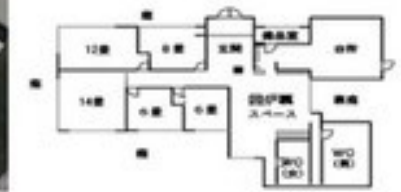


匹見「いこいの家」飲食業進出計画

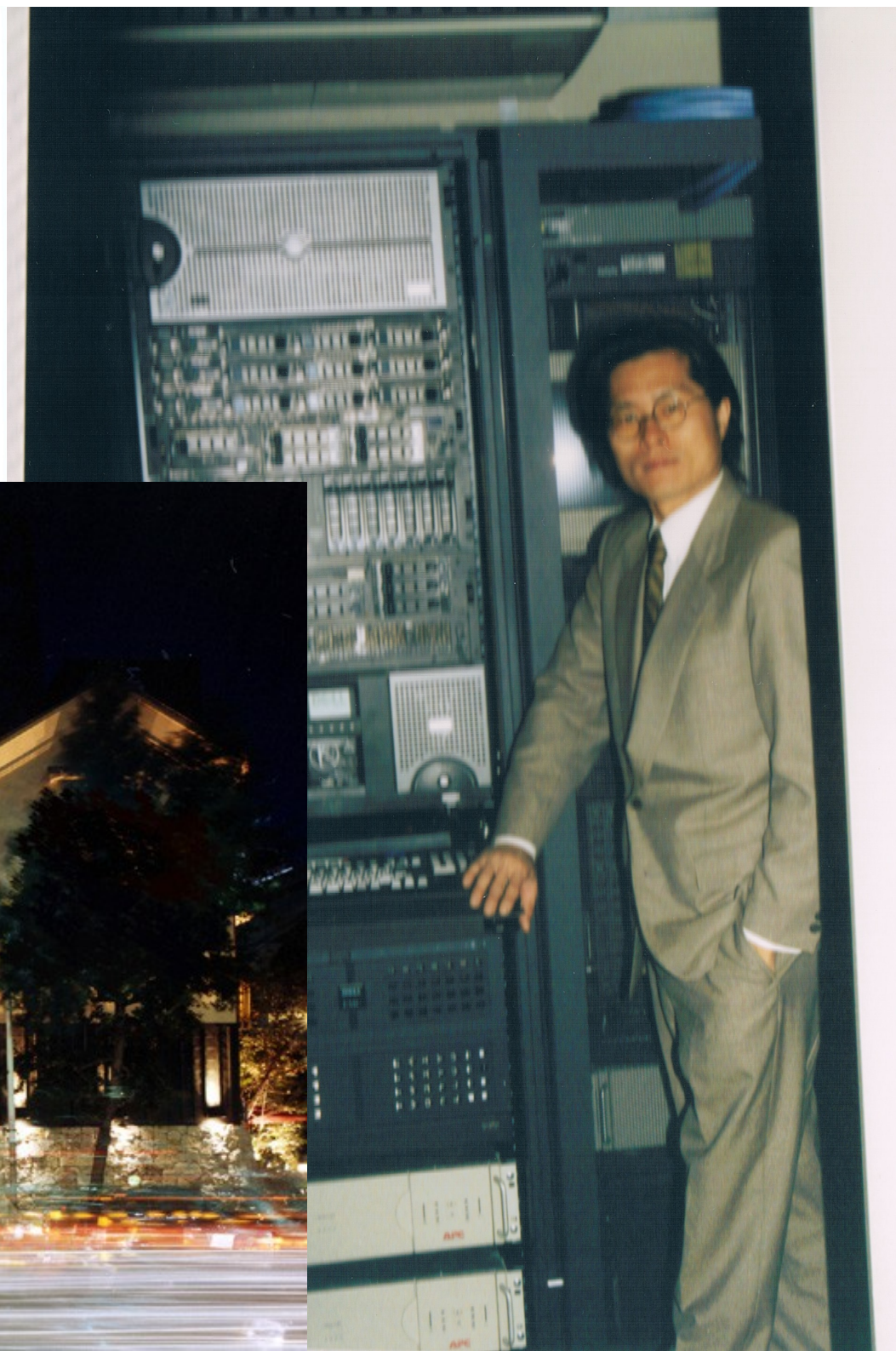
＝オーベルジュ(※)を目指して＝

アンダンテ21 狩野 祐二(かのう ゆうじ)



※仏語で宿泊設備のあるレストランをさします。









わさびを世界へ



「匹見のわさび田」

益田市 匹見町
狩野 祐二さん

地域課題と解決策

1) 高品質な農林水産物がありながら、販売単価が安い。結果、農家や漁師の定住が困難である。

→ブランド構築(詳細後述)

2) 世界に誇れる自然環境がありながら、観光業は低迷している。

→飲食提供により 宿泊客増。

→田舎体験ツーリズムも実施。



飲食業のコンセプト

1.地元食材を徹底活用

- IUターン者からの買付を優先
- 形の悪い食材、間引菜歓迎
- 食材へのストーリー性を追求

2.素材を活かしたオリジナル料理

3.高津川流域ブランドの構築

調理師名簿登録番号第〇二五八九二号

調理師名簿登録年月日 平成二十五年十一月二十八日

調理師免許証

本籍地 東京都

狩野 祐二

昭和四十四年四月九日生

調理師法・昭和三十三年法律第一百四十七号・

により調理師の免許を与える

よってこの証を交付する

平成二十五年十一月二十八日

島根県知事 溝口善兵衛



只今、開業準備中

屋号：オーベルジュWASABI(仮称)

場所：益田市匹見町匹見イ679(匹見峡温泉裏)

電話：準備中

宿泊料金：

宿泊者	素泊の宿泊料(1泊/名)
乳児	無料
幼児	500円
小中学生	1,000円
青少年(大学生・高校生相当)	1,500円
一般(大学院・社会人)	2,000円
アンダンテ21会員および家族	1,500円

ご静聴ありがとうございました！

オーベルジュ・WASABI

匹見の食と自然を堪能できる空間
未来を拓くぬくもりの場

オーベルジュ・WASABIは
宿泊できるレストラン



あなたと一緒に人を育て、自慢したい

出資金のお願い

一口あたり1万円(最大5口まで)

出資期間:2014年4月1日から3カ年

出資金は2017年終了後、全額返却

優待制度:匹見産生わさび1本/1口/年

問い合わせ: andante 2 1