

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。

