

奥久慈地域の特産品とコラボした本格的なナポリピザを通して、地域活性化を目指す

袋田食品株式会社

事業計画名 ■ 観光客をターゲットとする奥久慈地域の特産品を活用した手作りピザの販売と提供

事業概要

茨城県北部の奥久慈地域は豊かな自然があふれている。袋田の滝などの観光スポットが点在し、県内外から多くの観光客が訪れる。しかし、2011（平成23）年の東日本大震災以来、観光客が減少。そうした中で、地域にある特産品を生かした特色あるピザを開発し、提供することで地域の活性化を目指す。

取り組みの経緯

同社は奥久慈地域の特産品であるこんにゃく・ゆばの製造販売、日帰り温泉、宿泊施設といった観光客向けの事業を展開している。しかし、こんにゃく・ゆば部門においては、近年の日本人の和食離れに伴い消費量が減少し、今後どのようにして売り上げを伸ばすかが課題となっていた。

さらに、2011（平成23）年の東日本大震災後の福島第一原発事故による風評被害で観光客が大幅に減少したことは、同社だけでなく地域全体の活気を失わせつつあった。このような現状から抜け出すため、同社は2013（平成25）年秋から新しい名物メニューの開発に取り組んできた。

同地域の名物メニューといえば、地元産の常陸秋そばや、地場の野菜をふんだんに使ったけんちゃん汁を組み合わせた「けんちゃんそば」などの和食メニューが定番。そこで同社は、マイカーで訪れる家族連れや若い世代といった新たな観光客層のほか、何度も同地を訪れているリピーターの観光客をターゲットにした“洋食”の名物メニューとして、地域の特産品とコラボした郷土色豊かなピザ作りに着目した。

事業の具体的な内容及び成果

同社はこれまでうどん製造所として使用してい

た建物をピザ工房に改装。オーダーを受けてから焼いて提供するまでの工程を、客の目の前でパフォーマンスすることで購買意欲のアップにもつながるを考え、店舗入口からピザ釜を見えるように設置し、店内をオープンキッチン式に設計した。



本場イタリアから取り寄せた石窯。1度に3枚まで焼け、450℃前後の温度で90～120秒で焼き上がるため、オーダーが集中しても待たせず提供できる

焼きたてのピザはテイクアウト、イートインの両方で対応できるように、店内とテラスに座席を新たに設けた。

ピザ工房はこんにゃく・ゆばの販売施設と同じ敷地内にあり、駐車場は複数の観光バスが停車できることから客が一気に来店することを想定。提供するピザは、特殊な石窯を使い高温短時間（450℃前後で90～120秒）で焼き上げるナポリピザを採用。ピザ釜はイタリアから取り寄せた。

本事業を担当するスタッフを大阪のイタリアンレストランに研修のため派遣し、基礎的な技術を習得させた。目玉となる奥久慈の豊かな食材を使ったメニューは、同社の他施設の料理長を交えて立案。社内で試食研究を重ねたほか、他施設の



袋田食品株式会社

取締役 高村 康太さん

奥久慈の豊かでおいしい食材がたくさんあり、もっと多くの人にそのおいしさが認知されるよう努力していきたい。ピザという「洋」の新しいメニューを開発することで、若者にも奥久慈の特産品を味わってもらえると期待している。

利用客にも試食してもらい、メニュー作りを行った。その結果、奥久慈しゃもとその卵を使った「奥久慈しゃもと長ネギ」「しゃもの卵と生ベーコンのビスマルク」、希少な地元産葉わさびの「葉わさびと生ゆば」、さらには、デザート用に大子産のリンゴで作る「奥久慈リンゴのピザ」など、郷土色豊かなメニューが完成した。ドリンクメニューにも、同社の粒状こんにゃく入りリンゴのスムージーなどのオリジナルドリンクを加え、「ここでしか味わえない奥久慈の名物」として、利用者からは好評を得ている。



奥久慈しゃもの卵を使ったオリジナルピザ「しゃもの卵と生ベーコンのビスマルク」。しゃもの卵はプロイラー種よりコクのある味わいで、チーズとも相性もよく、幅広い年代に人気のメニュー

事業成果の活用・今後の取り組み

奥久慈地域ではピザ釜で焼く本格的なナポリピザを提供している店舗がないため、観光客だけでなく地元住民の利用も徐々に増えてきている。1人でも利用しやすいように、その日おすすめのピ



店舗は国道118号沿いにあり、テラス席からは四季折々に変化する自然の風景を楽しむことができる。店名の「PIZZERIA KOZO」にちなみ、坊主頭の男の子がイメージキャラクターとなっている

ザにサラダ、ソーセージ、ドリンク付きの平日限定ランチセットをメニューに加えた。定番メニューのほかにも季節限定のメニューを2～3種類提供することで、リピーターにもメニューの目新しさをアピールしている。

これからの課題として、観光シーズンのピークである秋以外の集客アップがあげられる。今後はイベントなどにも参加して新しい奥久慈の名物としてのピザをPRしていきたいと考えている。そのためには、ピザが焼けるスタッフの育成にも力を入れていく。

袋田食品株式会社

〒319-3523 久慈郡大子町袋田下坏2247-5

TEL.0295-72-5311

FAX.0295-72-1242

<http://www.fukuroda-foods.com/>

資本金：1,215万円 従業員数：62人

奥久慈地域の特産品であるこんにゃく・ゆばの製造販売、日帰り温泉、宿泊施設の観光客向けの4つの事業を展開。