

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)



①②落ち着いた雰囲気の内観、展示棚を設置し益子焼を展示 ③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。

