

活動報告



姥ヶ懐民話の里 ふるさとおとぎ宛
平塚 優



報告内容一覧



- 1.はじめに
- 2.メニュー開発
- 3.SNS発信
- 4.物販スペース設立
- 5.その他
- 6.おわりに

はじめに

最初の数ヶ月は手打ちそば研究会の方々と共にお店を営業しその後約1年半は自分が主体となりお店を営業していきました。スタッフの方々と共にメニュー開発からお店を営業するにあたって色々なことをさせてもらいました。主にそば打ちがほとんどでしたので、そば打ち技術が向上できたと思います。



地産地消 村田町の蕎麦と食材

お店のコンセプトは村田町の蕎麦とできるだけ村田町の食材を使うことでした。

ほぼ毎日、道の駅むらたで産直の野菜を仕入れて天ぷら材料や小鉢に使っていました。

特産のトウモロコシ、そら豆はより多く使用しお客さんに喜んで頂けました。

また村田町産仙台牛を使った牛丼も人気商品です。



メニュー開発

毎月月替わりで、月替わりメニューを考案し出していました。
季節に合わせて旬の村田町の野菜を使ったメニューです。



9月限定メニュー

旬



村田町産

揚げ茄子蕎麦

¥1000

数量限定

村田オルレ
オープン記念

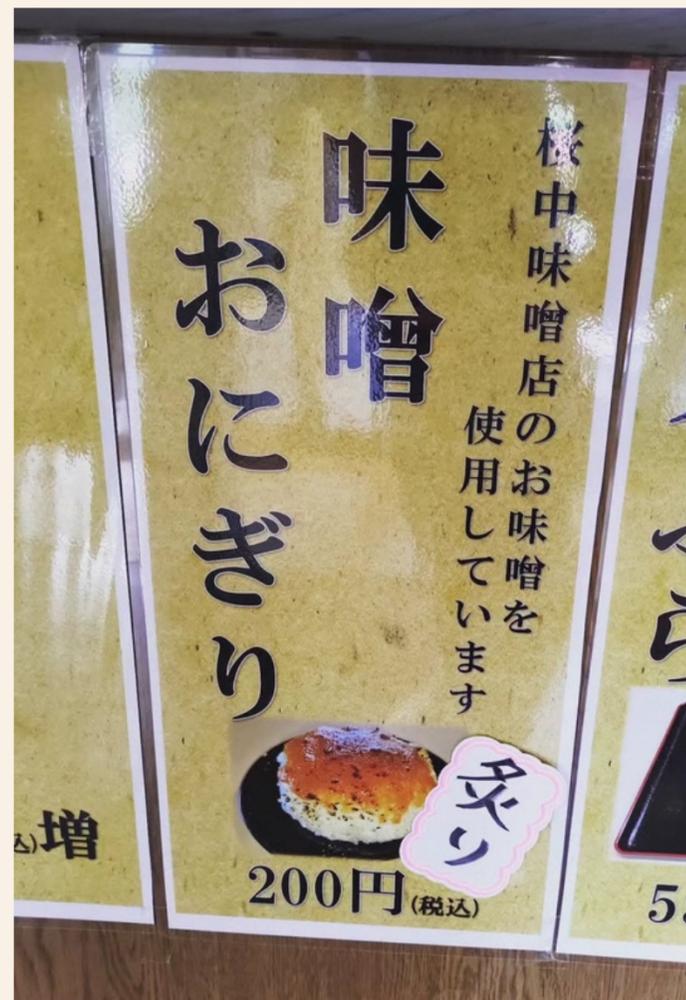
ピリ辛



韓国風

コチュジャン
+
韓国のみ

月替わりや季節メニューを出していききましたが、村田町の桜中味噌を使用した炙り味噌おにぎりは定番となりました。味噌も旬の食材を使い、梅みそ、柚子みそ、ばっけみそ等季節によって変えていきました。





SNS発信 & 物販スペース設立

インスタグラムを活用しお店の状況やその日のおすすめ、サービスなどを発信していきました。
また町内、町外の作家さん手作りの工芸品を置いた物販スペースも作りしました。

民話の里 インスタグラム↓



その他

年末には年越しそばの販売を行い新年には町の顔合わせ会のそば打ちをお手伝いをしました。
またイベント企画や蕎麦生産組合に製粉をお願いし交流を深めました。



村田町産蕎麦
そば打ち体験
姥ヶ懐民話の里
ふるさとおとぎ苑

4/20(土)
10:00~12:00

1組 ¥2000 (500g)
4組限定

講師の指導のもと参加者に500g(4人前)のそば打ち(二八)体験を行ってもらい、ゆで方のレシピと共に持ち帰ってもらいます

お問い合わせ 申込み
姥ヶ懐民話の里 ふるさとおとぎ苑
0224-83-4140
村田町大字小泉字朮石2



おわりに

2年間ありがとうございました。
着任当初は手打ちそば研究会の方々と共にそば打ち技術を教えてもらいそば打ち技術を向上させてもらいました。
研究会の方々から引き継いだ後は自分ができることや良さを出せるよう地産地消に力を入れメニューの幅を広げる事ができました。
村田町の旬の食材をたくさん知る事ができたので今後村田町を離れますが自分で開業した際は村田町の蕎麦や食材を使わせてもらいたいと考えてます。
ご来店くださった方々、所属先のリフレッシュセンターそして村田町の皆さんありがとうございました!!

