

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。