎ和牛メンチカツ」「とちぎ和牛コロケ」の提供ができるようになりました。

さらに“地産地消”から一歩踏み込んだ、栃木テロワール(栃木の風土)を重んじたマリアーージュ(食べ合わせ)を考え、栃木で育った「とちぎ和牛」と鹿沼で栽培した酒米「ひとごち」で醸された鹿沼の地酒「純米吟醸 鹿沼娘」とのマリアーージュを確立しました。

また“おもてなし”には雰囲気、特別感がとても大切です。現在、片口を使用しているような清酒を飲み比べる楽しみ方が主流になっています。そこでトリプルコラボとして鹿沼産森林認証材を使用し、“鹿沼の木工”をアピールした「片口」と「猪口」を開発しました。“とちぎ和牛×栃木の地酒×鹿沼の木工”のトリプルマリアーージュを、新しく増床したまちの駅新鹿沼宿の屋台村内「キッチン七」と「仲まち家」双方の飲食店で提供しています。

お問い合わせ先 株式会社 小林酒店

- 住所/322-0002 栃木県鹿沼市仲町1703番地6
- TEL/0289-62-7550 ■http://www.kobayashisaketen.com

業務内容

- 「キッチン七」の運営 ■栃木県産・鹿沼産の食材を使用したメニュー開発

本事業への想い(将来の展望など)

株式会社 小林酒店 小林 一三

本県での農業・畜産業の将来を考え地産地消だけではなく、より踏み込んだ「テロワール 風土」にこだわりました。清酒を醸すお米は県産酒造好適米にこだわり、「とちぎ和牛」も栃木の風土で育てられた牛を使用しています。今回使用した「とちぎ和牛」は、中でも最高級「匠」がそれ以上のA5ランク12等級しか扱っていません。また木製酒器の原材料である鹿沼産森林認証材も、栃木の風土で育った木材です。

現在、鹿沼のまちの駅新鹿沼宿に増床された「まちの駅屋台村」に「キッチン七」として新規出店し、同じく連携者の焼肉もうもう亭も「まちの駅弁屋もうもう亭」を出店しました。また連携者の星野工業もまちの駅新鹿沼宿裏手に出店し、「鹿沼秋祭り」などのイベント時に「純米吟醸 鹿沼娘」を木製酒器で販売しています。今回のトリプルコラボで開発した“とちぎならではのおもてなし”を具現化し、地方創生を目指していきます。





レストラン Copain | 平成29(2017)年度

事業名

栃木県の地域資源をフレンチ風に  
アレンジしたおもてなし

烏山手すき和紙を用いたインテリアと益子焼の食器による料理の提供

活用した地域資源

- 烏山手すき和紙
- 益子焼

連携者

- 烏山和紙ファクトリー「福の紙」(烏山手すき和紙) ■ 有限会社陶庫(益子焼)
- コーディネーター: 大和田政之(インテリアデザイナー)



① 地場産品を使ったフレンチ ② 烏山手すき和紙のロールスクリーン ③ ランプシェードに益子焼を使用 ④ 益子焼を店内に展示 ⑤ 好みに選べるコーヒーカップ

事業内容

「レストラン Copain」では、栃木県の地域資源である烏山手すき和紙の「光をやさしく通す」という風合いを活かし、店内のインテリアにロールスクリーンを設置しました。また手に取って近くで眺められるように、表紙・中紙に烏山手すき和紙を施したメニューブックも設置しました。

また、店内のランプシェードに益子焼を使用し、店で使用する食器のほぼ全てを益子焼にしたほか、多数の益子焼の作家さんによるコーヒーカップを導入し、専用の飾り棚を設置して客席からギャラリーのように見えるよう配置しました。コーヒーカップはドリンク提供の際にお客様に好きなものを選んでもらい、実際に使っていただくことができます。各カップの写真と作家さんの略歴、参考価格などの情報を書いた冊子を各テーブルに置き、スタッフからも「よろしければお好みのものをお選びください」と積極的にお声掛けを行っています。

レストラン Copain

- 住所/324-0054 栃木県大田原市若松町1650-356
- TEL/0287-55-1652 ■ FAX/0287-55-1652
- <https://ameblo.jp/restaurant-copain>

業務内容

- 飲食業(フレンチ)

本事業への想い(将来の展望など)

レストラン Copain 森 千代子

私は栃木県から離れた土地で長く暮らしていましたが、不思議と休業時代から「自分の店を出すなら故郷である栃木で」という思いが強くありました。実際に栃木に帰ってきてみると、この土地の素晴らしさを改めて実感します。その素晴らしい土地が生み出し、歴史と共に育まれた地域資源の数々を少しでも多くの方に触れていただくお手伝いがしたいという思いから、今回の事業を手掛けました。

「こんな使い方もあるのか」「実際に触れてみるとこんなのか」という新たな感動に出会える工芸品の魅力と、「Copain」に食事に来られた方に実感していただくとともに、私自身も伝統工芸品にフレンチを合わせるという試みを通して新たな発見があり、学ばせていただくこともたくさんありました。今後もさまざまな可能性を見出していきたいと考えています。



事業名

## 栃木の伝統美で魅せるモダンレストラン

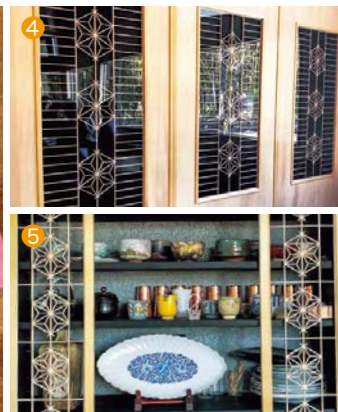
栃木の伝統工芸品を内装、食器に使用することで食とともに栃木の魅力をアピール

### 活用した地域資源

- 益子焼 ■ 鹿沼組子 ■ 烏山手すき和紙
- 益子草木染

### 連携者

- 高田苑(益子焼) ■ 有限会社吉原木芸(鹿沼組子) ■ 合名会社福田製紙所(烏山手すき和紙)
- 日下田藍染工房(益子草木染)



① 益子焼の食器 ②④⑤ 鹿沼組子や烏山手すき和紙をあしらった食器棚と引き戸 ③ 烏山手すき和紙を使用したメニュー表 ⑥ 益子草木染の暖簾

### 事業内容

当社では、益子町堀にてフレンチ・イタリアンなどの洋食と鉄板焼きの専門店「amano」を運営しています。この店舗は2017年9月にオープンし、内装には栃木の伝統工芸品をふんだんに取り入れました。

具体的には、鹿沼組子や烏山手すき和紙をあしらった引き戸やドア、烏山手すき和紙を使用したメニュー表、益子焼の食器、益子草木染の暖簾です。特に鹿沼組子と烏山手すき和紙を大胆に配した大引き戸を設置したことで、圧倒的な迫力と美しさを演出しました。また腰壁には大谷石を使用し、一か所で複数の栃木の伝統工芸品に触れられ、間近で見ることができる機会をお客様に提供しています。

これらの栃木の伝統工芸品の魅力を、食と併せてアピールしていきたいと考えています。そして食事とともにこういった空間を提供することで、栃木の魅力を改めて感じられるような場所になればと思っています。

### 有限会社 TEXN Corporation (amano)

■住所/321-4216 栃木県益子町堀2492-39 ■TEL/0285-85-8119

### 業務内容

- 飲食店 ■ 飲食店の出店、経営等のコンサルティング
- 陶器や装飾ガラス製品の製造、販売

### 本事業への想い(将来の展望など)

有限会社 TEXN Corporation 天野 達也

当社が位置する益子町は、観光客が多いことでも知られています。近隣の市町の方はもちろん、県外からの方も多く訪れる土地柄です。そのような益子町において、当社は本事業に取り組むことで、内装や食器などに伝統工芸品を取り入れた店舗を作ることができました。

普段、見たり触れたりする機会がない方々や、そもそも伝統工芸品を知らないという方々に、実際に目で見て手に取っていただき、栃木ならではの伝統を周知する機会を設けることができるのではないかと思います。県民であっても地元の工芸品の存在を知らない方はたくさんいらっしゃいますし、県外の方となれば尚更だと思っています。一つの場所で、食事とともにこういった空間を提供することで、多面から栃木の魅力を改めて感じていただくきっかけの一つになればと思っています。





株式会社 静風 | 平成30(2018)年度

事業名

# もめん茶屋における「真岡木綿」・「とちおとめ」を活用した新サービスの提供と県内外への情報発信

「真岡木綿」を施した店舗づくりと「いちご」の新メニューを開発し県内外にPR

活用した地域資源

■真岡木綿 ■いちご

連携者

■真岡木綿会館(真岡木綿) ■JAはが野(いちご)  
■専門家:袴田尚弥(フードスタイリスト)



①真岡産「とちおとめ」を使用したスイーツ ②スタッフも真岡木綿製前掛けを着用 ③店舗外観とカフェカー ④暖簾のある内観

事業内容

「もめん茶屋」は、伝統工芸品の真岡木綿を製造・販売している真岡木綿会館に隣接するお食事・甘味処として2017年10月にオープンしました。今年から店舗の外に生成の帯暖簾を、そして店内に暖簾、タペストリー、ランチョンマットを使用し、真岡木綿製前掛けのスタッフがお出迎えをするなど真岡木綿をふんだんに施した店舗づくりに注力し、「温もりのある空間」を演出しました。

また、提供するメニューについては、真岡市は「いちごの生産量日本一」であることから「とちおとめ」などを生かした新しいスイーツの開発に力を入れました。独自のアイデアに加えフードスタイリストによる新メニューの提案を受け、メニュー開発とサービス提供に取り組みました。

カフェカーの改装も行い、真岡木綿の暖簾を設置。観光イベントなどの出張販売やホームページ、タウン情報誌での掲載、チラシ作成などで地域資源である「真岡木綿」「いちご」「もめん茶屋」の一体的な情報発信を図っています。

株式会社 静風

■住所/321-4306 栃木県真岡市台町11-8  
■TEL/0285-82-8812 ■FAX/0285-82-8551 ■http://momen-chaya.jp

業務内容

■飲食店 ■菓子製造

本事業への想い(将来の展望など)

株式会社 静風 田尻 美穂

「まちのおやすみ処 もめん茶屋」の名のとおり、地域のお客様、観光で訪れたお客様がほっと一息つけるような店づくりを目指してきました。おかげさまで二年目に入り、何度も足を運んでくださる方が徐々に増えてきたため、落ち着く空間でありながらも何か目新しいものをお客様に提供したいと考えていました。そこで今回、お隣の真岡木綿会館にご協力いただき暖簾・タペストリー・スタッフの前掛けなどを制作し、店内の雰囲気をもっと良いものに刷新しました。またメニューも真岡産「とちおとめ」を使用したスイーツを出したいと思い、真岡市に縁のあるフードスタイリストの方と共同開発しました。

現在、春の季節に向けて提供の準備を進めています。来店されたお客様には真岡市の伝統工芸品を眺めながら特産品を召し上がっていただき、より深く「真岡」を満喫してもらえればと思っています。





## 地元益子の器、地酒、いちごでのおもてなし

益子焼の展示と料理の提供、新たに開発したいちごのデザートで、益子、栃木のおもてなし

### 活用した地域資源

■益子焼

### 連携者

■株式会社もえぎ(益子焼) ■益子焼生産者(益子焼)



①②③落ち着いた雰囲気の内観、展示棚を設置し益子焼を展示 ④朝採りいちごのスイーツ

### 事業内容

益子焼の器と地酒、いちごを活用し、“益子、栃木のおもてなし”を行いました。当店は益子町中心部で和食処として昼夜の営業を行い、これまで益子焼を食器に使用し料理を提供してきましたが、益子ならではのおもてなしがしたいと考え、これまで以上に益子焼をPRできる取り組みを行いました。

まず益子焼のぐい呑みや皿を、店内で鑑賞できるように展示棚を設置しました。展示した器は料理や日本酒の提供の際に使用し、お客様は料理と益子焼と一緒に楽しんでいただくことができます。またデザートメニューがなかったことから、いちごを使ったメニューを開発。すでに地元の食材(そば、豚肉等)を使用した料理も提供しており、それらに加えいちごのデザートも益子焼で提供することで、これまで以上に幅広いお客様に益子の食事を楽しんでいただくことが可能になりました。

これらの取り組みをSNSやチラシで発信し、集客を図っています。またチラシ作成の際には、新メニューの表示や日本酒を楽しむ益子焼も載せてPRを行っています。

### 和食 柚

■住所/321-4217 栃木県益子町益子2068-1  
■TEL/0285-72-0931 ■FAX/0285-72-0961

業務内容 ■飲食業

### 本事業への想い(将来の展望など)

和食 柚 寺方 博

「和食 柚」では、地産地消を目指したお店づくりに力を入れています。今回当店の趣旨にも合う「栃木のおもてなし」をPRする事業でしたので、積極的に参加させていただきました。益子、栃木に来てくださった方に「益子焼でお酒が飲める」「食事もできる」「見て楽しめる」ことが、何よりのおもてなしになると思います。展示した益子焼には各作家の名前を表示し、より益子焼に親しみを感じてもらえるようにしました。また厳選した県内の地酒も、入口付近にディスプレイケースを設置して地酒の現物を見ながら選んでいただけるなど工夫を施しました。

食材にもこだわりを持ち、朝採りの新鮮ないちごを使ったスイーツを提供するのはもちろん、いちごだけでなく県産の食材で趣のあるパフォーマンスができるよう、これからも日々精進していきます。





事業名

# 日光ならではの地域資源を活用した オリジナル商品の開発・製造・販売

日光産苺を使用した苺シロップと生乳のジェラードを開発

活用した地域資源  
■いちご ■生乳

連携者 ■有限会社山楽 ■有限会社ヤング ■株式会社アトリエ笠原 ■有限会社銜 ■シェ・ホシノ ■有限会社黒須製館所 ■株式会社一心館 ■本家やまびこ ■ニコニコファーム ■おうちごはんとりあえず ■斎藤農園 ■食堂すゞき(以上、サービス提供) ■だいまん苺園(いちご) ■鹿野商店 ■日光食の研究所(生乳)



①「日光お宝っぶ」では新グルメを開発 ②日光お宝っぶグルメ第3弾のジェラート ③④里芋の特性を利用した滑らかな食感が特徴

## 事業内容

日光ならではの地域資源を活用した、オリジナルのデザートメニューとして、地元産いちごのジェラートを開発しました。

ジェラートには、新鮮な生乳と私たちの地元日光市の厳しい寒さの中、土作りにこだわり有機肥料をメインに使った有機栽培で、自然の恵み豊かな日光連山の伏流水とともに育てられたいちごを使用。こだわりの日光産「とちおとめ」を使い、いちご農園特製の“とちおとめシロップ”をジェラートに合わせました。

また、ジェラートには、日光市で栽培された里芋を加えました。日光産の里芋は、日光の厳しい自然環境でも凍らないようにでんぷんを糖に変えるため、糖度が高く、粘りとやわらかさを併せ持っており、里芋を加えることで、通常のジェラートよりも粘りのある上品で滑らかなジェラートに仕上がりました。

## お問い合わせ先 だいまん苺園

■住所/321-1101 栃木県日光市明神1541  
■TEL/090-2559-1117 ■FAX/0288-22-5469

## 業務内容

■苺の栽培・販売 ■スムージーの販売 ■苺ジャム・シロップの販売

## 本事業への想い(将来の展望など)

だいまん苺園 大門 勇人

日光と言えば、世界遺産に認定された日光寺をはじめとした観光地で、国内を問わず海外でもとても有名な地域です。しかしながら、そのような環境においても食の魅力が少ないと言われています。

そこで日光市で生産した地域農産物を使用し、日光の農産物の価値も上げながら日光という大地とともに多くのお客様に“日光の食の魅力”を発信するため、食につながる商品の開発・製造・販売を行っていきたくと考えています。

農商工が連携した「日光お宝っぶグルメの会」では生産者に限らず、旅館・飲食店などがそれぞれの得意分野で同じ日光という場所で新たな食の魅力を広め、より根強い日光の食文化になるものを開発しています。このジェラートも、「食の材料=地域農産物を、日光オリジナルの新しい形でお客様に届けていきたい」という想いが集まった商品なのです。





事業名

# 本物とちぎでおもてなし ～益子焼&鮎のラグジュアリー料理創造プロジェクト～

ホテル業界のトップシェフが「益子焼」と那珂川の「鮎」を生かした新おもてなし料理を創造

## 活用した地域資源

■益子焼 ■鮎

## 連携者

■ホテルエピナール那須(レシピ開発、マーケティング)  
■株式会社つかもと(益子焼) ■有限会社林屋川魚店(鮎)



① 益子焼のフチ土鍋「kamacco(かまっこ)」 ② 秋椎茸と鮎の釜めし ③ 夏野菜と鮎塩焼きの釜めし ④ 新筍と鮎の釜めし

## 事業内容

ホテル業界のトップシェフのプロデュースで、地域資源の「益子焼」と那珂川の「鮎」を生かした新しい「栃木のおもてなし料理」を創作しPRを行いました。定番メニューの「鮎の炊き込みご飯(釜飯)」は、益子焼のフチ土鍋「kamacco(かまっこ)」で炊き上げることで、栃木県産米がより一層、つややかにふっくら仕上がりました。また那珂川の鮎塩焼きや甘露煮を用いることで、身はもちろん、頭も骨も柔らかく口の中で溶けるような感覚で召し上がっていただけるレシピを開発することができました。

定番メニューに加え、春は「新筍と鮎の釜めし」、夏は「夏野菜と鮎塩焼きの釜めし」、秋は「秋椎茸と鮎の釜めし」と彩りも豊かに、和洋・季節ごとに楽しんでいただける「新おもてなし料理」を創出できました。これらを「益子焼のkamacco(かまっこ)」で作るおいしいおもてなしレシピとしてまとめてリーフレットで紹介し、PRを行っていきます。

## お問い合わせ先 ホテルエピナール那須

■住所/325-0302 栃木県那須郡那須町高久丙1  
■TEL/0287-78-6655 ■FAX/0287-78-6007 ■<https://www.epinard.jp>

## 業務内容

■温泉・ホテル業 ■レストラン業 ■体験型イベント開催 など

## 本事業への想い(将来の展望など)

ホテルエピナール那須 菅井 慎三

150年の歴史を誇る益子焼の窯元「つかもと」が開発した、益子焼で初めての耐熱性土釜「kamacco(かまっこ)」。「お客様と季節の幸との一期一会を大切に」がコンセプトの「ホテルエピナール那須」と連携し、全国有数のトップシェフがプロデュースする料理との競演が実現しました。栃木の大地が育んだ食材の魅力を最大限に生かし、「本物のおいしさでおもてなしを」という料理人の想いとこだわりが詰まっています。使用する鮎は、栃木が誇る那須連山の麓、清流那珂川の恵みで鮎を育て続けて54年の「林屋川魚店」と連携し、新鮮なものを仕入れています。「川魚の女王」「香魚」と呼ばれる薫り高い鮎を熟練の職人が秘伝の製法で焼き上げます。鮎本来の爽やかで豊かな香りと、ふっくらつやつや、お米の甘みが味わい深い直火炊きご飯のおいしさを、ぜひ多くの方に知っていただきたいと思います。





事業名

# 地元素材を活かした ローカルブランドメニューの開発

那須烏山の自然と文化を背景に開発された冷凍食品「JOMONハンバーグ」

## 活用した地域資源

■烏山手すき和紙 ■小砂焼 ■みかん

## 連携者

■烏山和紙ファクトリー「福の紙」(烏山手すき和紙)  
■合資会社藤田製陶所(小砂焼) ■道の上みかん園(みかん)



①地元素材を生かしたブランドメニュー「JOMONハンバーグ」 ②那須烏山産みかん ③JOMONハンバーグ商品ロゴマーク ④⑤⑥烏山手すき和紙のロールスクリーンと小砂焼の陶壁

## 事業内容

那須烏山の地域資源を活かし、「日本人としての郷愁」を表現する地場産品として新しいコンセプトのハンバーグ(冷凍食品)を開発しました。しっかりした商品ブランドを確立したいという考えから、味覚による開発に加え、視覚で訴える商品ロゴ(リーフレットにて活用)、さらに聴覚に訴えるサウンドロゴ及びテーマ曲(イベント及びラジオCMにて使用)を制作しました。また店内でのPRを想定し「いにしへの日本」を感じさせるための演出として、烏山手すき和紙の風合いを活かしたインテリアを「烏山和紙ファクトリー「福の紙」(烏山和紙会館内)」から導入し、味覚のアクセントに那須烏山特産品であるみかんを採用しました。

地域に愛されるサービスであるばかりでなく、インバウンドの目玉になるような話題性のあるメニューシリーズを展開していきたいという思いもあり、「縄文ハンバーグ(JOMONハンバーグ)」という商標を考案。これは那須烏山近辺で縄文〜弥生のもので想定される石器類が、多く出土すると言われていることにちなんで名づけました。

## 有限会社 クローバー

■住所/321-0611 栃木県那須烏山市興野316-1  
TEL/0287-84-3968 FAX/0287-84-3901 ■http://www.clover4.co.jp

## 業務内容

■レストラン・カフェ企画運営 ■ソース・ドレッシング製造販売 ■冷凍食品製造販売

## 本事業への想い(将来の展望など)

有限会社 クローバー 佐々木 豊

古代の人々は、山からいろいろのものを手に入れていました。水も、食べ物も、そして道具づくりも。だからこそ、山には神様が住むと信じられていたのです。そしてはるか縄文と呼ばれる時代に人々は、動物の肉と木の実などを混ぜ合わせ薄い円盤状にまとめ、焚火に放り込んだ石に押し付けて焼いて食していたと言われていました。

本事業で開発した「JOMONハンバーグ」に込めた想いとは、私たちのルーツ「いにしへの日本」を心で感じることができる食文化を育てることにあります。縄文人の特筆される性質は、「戦いを好まない穏やかさ」にあったと言われていました。というのは、遺跡から狩猟の道具はたくさん見つかったものの、対人用の武器は一つも見つからないのです。「人間同士が争わない洗練された文化」を私たちの祖先は1万年以上も続けていたと思うと、誇らしい気持ちになりませんか？





事業名

# 地元特産品を活用した新しいお土産品 “とちぎのあぶらとり紙”の開発

県の特産品を活用し、障がい者施設支援事業と連携しながら機能性あぶらとり紙を開発

## 活用した地域資源

- いちご ■梨
- ゆず

## 連携者

- Win Graffiti株式会社(販売)
- 株式会社ファーマーズ・フォレスト(販売)
- 株式会社ウエルシーライフラボ(開発)
- 山口果樹園(いちご、梨)
- 床井柚子園(ゆず)
- コーディネーター:継国孝司(ブランド開発アドバイザー)



①②③あしかがフラワーリゾートと共同開発した「藤のあぶらとり紙」 ④最新のカット技術を導入

## 事業内容

“とちぎのあぶらとり紙”は、構成する原紙、色、香りなどさまざまなバリエーションを加えることが比較的容易であり、パッケージを変えることも可能なため、非常に多くの商品バリエーションを作製できます。

栃木県特産のにっこり、とちおとめ、スカイベリー、ゆず、藤(あしかがフラワーパーク)など市場に出荷できないものを利用して有効性を抽出し、あぶらとり紙に配合する機能性あぶらとり紙の開発を行いました。

世界遺産を有し、さまざまな名勝、農産物を誇る栃木県の地域資源と上手く組み合わせることができれば話題性、連続性のある商品にもなり、国内向けはもちろん、海外向けでも大きなヒット商品になる可能性があります。また、あぶらとり紙はメガネ拭きにも応用でき、女性のみならず男性の方も使用できる商品です。名刺と一緒にあぶらとり紙を渡すことで地域の広報商品としてもPRでき、宣伝ツールとしてすでに多くの事業者や行政でご使用いただいています。

## お問い合わせ先 Win Graffiti株式会社

- 住所/321-4415 栃木県真岡市下籠谷2593-4
- TEL/0285-81-6030 ■FAX/0285-81-6031

## 業務内容

- 障害者就労支援事業
- 放課後等デイサービス
- 相談支援事業

## 本事業への想い(将来の展望など)

Win Graffiti株式会社 島田 利枝

本事業は、化粧品開発販売事業を展開している「ウエルシーライフラボ」と就労継続支援A型事業所「わらくや」が中心となって行っています。安定的に利益を生む事業を目指し、デザインの段階から出荷まで、障がいをお持ちの方々が取り組みやすいようにプランニングされています。

本事業を機に、本来持っていた能力を最大限に発揮できた方もおり、商品開発や販売の成功事例のみならず、「一人ひとりの人生において才能を大きく目覚めさせ、輝かせる」という大きな事業に成長しました。その証としてパッケージの裏面には、障がい者施設で丁寧に製造されていることが必ず明記されています。今後、県内外、さらには海外の方など、たくさんのお客様にこの商品を手にとっていただき、本事業の意義を少しでも感じてもらえれば幸いです。





事業名

# 機能性・デザイン性に優れた「結ばないネクタイ」の ブラッシュアップと販路開拓

ユニバーサルデザインとして、片手でも簡単に装着できるネクタイの開発

活用した地域資源

■アルミ製品

連携者

■有限会社スタ(むすばないネクタイ製造) ■丸信金属工業株式会社(アルミ製品)  
■コーディネーター:島田忠彦(中小企業診断士) ■専門家:小泉真二(デザイナー)



①冠婚葬祭用ネクタイ ②ヌメ革ネクタイ黒 ③スタイリッシュなグレーサテンタイプ ④アルミを使用し美しい結び目を実現

事業内容

結ばないネクタイにはさまざまな様式のものがありますが、結び目の形が美しく、安定性のあるものは、両手を使わなければ装着することができません。片手で装着できるものは襟の下に入る部分がなく、フックで襟の中央に引っ掛けるだけの商品しかなかったため、安定性に欠け子どもっぽい印象がありました。

当社では、通常のネクタイのようにスタイリッシュで、なおかつアルミ素材などを生かした新しいネクタイを目指しています。片手で装着するための構造としてマグネットを使用し、きれいな結び目を作るためにアルミを利用するなど従来にはなかった商品を開発しました。その構造は特許申請し、足掛け3年の歳月を費やし現在も改良を続けています。

秋の東京インターナショナルギフトショーにも2013年から参加し、来場者からアドバイスをを受け改善しています。冠婚葬祭用の黒いネクタイから始まり、現在は硬くて結べなかったヌメ革のネクタイまで幅広く手掛けています。

お問い合わせ先 有限会社 スタ

■住所/326-0142 栃木県足利市小俣南町14-7  
■TEL/0284-62-1641 ■FAX/0284-62-2937

業務内容

■刺繍加工 ■ジャガード刺繍 ■手刺繍 ほか

本事業への想い(将来の展望など)

有限会社 スタ 須田 波子

人生百年時代と言われる現代では、高齢の方のクオリティオブライフが求められていると思います。病気などで片手や目のご不自由になった方が、一人で身支度を整えられるようなお手伝いができたらと思い、このネクタイを開発しました。

クールビズの夏場だけではなく、職場でもカジュアルデーなどでノーネクタイの場が増えた昨今ですが、やはりご葬儀に関してはネクタイを着用せずに出席される男性はほとんどいらっしゃらないと思います。片手のご不自由になり一人でネクタイを結べなくなった方が、「身支度できないから大切な場所に出向けない」ということがないようと考えております。

わずかな手助けかもしれませんが、自分でできることが減ってしまうことで自信を失われる方もいらっしゃるかと思います。たかがネクタイですが、そこから自信に繋がっていただきたいと思っています。



事業名

# こどもの発育を願う 「とちぎおもてなしギフト」開発プロジェクト

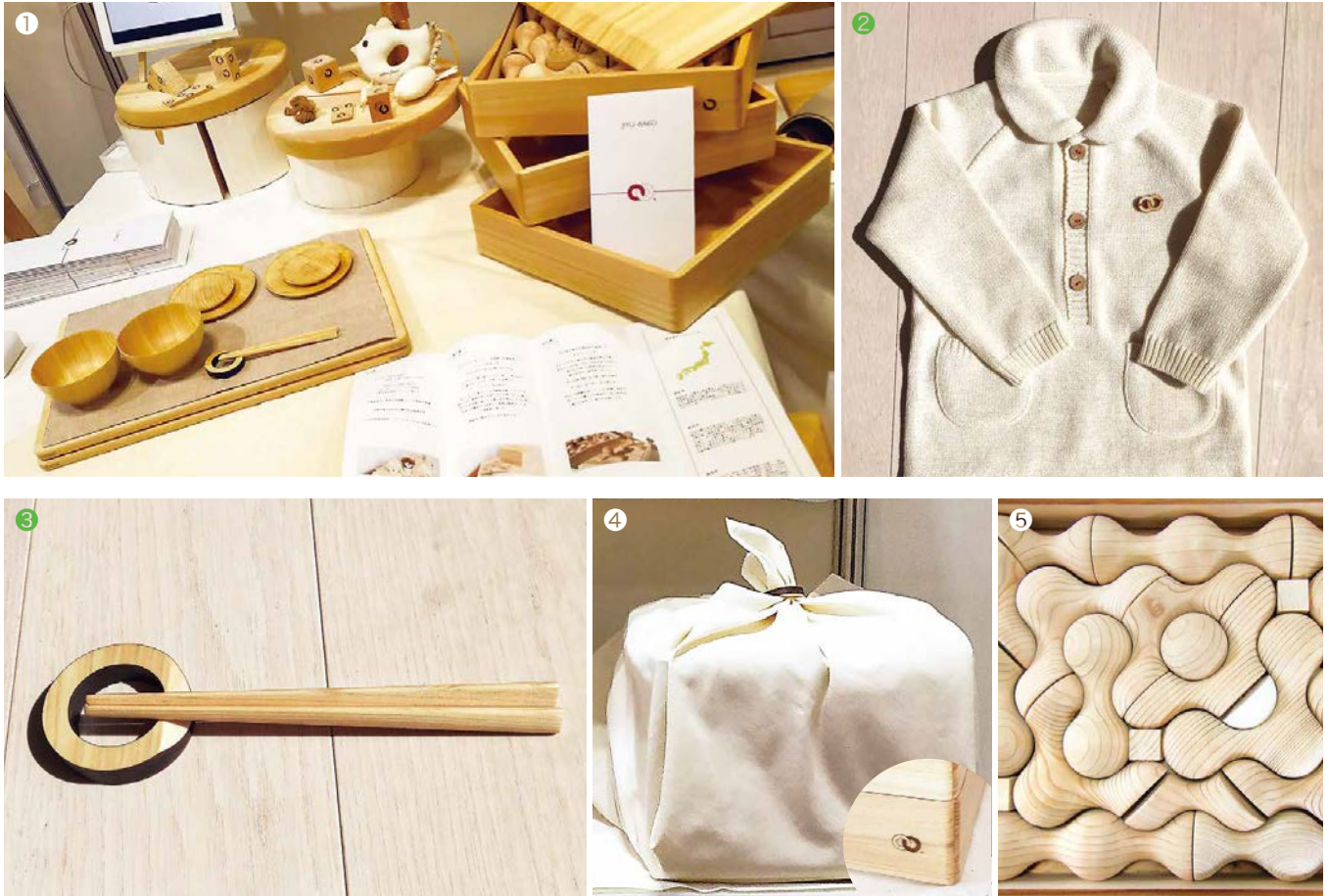
素材、手作りにこだわった子ども服・食器・玩具のギフトセットを開発し国内外へ発信

活用した地域資源

- 鹿沼産森林認証材
- 鹿沼の木工品
- 真岡木綿

連携者

- 鹿沼木材乾燥協同組合(鹿沼産森林認証材)
- 星野工業株式会社(鹿沼の木工品)
- 株式会社あさきん(衣類開発、販売)



①おもてなしギフト ②オーガニックコットンを使用したベビー服 ③箸置き ④真岡木綿製のバッグ、ロゴマークの刻印が入った収納箱 ⑤木工の技を生かした木製玩具

事業内容

栃木県の地域資源を有効活用し、木工業者と婦人服セレクトショップのコラボによるベビー服・食器・知育玩具をセットにした「おもてなしギフト」を開発しました。普段交わることのない木工業者とアパレルの異業種交流で商品の素材選びから、デザイン、商品化まで共同で事業を進めていきました。

ギフト内容はオーガニック素材のベビー服と木製玩具・食器のセット。それらを鹿沼産森林認証材で作った木箱に収納し、真岡木綿製のバッグ(風呂敷)で包みました。また、「つながり」をイメージしたロゴマークを制作し、収納箱に刻印。ロゴマークをイメージした箸置きもセットに加えました。真岡木綿の風呂敷で包むことで和の雰囲気を感じられるギフトになり、収納包装に用いた箱や袋もさまざまな用途で活用できます。

高級素材を吟味している上、手間も時間もかかるため高額商品になってしまいましたが、いずれの商品も一代限りではなく、次の世代まで引き継がれ、末永く使っていただける物だと考えています。

お問い合わせ先 星野工業株式会社

- 住所/322-0072 栃木県鹿沼市玉田町692-8
- TEL/0289-65-5131 ■FAX/0289-62-7081 ■http://hoshino-kogyo.co.jp

業務内容

- 木製品製造
- 販売

本事業への想い(将来の展望など)

星野工業株式会社 星野 詠一

衣食住は人の基本であると考えています。特に赤ちゃんの頃から身につける衣服や体に触れる物は自然素材であってほしいと、いつも願っていました。そんな思いから、こだわりが詰まった木製おもちゃ、木製食器、ベビー服のセットができあがりました。

オーガニックコットンを使用したベビー服、森林認証材を活用し、木工の技を生かして作った木製玩具や食器。技術と素材にこだわった品は安全・安心で、両親から子どもへ、祖父母から孫へ、「健やかに育ててほしい」という願いを込めて贈っていただける宝物セットになっています。そして、その子の子へ、そのまた子へと長く使い続けてもらえるよう私たちも心から願っています。

県だけでなく、日本全国、さらには国外まで発信し、さまざまな人に栃木県らしさと自然環境、地域、家族や仲間などのいろいろな繋がりを、技術・素材を通して感じてもらうたいです。





事業名

# ikkon枧で乾杯! 日光の地域資源を活かした情報発信型枧の開発

日光の杉で作った枧にQRコードを入れ、日光の地酒の案内や観光の情報サービスをする

### 活用した地域資源

- 鹿沼のヒノキ材
- 栃木の酒(日本酒)
- 日光杉並木(倒木材)

### 連携者

- 株式会社ヤギサワ(鹿沼のヒノキ材)
- 片山酒造株式会社(栃木の酒(日本酒))
- 有限会社岸印刷(ikkon枧企画)
- コーディネーター:坂本安男



①サプライズギフトに最適 ②ヒノキとスギの2種類 ③QRコードが入った「ikkon枧」 ④⑤「ikkon枧」販促チラシとイメージ

### 事業内容

和の文化が海外で注目されている現在、東京オリンピック・パラリンピックの開催を控え、海外からの訪日客が増えています。また県内では“とちぎの地元の酒で乾杯”などの運動で、栃木の地酒の普及促進が図られています。そこで当社は栃木の地酒と観光に着目し、情報発信型枧「ikkon枧で乾杯!」(商標登録済み)を活用して来県者に向けたおもてなしを実施しました。

「ikkon枧」とは、3勺から5勺位の小さな日本酒用の枧にQRコードを入れたもので、日本酒とともにさまざまな情報発信が可能です。今回は県内、特に枧と地酒に合うような、和のイメージが強い日光のPRに取り組んでいます。日光の地酒を、同じく日光の木材を使ったQRコードが入った枧に入れ、地酒の情報や日光のホテル・旅館、観光案内などを発信する。このような図式ができれば、地域を巻き込んだ魅力の発信が可能です。

小ぶりなサイズのため、女性や日本酒を少しだけ味わってみたい方にも適し、イベントなどではSNSでの発信も期待できると思います。

### お問い合わせ先 有限会社 岸印刷

- 住所/328-0014 栃木県栃木市泉町13-24
- TEL/0282-22-1552 ■FAX/0282-25-0656 ■http://kishi-print.co.jp

### 業務内容

- 印刷全般
- 企画・デザイン
- パッケージ など

### 本事業への想い(将来の展望など)

有限会社 岸印刷 岸 久裕

「ikkon枧」は、一献の杯からおもてなしの心をQRコードに託し、サプライズ的におもてなしの言葉や所作を動画にして発信することができます。本事業を通し“栃木ならではのおもてなしの心”を表現するPR活動ができればと思っています。

私たちの住む栃木の魅力を、例えば日光の地酒と日光の木材、日光の温泉宿の一つにして情報発信して日光の隠れた魅力を引き出し、宿泊客にこの「ikkon枧」をプレゼントする。それを持ち帰ることによって、家族や知人により深い情報や話題を提供できるツールになるのではないのでしょうか。

今後の展開として、県内各地のいろいろなイベントなどで栃木の魅力を発信できるのではないかと考えています。また結婚式の乾杯用の枧としてお持ち帰りいただき、家族の方にお二人からの動画メッセージでお披露目できるなど、より大きな可能性が広がっていくと考えています。





事業名

# 益子焼普及レンタル事業「窯開(かまあけ)」

益子焼の名作品を、本来の民陶の食器として使用し、益子焼を普及させる

## 活用した地域資源

■益子焼

## 連携者

- 益子焼販売店協同組合(益子焼)
- 株式会社リビングカマトク(レンタル事業)



①島岡達三(赤絵草文長角鉢) ②島岡達三(地袖縄文象嵌角皿) ③吉川水城(鉄絵金彩長角皿) ④吉川水城(金彩草文陶筒) ⑤成井藤夫(角皿) ⑥浅野勝(金銀加彩茶碗)

## 事業内容

「益子焼の銘品に新たな息吹を」。この思いをコンセプトに、益子焼レンタルサービス事業「窯開」を新たに展開しました。益子焼の名作品を世に出すため本来の民陶の食器として使用し、益子焼を普及させるのが目的です。料理の器に使うことで、食べ手と創り手の間に今までにない付加価値を提供していきます。

実際の取り組みではWEBサイトのオープン、販促用のチラシ作成を行いました。サイトにはレンタル対象の益子焼を掲載し、ユーザーが食器・装飾としての美術品を自由に選べる状態にしています。益子焼のブランディングも不可欠であり、写真撮影にもこだわりました。チラシは販促対象の飲食店や旅館・ホテルに発送。リーズナブルな料金設定に加え高価な作品に対し保険も用意するなど、ビジネス環境も整備しています。

民陶として始まった益子焼を「もっと広めて使っていただきたい」という強い思いから生まれた食器流通のイノベーションを起こす本サービスを、益子焼販売店協同組合のもと、「窯開」が提供していきます。

## お問い合わせ先 株式会社 リビングカマトク

■住所/322-0026 栃木県鹿沼市茂呂588-11  
 ■TEL/0289-76-3939 ■FAX/0289-76-3851 ■<https://kamatoku.co.jp>

## 業務内容

■業務用総合厨房設計施工 ■料理道具卸売販売 ■業務用家具、卸売販売 など

## 本事業への想い(将来の展望など)

株式会社 リビングカマトク 秋澤 正明

益子焼は地元で根付きながらも、すぐ手に入れにくい流通の仕組みなど地元での消費も少なく、窯元の廃業等も少なくありません。飲食店やレストランで地産のものを使いたいという意志があっても、国宝級の作品をはじめとした作家の作品は高価になるため、買い手も少なくなり使用しづらいのが現状です。そこでホテルや旅館のプランに組み込まれることで、お客様にとっても最高の旅の思い出になるのではないかと考えました。

また茶道や茶事といったハイアマチュアの方などにも、想定していた以上にニーズがあります。その要望に対応していくことで多くの人々が益子焼に触れる機会が増え、さらなる認知や普及に繋がっていただければと思っています。





# 紹介事業で活用された地域資源のマップ



●鮎



●いちご



●生乳



●栃木の酒(日本酒)



●栃木のお米



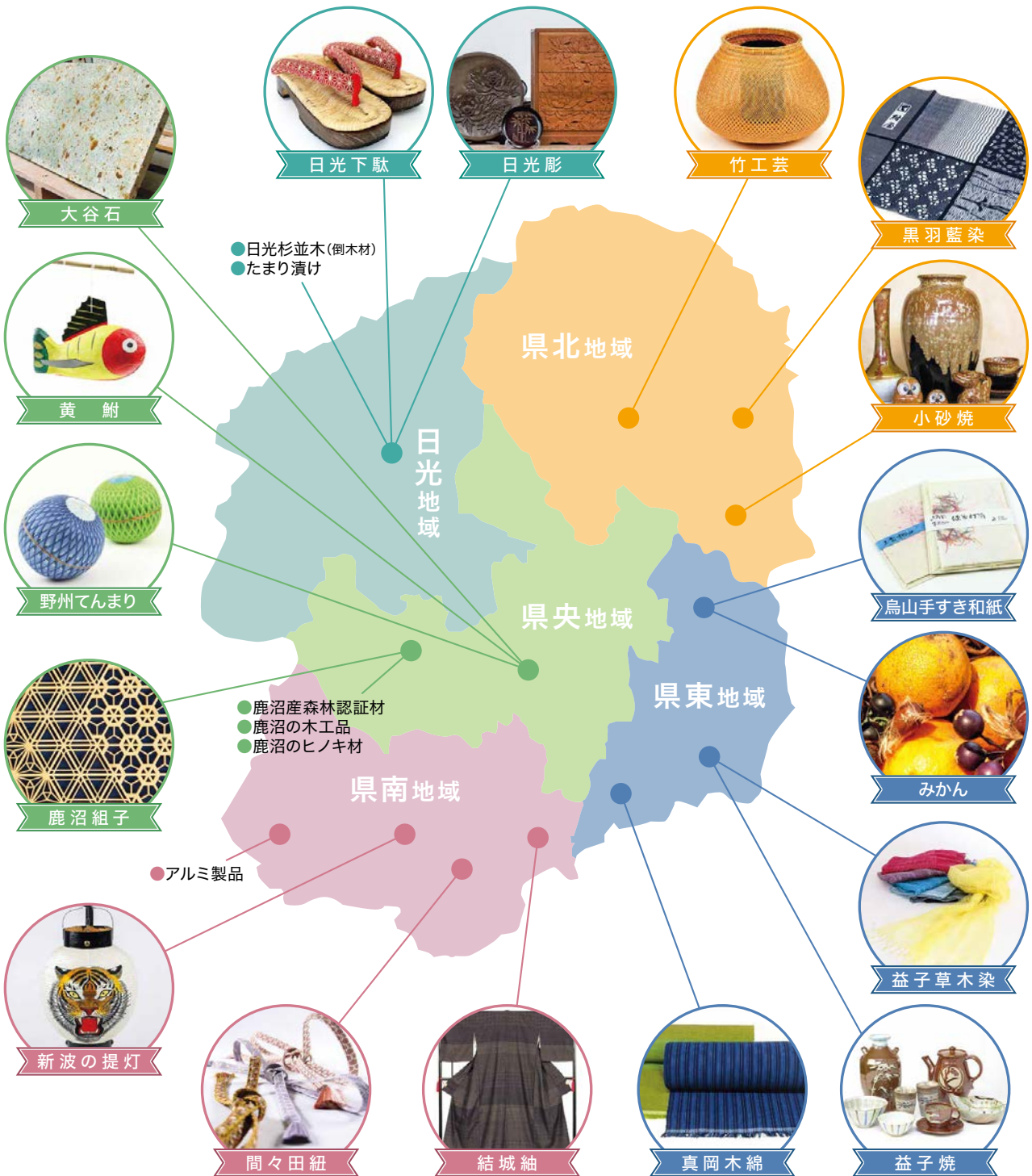
●とちぎの和牛



●梨



●ゆず







編集・発行

**栃木県産業労働観光部 工業振興課**

〒320-8501 栃木県宇都宮市埴田1丁目1番20号

TEL. 028-623-3198 / FAX. 028-623-3945 Email: kougyou@pref.tochigi.lg.jp

<http://www.pref.tochigi.lg.jp>

平成31(2019)年3月発行