

地域の元気を生み出すレストラン経営

取組に至る背景・事業の目的

地域農業生産者が、地域内の空き店舗で地産地消のレストランを開設し、観光資源として地域の活性化を図るとともに地域食文化の発信と継承を行う。

事業内容

- ナチュラルバイキングレストラン「菜々ちゃん」の経営
農家の奥さんを主体とした菜々ちゃんクラブにより
駒ヶ根シルクミュージアムの空き店舗を利用して、平成
20年5月24日（土）レストランをオープン。
（平成21年1月末実績：客数21,781名、売上げ26,237
千円）
- 地域の食材を使ったメニュー講習会
 - 5月8日 生ジュース講習
福沢ふじ子氏（喫茶店経営者）14名参加
 - 7月9日 野菜の基本的知識
滝沢美佐枝氏（野菜ソムリエ）13名参加
 - 12月18日 地域の食材を生かしたメニュー作り
山越信治氏（県調理師会副会長）14名参加



【レストランの様子】



【豊富なメニュー】

事業効果

- 駒ヶ根シルクミュージアムの誘客にもつながり、入館者数などの実績も前年度を大きく上回った。
 - 平成20年12月末実績は、観覧者数12,270名（同期比51%増）、体験者数8,277名（同期比49%増）となった。
 - レストランのオープンにより新規雇用（市内の女性14名・男性1名）を創出した。
 - 地域食材をシルクミュージアム内設置の直売所を通じて仕入れていることから、直売所の売上が増加した。
- | | | |
|--------|------|----------|
| 平成19年度 | 年間売上 | 962万円 |
| 平成20年度 | 年間売上 | 17,874万円 |

工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

- 口コミなどで広がったと思われる良い評判を今後も落とさないように、来ていただいた皆さんに満足していただけるようレストラン経営を継続していく。
- お客様に満足していただくというレストラン経営の基本を忘れることなく、さらに地元の食材を使ったメニュー作り（デザート・地鶏料理等）を進めていきたい。
- 接客マナー・伝統的しきたり・季節の慣わし等の指導を受け、地域食文化の継承や、さらなる情報の発信に努めていきたい。

【選定のポイント】

地域の農業生産者による地産地消のレストラン経営の試みで、観光客の誘客につながったモデル性の高い事業である。

団体名 菜々ちゃん倶楽部（駒ヶ根市） 連絡先 電話 0265-81-8750	事業タイプ ソフト・ハード事業 事業費 979,800円 支援金額 769,000円
---	--