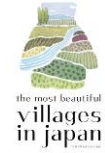


佐井村 御中



福浦小中学校跡地利活用可能性調査業務 業務報告書

2020年3月

©2020 | HAKUHODO Inc, All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

•HAKUHODO•

目次

2

1 | 業務内容の整理

2 | 中間報告について

- 10/25 議会説明・住民説明の内容
- 課題点

3 | 利活用事業案について

4 | 参考資料

- ヒアリング・視察先概要
- 中間報告資料・模型写真

© HAKUHODO Inc, All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

1 業務内容の整理

業務内容の整理（仕様書の確認）

本業務は、地域活性化や賑わいづくり、施設の効果的な有効活用などの観点から、地元要望に対する整理を行うとともに、民間活力の導入可能性について、様々な用途や施設規模を検討し、需要予測を踏まえた最適な活用方法を検討することとし、併せて事業の実現可能性を確認するため民間事業者と対話を行い、市場性の有無や活用アイデアの把握、他地域における民間活力の導入事例などを参考に総合的に民間活力の可能性について検討する。

- (1) 発注者や地域創生に賛同する事業者へのヒアリングなどを行い、当該利活用方策検討における意向及び不動産需要等を把握し、報告書を取りまとめるための資料を整理検討する。
- (2) 跡施設の利活用に関する実現可能性のある事業形態等を検討する。
- (3) 利活用策の実現可能性に関する民間事業者に対するヒアリングを実施する。
- (4) 庁内調整、地域住民及び議会説明等に係る資料の作成支援を行う。
- (5) 村長等への報告を中間報告を含めて2回以上行うこととし、内容及び時期については発注者と協議の上、決定するものとする。
- (6) 上記(1)～(5)の作業を取りまとめて、業務報告書を作成する。
- (7) 本業務を達成するために適時必要な打合せ協議を行うものとする。

2 中間報告について（抜粋）

中間報告について（抜粋）

6

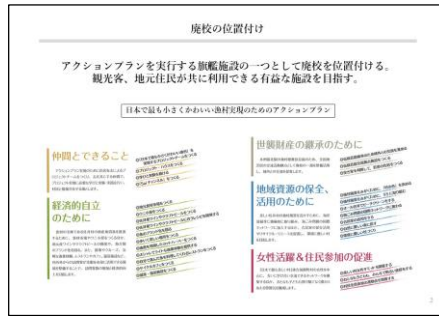
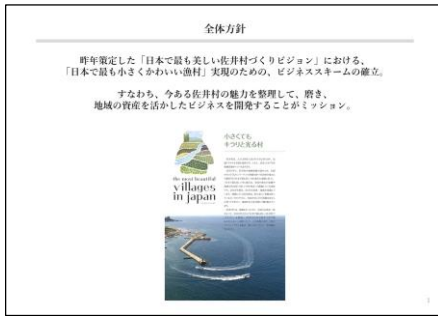
- 村長及び課長級への報告、議会説明会・地域住民説明会を実施。



- ①村長報告
日時：2019年10月24日（木）15：00～
場所：佐井村役場 村長室
- ②村廃校跡施設活用検討委員会報告
日時：2019年10月25日（金）13：00～
場所：佐井村役場 村長室
- ③議会説明
日時：2019年10月25日（金）15：30～
場所：佐井村役場 第2委員会室
- ④地域住民説明
日時：2019年10月25日（金）18：30～
場所：福浦地区 歌舞伎の館

<中間報告のサマリー①>

- **廃校の位置付け = 美しい村ビジョン実現の為に、あらゆる実験・実行を行う場**
- **廃校単体で完結する事業ではなく、地域内外と連携した事業が理想**
 - ・ 「日本で最も美しい佐井村づくりビジョン」のアクションプランを実験・実行し、佐井村の未来を様々なプレーヤーと一緒に考え・創造する場となることが理想。
 - ・ 廃校単体の改修・事業では持続性が低く、地域全体の魅力開発には繋がらない。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

<中間報告のサマリー②>

- **仮説「地域住民と観光客が交わるコミュニティホテル」**
 - ・ ホテルの宿泊機能に加えて、佐井村の魅力ある農水産物の物販や加工工場を設置。
 - ・ 地域住民も日常的に利用できるデリやレストラン。
 - ・ 木造校舎の魅力な既存空間を活かした客室やラウンジ、体育館には新たな機能・設備を導入する。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

<中間報告のサマリー③>

● 廃校に限らず、福浦地区・佐井村全体での中長期視点での事業構想も必要

- 福浦漁港：漁港に浮かぶオーベルジュホテル。よりエクスクルーシブな宿泊体験。
- 国定公園：自然資源を活用したコンテンツ開発。食以外の魅力を底上げ。
- アルサス周辺：バスツアー等の団体観光客に向けた飲食・物販施設の整備。など周辺を含めた事業構想を検討。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

● 東奥日報に記事掲載、行政としての新たな取り組みが注目を集める。

- 青森銀行、みちのく銀行から問い合わせがあり、協業の可能性についてヒアリングを開始。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

- 冬期（オフシーズン）の考え方はどうなっているか。佐井村に冬期の観光客は見込めない。
- 宿泊事業だけでは儲からないのではないか。
- マニアが好む等、特化したものが無いとわざわざ佐井村まで来てもらえないのではないか。
- ビジネス色の強い事業者だと厳しいのではないか。地域貢献の意識が必要。
- 期間雇用だと人材確保が難しいのではないか。
- 佐井村の海産物はどこにでもある。海産物の種類や鮮度は他地域との差別化にならない。
- 流通は大手（百貨店）と繋がる必要があるのではないか。
- 地元の民宿と観光客を奪い合わないようにする必要がある。
- 雇用も観光客もグローバルの視点はあってもよい。 等

© HAKUHODO Inc, All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

3 . 利活用事業案について

ホテル・観光事業を主体とした事業形態は持続的ではない。

その理由として、**ヒト・コスト・季節性の課題**が挙げられる。

▲ヒトの課題

- ・ ユーザー側面：ホテルを主体事業として勝負するには、立地環境の不利を覆すだけの質の高い空間や高いホスピタリティが求められる。
- ・ 運営側面：全国的な人手不足やインバウンド需要を狙ったホテルの増加から、一定以上のホスピタリティを提供出来るスタッフを集めるのが厳しい。

▲コストの課題

- ・ 一流ホテルやレストランへの施設改修には、設備コストを要する。
- ・ 有名シェフの招聘、一定以上のホスピタリティを提供するスタッフ関係のコスト。

▲季節性の課題

- ・ ホテルやリゾート観光が主となると、オフシーズン（冬期）の集客が困難。

© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

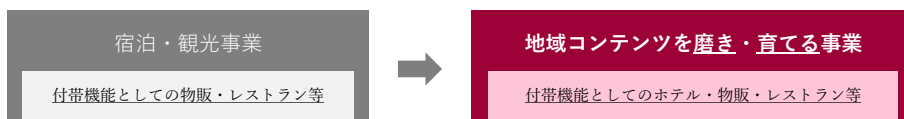
全く新しいホテル・観光事業を中心に展開するのではなく、

今ある地域コンテンツを磨き・育てる場と捉える。

これに付帯してホテル・レストラン・物販等の機能があり、外部との交流を生み出す。

◎ヒト・コスト・季節性の考え方（戦略）

- ・ 外部から来た人ではなく、地域の人が主役になり、地域の価値を磨き発信する。
- ・ 観光客も受け入れる宿泊機能をあわせ持ち、地元住民と観光客が交流する。
- ・ 地域コンテンツを磨く為の設備投資は行い、他は既存を活かしたミニマムのインイシャルコスト。
- ・ 運営主体は地域住民、持続可能な運営。（ランニングコストの観点）
- ・ 季節に左右される観光滞在ではなく、持続可能な移住を生み出す事業形態。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

地域性

村民共有の貴重な財産として、地域住民のニーズを踏まえている。

- まったく新しいものではなく、今ある地域の魅力を磨き・育てる
- 地元住民も利用できる

収益性

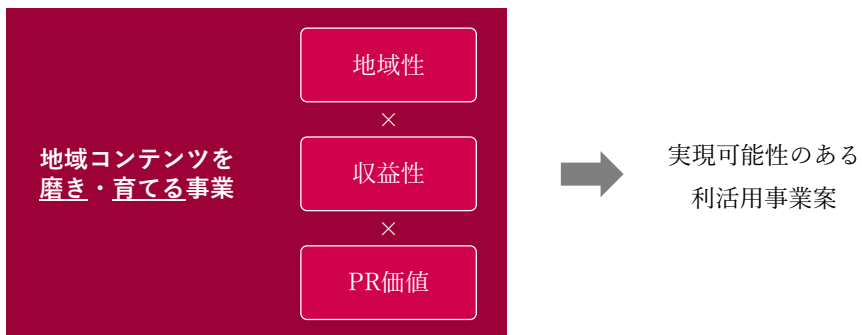
施設運営として持続可能であり、稼ぐ地域に向けた取り組みを行う。

- だれがやるか、だれが来るか、季節性に左右しない運営
- 稼ぐ地域づくりへのトライアル（商品開発など）

PR価値

佐井村らしさがあり、その魅力を磨くことで他に類を見ない場所となる。

- 地域資源を活かして、新しい発想を生み出す
- PR発想：異の視点（他がやらないこと、違う土俵）、初の視点、最の視点



<利活用事業案①>

「農水産物の付加価値創出事業」

(切り口：食のものづくり)

⇒食品加工技術を用いた農水産物の商品開発やクラフトビール等の生産拠点。
 全国への流通販売にも事業展開を行う、漁業を中心とした6次化産業の場。

<利活用事業案②>※代案

「スポーツ合宿事業」

(切り口：健康・スポーツ)

⇒アマチュアスポーツのサークルや仲間連れで利用できる、スポーツ合宿の聖地化。
 ジムやスパ（温泉）等の機能を廃校に設置し、地域住民も気軽に利用できる施設に。

© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

利活用事業案①「農水産物の付加価値創出事業」

農水産物の付加価値創出事業（食のものづくり拠点）

- ・地元農水産物の商品開発や加工技術開発、クラフトビール等、**食の生産拠点兼交流施設**。
- ・全国への流通展開の拠点にもなる、**食の地域資源の6次産業化プラットフォーム**。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

農水産物の付加価値創出事業（食のものづくり拠点）

- 施設機能（何をやるか）
 - 体育館：加工品ファクトリーツアー、ブルワリー（地ビール）、物販、デリ・レストラン
 - 校舎：宿泊、コミュニティラウンジ、食のサイエンス
- ヒト（誰がやるか・誰が来るか）
 - 誰がやるか：生産者（地元）、スタッフ（地元）+民間事業者
 - 誰が来るか：地域住民、近隣地域（日帰り）、県内外（宿泊）
- 地元住民への還元（地域性）
 - 日常使いできるデリ・レストランや、大人数でのパーティー利用
 - 雇用創出（施設管理、飲食・宿泊スタッフ等）
- 地域の稼ぎ方（収益性）
 - 施設内での事業収入の他、漁業の6次化・クラフトビール等の全国への流通展開（百貨店など一般消費者への販路から、レストランへの卸しなどBtoBビジネスまで）
- 外部からの見え方（PR価値）
 - 神経締めなど、食品加工技術の新しい取り組みやそれによる新商品開発。
 - 首都圏でのプロモーション展開や販路開拓の為の広報戦略。

© HAKUHODO Inc, All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

神経締めライブキッチン

概要

佐井村で揚がった魚介類の神経締め技術をライブで。プロの解説とともに隣のレストランで味わえる。

展開場所

体育館



© HAKUHODO Inc, All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

食と魚のサイエンス研究所

概要

熟成シート等の最新加工技術や、未利用魚の食利用を研究し、レストランメニューや商品化を実験する。民間や長崎大学、北海道大学との連携。

展開場所

校舎（理科室など）



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

小さくてかわいいクラフトビールブルワリー

概要

クラフトビール事業育成の場。かわいいブルワリー設備から醸造までチャレンジ、併設バーカウンターで試飲や提供を行い、マーケティングを実践していく。

展開場所

体育館



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

食品加工ファクトリーツアー

概要

地元の農水産物を、新しいコンセプトや加工技術により、佐井ブランドの新商品開発を実践する場。生産工程を見せることで、食の安全を伝える。

展開場所

体育館



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

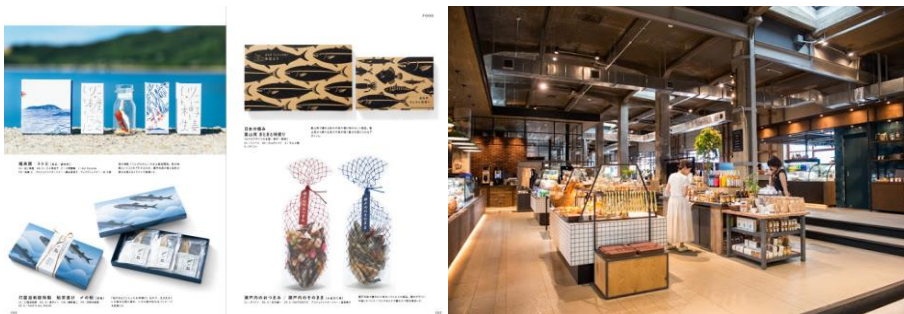
農水産物の加工品マーケット

概要

廃校で生まれた新商品や、周辺地域の加工品を販売するマーケット。空間デザインやパッケージデザインのブランディングを行い、お土産やお取り寄せの販路開拓。

展開場所

体育館



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

自家栽培野菜のオーガニックデリ

概要

地域住民も日常的に利用できるデリ・レストランスペースを体育館に設置。
運動場や教室で自家栽培したオーガニック野菜を使ったメニュー開発。

展開場所

体育館・教室・運動場



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

宿泊ルーム&グランピング

概要

観光客のための宿泊機能、教室をそのまま活かした部屋に加え、需要によって調整できるグランピング。

展開場所

校舎・運動場



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

POP-UP 廃校

概要

廃校利活用の活動や新商品のプロモーションを行う、首都圏のポップアップ廃校。
首都圏への販路開拓や、佐井村への観光PRを担う広報戦略。

展開場所

首都圏



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

利活用事業案②※代案「スポーツ合宿事業」

28

スポーツ合宿事業（健康・スポーツ拠点）

- ・ アマチュアスポーツのサークルや仲間連れで利用できる、**スポーツ合宿の聖地化**。
- ・ ジムやスパ（温泉）等の機能を廃校に設置し、**地域住民も気軽に利用できる施設に**。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL



地方地域で増えつづける、さまよえる「ハコモノ」資産に光をあてる、「スポーツによる地域振興」と「合宿ビジネス」を併せた「合宿地づくり」プロジェクト。
 廃校を中心とした未活用不動産を生かし、合宿ビジネス×宿泊事業を運営。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

<概要>

元々教室だったスペースを宿泊用の客室、元図書室+コンピュータ室をラウンジ、
 体育館をレストラン+物販施設、元音楽室に温浴室、
 元校庭にグランピング施設と温浴施設を敷設する計画。

床面積：900㎡（270坪）

機能：宿泊+ラウンジ（客室6部屋）

- 店舗（元体育館を活用した飲食施設、物販施設、ビール工場）
- 温浴施設（校内に設置する温浴室、屋外に別棟で設ける温浴施設）
- 事務スペース（管理・運用）
- グランピングスペース（元校庭にウッドデッキ+テント敷設）
- その他、必要機能（トイレ、設備室）

90~110万円/坪を想定単価（次ページ、廃校活用事例を参考）として、
 改修の想定費用は計2.4億~3.0億円

© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

<鎮南町都市交流施設・道の駅保田小学校>
 機能：直売所、宿泊施設、情報コーナー、温浴施設
 面積：3486.7㎡
 改修費：12億円（坪単価114.7万円）



<神戸市北野工房のまち>
 機能：店舗、ギャラリー、講堂
 面積：2061.0㎡
 改修費：4.0億円（坪単価66.7万円）



<京都府京都芸術センター>
 機能：ギャラリー、交流サロン、カフェ
 面積：5209.0㎡
 改修費：9.8億円（坪単価65.6万円）



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

4 . 参考資料

波佐本 由香 氏 (日本で最も美しい村連合)

本事業の基本方針として参考とした美しい村づくりビジョン策定を担う波佐本氏に、**佐井村の中長期戦略や住民視点**での協業を行った。



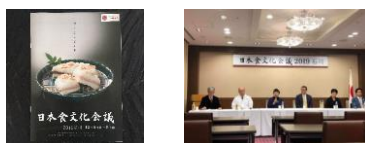
ワンダートランク (長崎五島ノルディスクヴィレッジ)

インバウンド的側面で、長崎の廃校を活用したグランピング施設の運営実績のあるワンダートランクにインバウンド潮流等のヒアリングを行った。



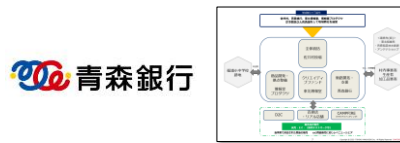
日本食文化会議

佐井村の水産物をはじめとした食文化は本事業の最重要視点であり、**日本全国・世界の食視点**での佐井村の価値についてヒアリングを行った。



青森銀行

地域金融の事業側面で、本利活用事業における関わり方のヒアリング、地域事例を基にしたディスカッションを行った。



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL

再掲

佐井村Project 中間報告書

2019.9.3

博報堂グループ

全体方針

昨年策定した「日本で最も美しい佐井村づくりビジョン」における、「日本で最も小さくかわいい漁村」実現のための、ビジネススキームの確立。

すなわち、今ある佐井村の魅力を整理して、磨き、地域の資産を活かしたビジネスを開発することがミッション。



廃校の位置付け

アクションプランを実行する旗艦施設の一つとして廃校を位置付ける。観光客、地元住民が共に利用できる有益な施設を目指す。

日本で最も小さくかわいい漁村実現のためのアクションプラン

仲間とできること

アクションプラン実現のために住民有志によるプロジェクトチームをつくり、委員にする仲間や、プロジェクト実現に必要な学生と連携・実習を行い、村人と積極共有する場とします。

- ◎「日本で最も小さくかわいい漁村」を実現するプロジェクトチームをつくる
- ◎プロジェクト・ハウスをつくる
- ◎学びと実践を続ける
- ◎「50+チャレンジ」をつくる

経済的自立のために

食料の宝庫である佐井村の地産地消推進を図るために、食料市場やフニ小畑をつくるほか、地元産ワインやクラフトビールの開発や、魚介類のブランド化を図る。また、船屋やカヌー、気軽な漁業体験、レストランやカフェ、温泉施設など、村内外からの訪問客が余剰を有効に活用できる環境を整備することで、訪問客数の増加と経済的向上を目指します。

- ◎地元食料市場をつくる
- ◎フニ小畑をつくる
- ◎佐井産ワインやクラフトビールをつくる
- ◎佐井産ワインやクラフトビールに合うレシピを開発する
- ◎魚のブランド化を図る
- ◎多岐に亘る新しい場所をつくる
- ◎漁船を利用したヨットハーバーをつくる
- ◎自分で選んだ魚を料理してくれるレストランをつくる
- ◎サイクルカフェをつくる
- ◎温泉・温泉施設をつくる

世襲財産の継承のために

本州最北限の漁村取替有縁のため、全国地誌誌民の交流活動拠点として廃校の一部を整備活用し、域外との交流を促進します。

- ◎伝統芸術継承のため場所との交流を促進
- ◎伝統芸術交流拠点の施設をつくる
- ◎空き家を利活用し、若者の住居をつくる

地域資源の保全、活用のために

美しい佐井村の漁村風景を活かすために、海軍遺跡等に積極的に取り組み、海ごみ問題の国際ネットワークに加入するほか、古民家の保存活用やサイクル・リユースを促進し、環境に優しい村を目指します。

- ◎漁村風景をみがぐために、【村の色】を決める
- ◎漁村風景をみがぐために、5Sに取り組む
- ◎オール生井でビーチクリーンをする
- ◎海ごみ問題の国際ネットワークに加わる
- ◎古民家の活用をする
- ◎自然に優しい村づくり
- ◎環境に優しい村づくり

女性活躍 & 住民参加の促進

「日本で最も美しい村」連合加盟村の女性を中心に、互いに学び合い交流できるネットワークを構築するほか、おとなち子どもも輝く場づくりにあえる常設空間を整備します。

- ◎美しい村女性サミットを開催する
- ◎おとなち子どもも、みんなで明るい場所を作る
- ◎村民全参加型の運動会を開催する

4つの戦略事業

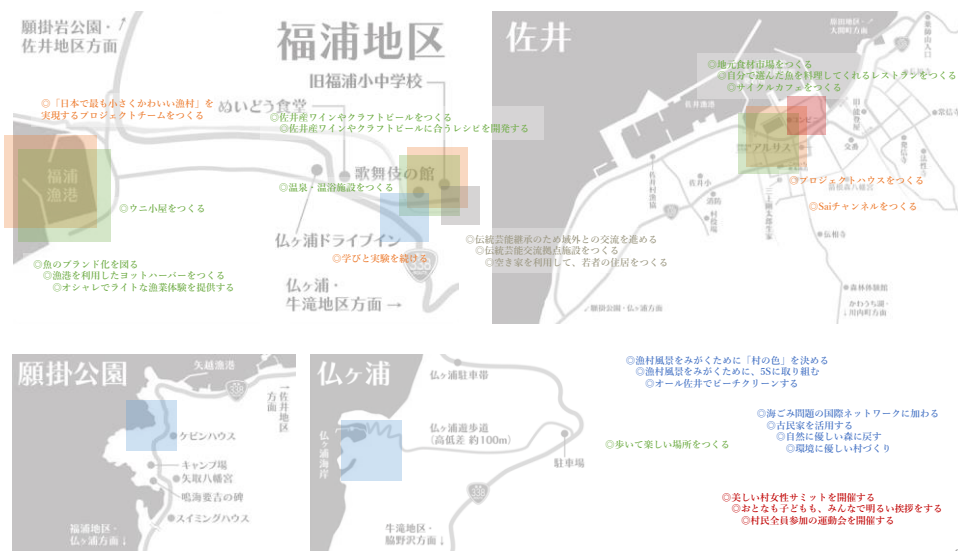
地域資源を活用した4つの事業を相互連携させることで、
ビジネスに広がりを与え、持続的・自立的な村づくりにつなげていく。

<p>1：宿泊事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・旧福浦小中学校を活用したコミュニティホテル ・福浦漁港のプライベートヴィラ ・国定公園のVIPホテル ・高級クルーザーホテル（交通インフラ兼用） ・・・・ 	<p>2：飲食・物販事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・体育館のリノベーションレストラン・デリカテッセン ・福浦漁港の番屋マーケット&カフェ ・超高級鮎屋（地元食材×熟成技術） ・アルサス周辺（焼き火イタリアン、カフェ、マーケット） ・・・・
<p>3：リゾートコンテンツ事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海：海のプール ・山：MTB、トレイルラン、森の遊園地 ・道：ラン、バイク（e-bike） ・・・・ 	<p>4：食のコンテンツ事業</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高級寿司食材の卸 ・富裕層向けパーティーメニューの販売 ・観光客向けお土産の開発・販売 ・地ビール等、アピオス等の商品開発 ・地元へのデリメニュー ・・・・

37

プロジェクト全体マップ

福浦地区、佐井、国定公園など村全体でプロジェクトが展開



38

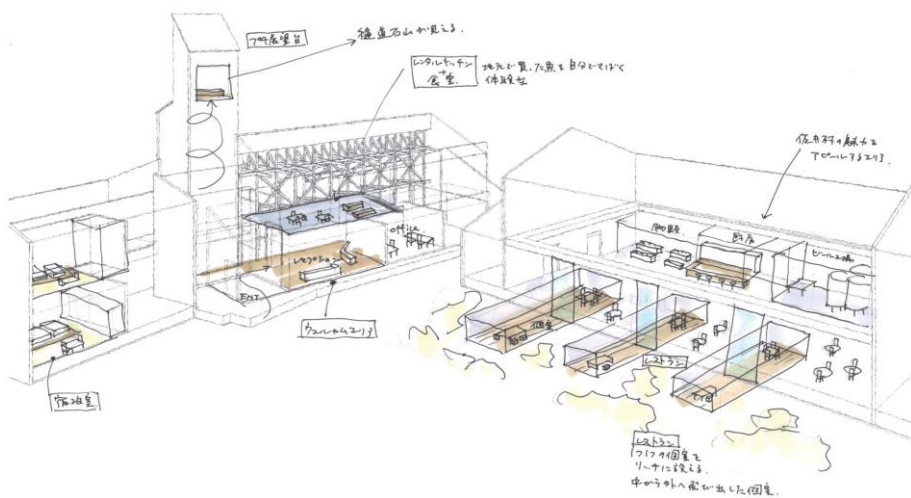
具体的な展開イメージ 旧福浦小中学校

旧福浦小中学校

宿泊	飲食・物販
リゾートコンテンツ	食のコンテンツ

地元住民と観光客が交わるコミュニティホテル

廃校となった旧福浦小中学校 = 地域の文化的資産。
 地元の人、観光客が共に利用できる公共性を大切に、
 できる限り既存環境を生かしたリノベーションを展開。



旧福浦小中学校

宿泊	飲食・物販
リゾートコンテンツ	食のコンテンツ

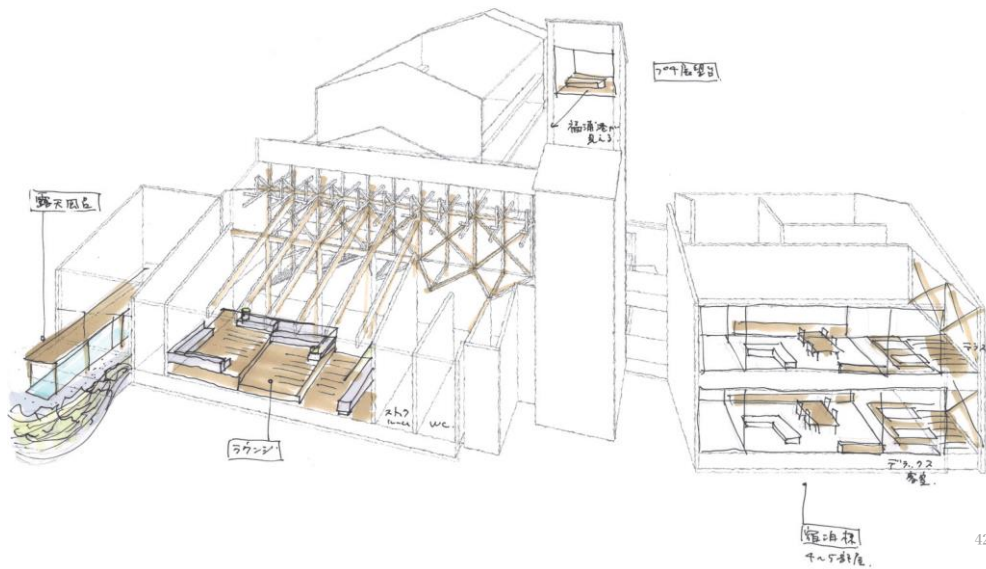
- 客層
ファミリー層
スポーツアクティブ層
- 施設機能
客室（ツイン・家族）
グランピング
レストラン
デリカテッセン
ブルワリー
焼製工場
イベント・宴会機能
バー・ラウンジ
温浴施設
サイクルスペース
パーキング



旧福浦小中学校

宿泊	飲食・物販
リゾートコンテンツ	食のコンテンツ

廃校の様々な特徴を、一つずつ活かしながら居場所を作ります



旧福浦小中学校

宿泊	飲食・物販
宿泊	飲食・物販

佐井村の風景を独り占めできる客室

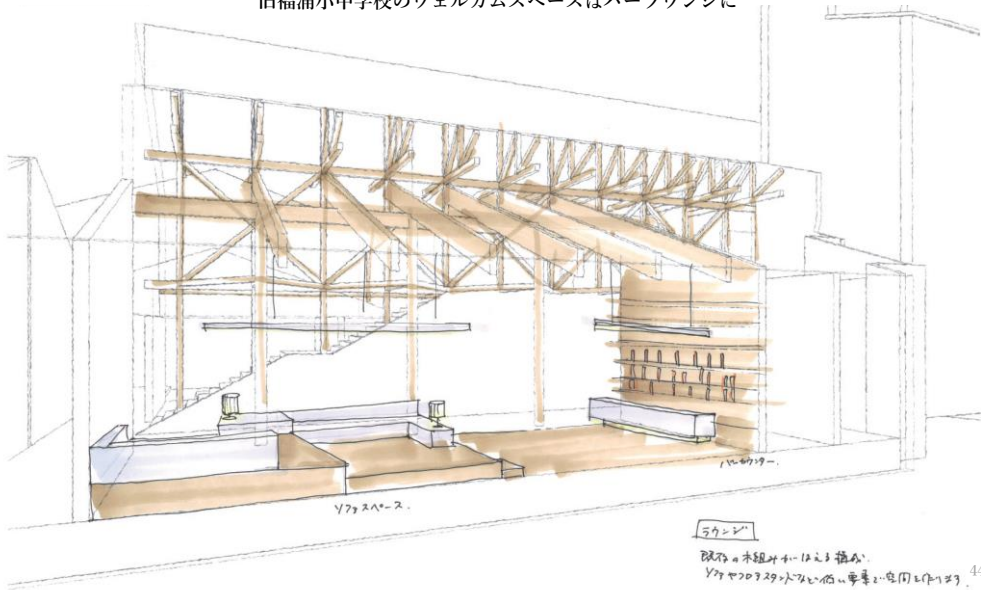


43

旧福浦小中学校

宿泊	飲食・物販
宿泊	飲食・物販

旧福浦小中学校のウェルカムスペースはパーラウンジに



44

廃校
ライブラリー

ラウンジ
バー

参考イメージ

福浦小廃校のウェルカムスペース ラウンジ、バー



既存の特徴的な高天井空間と共存する
重心の低い設え

旧福浦小中学校

宿泊 飲食・物販

地元住民も使えるデリカテッセン&レストラン (一部運動場を野菜畑に イタリアン野菜とか)

宿泊客だけでなく、地元住民のランチ会、テイクアウトデリなど日常利用・パーティー利用を想定



熟成肉や佐井村の特産を並べた
ショーケースをくぐり抜けてレストランに入ります。

旧福浦小中学校

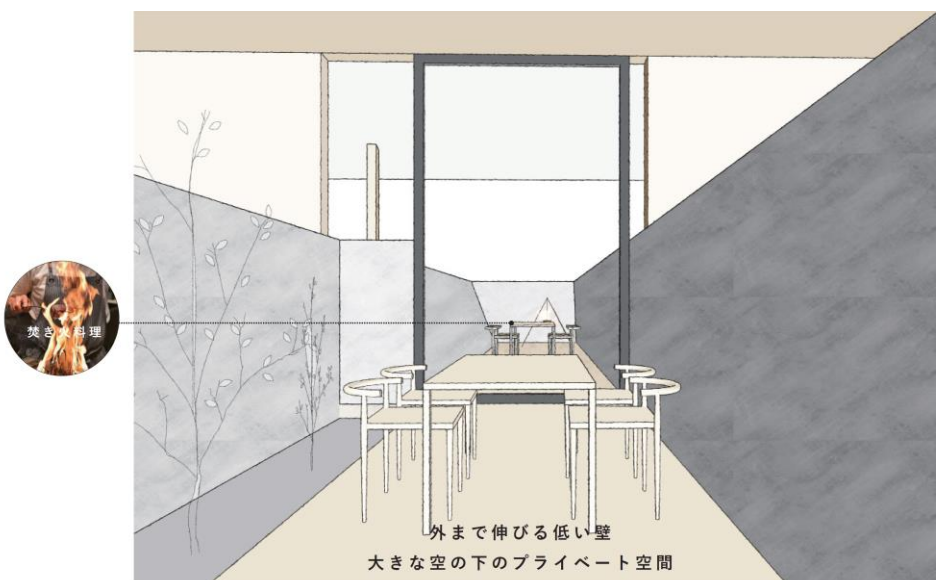
宿泊 飲食・物販

体育館の大きい気積と低い壁の対比
リッチなプライベート空間



旧福浦小中学校

宿泊 飲食・物販



廃校
arena

レストラン
個室

参考イメージ

大きい気積と低い壁の対比
リッチなプライベート空間



外まで伸びる低い壁
大きな空の下のプライベート空間



大きな気積の中の
もう一つの家のような個室

旧福浦小中学校

宿泊 飲食・物販
食のコンテンツ

佐井村の魅力を伝える物販コーナー&ブルワリー
観光客と地元の人々の交流の場



特産品売り場、観光案内
佐井村の往年の名物を伝える

こじんまりとしたハイセンスなビール工場
佐井村の現在の試みを伝える





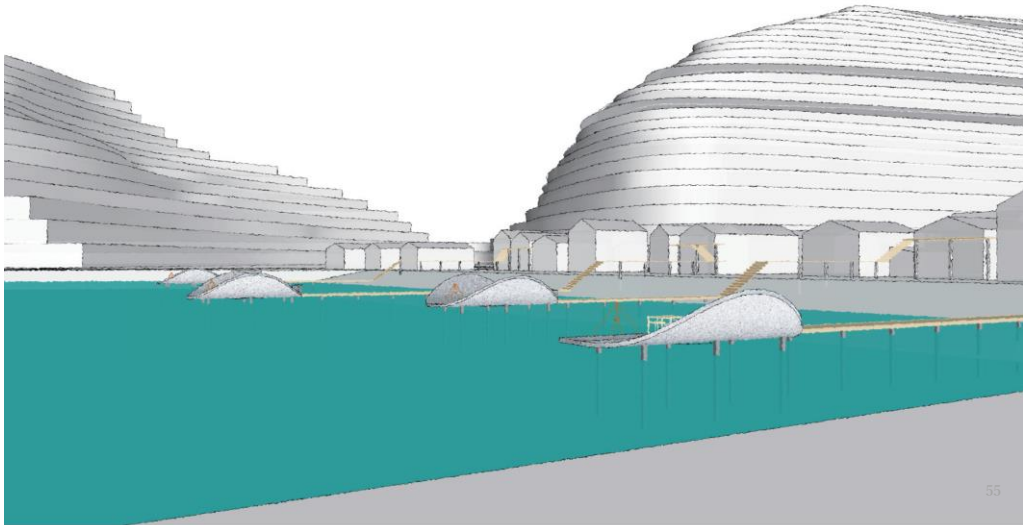
コンセプト

「焚き火」をブランドエレメントとして空間・コンテンツに展開



福浦漁港

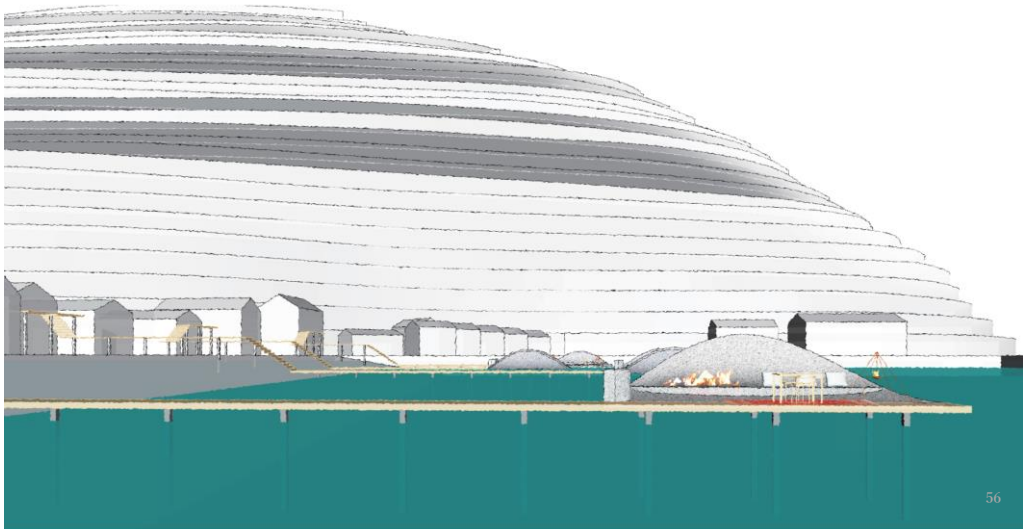
宿泊	飲食・物販
アウトドア・レジャー	食のコンテンツ



55

福浦漁港

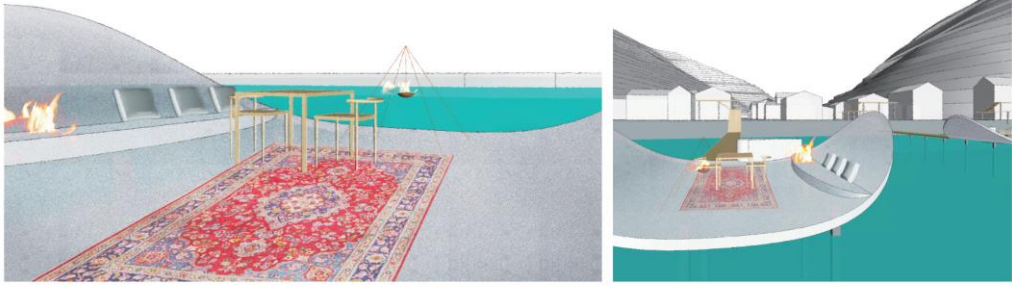
宿泊	飲食・物販
アウトドア・レジャー	食のコンテンツ



56

福浦漁港

宿泊	飲食・物販
宿泊施設	食のコンテンツ



57

漁港 入り江、番屋
棧橋 宿泊施設

参考イメージ

漁港にそっと付け加える プライベート棧橋



各宿泊スペースからおりていける
プライベート棧橋



湾に突き出し
海の上に浮かんだ棧橋

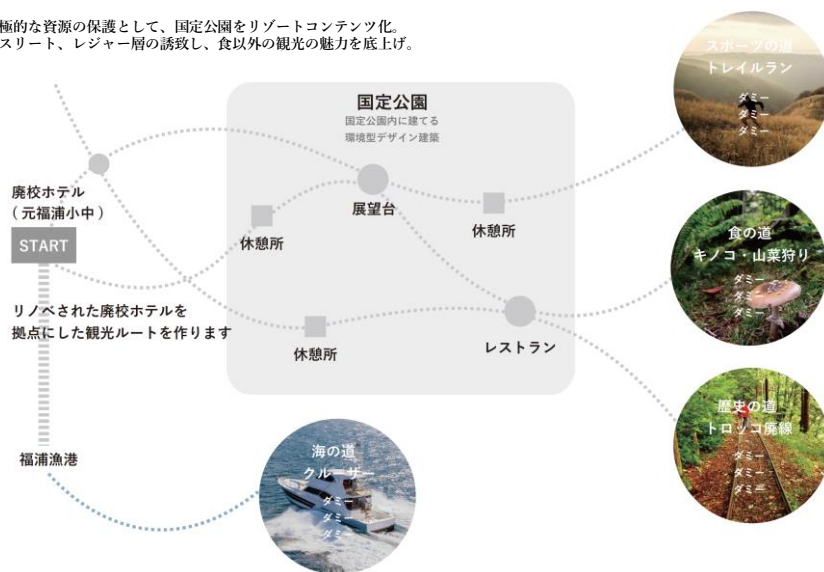
具体的な展開イメージ 国定公園

国定公園を満喫する

宿泊	飲食・体験
リゾートコンテンツ	自然体験コンテンツ

佐井村の自然資源を活用

積極的な資源の保護として、国定公園をリゾートコンテンツ化。
アスリート、レジャー層の誘致し、食以外の観光の魅力を底上げ。



国定公園を満喫する

宿泊	観光・体験
リゾートコンテンツ	自然コンテンツ

自然美とタイニー建築の融合、非日常のVIP宿泊体験

国定公園内にタイニー建築。
世界にここしかないエクスクルーシブな宿泊体験。



国定公園を満喫する

宿泊	観光・体験
リゾートコンテンツ	自然コンテンツ

国定公園の海移動を満喫する：高級クルーザーでの宿泊
(函館からの移動インフラとしても兼用・船長は漁師さん)



国定公園を満喫する

国定公園
リゾートコンテンツ

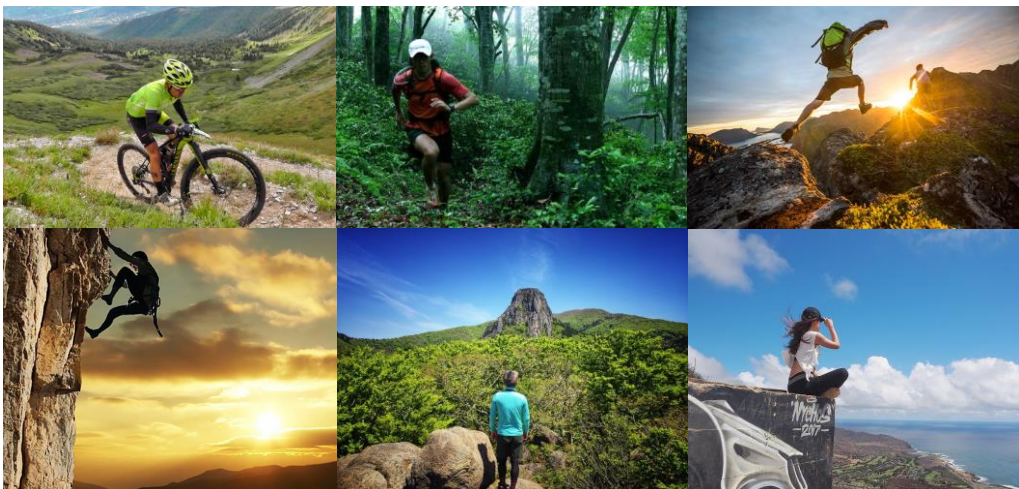
国定公園の海を満喫する：海のプール



国定公園を満喫する

国定公園
リゾートコンテンツ

国定公園の山を満喫する：MTB・トレイルラン・クライミング



国定公園を満喫する

国定公園
リゾートコンテンツ

国定公園の森を満喫する：木の手作りテーマパーク(トロッコ鉄道の復活)



65

国定公園を満喫する

国定公園
リゾートコンテンツ

国定公園の森を満喫する：森のサウナ



66

空き地を楽しむ：重機テーマパーク

写真：特撮
リゾートコンテンツ



67

e-BIKE レンタル事業

写真：特撮
リゾートコンテンツ

佐井村の国道は、e-BIKEに適した環境。

坂道を軽快に登れる楽しさ、走りに余裕がある分、佐井村の魅力的な環境を楽しめる。
 今後は、女性を含め幅広い層へのニーズが期待できる。

静岡・伊豆 e-MTB普及計画

- 静岡県は、e-MTBを利用し、静岡県東部にてMTBを中心としたスポーツ産業を定着させる動きを始めている。
 ※静岡県：東京五輪自転車競技トラックとMTBの開催地
- e-MTBをより広域で楽しむための充電ポイントの整備も進む。
- 社会福祉法人「誠協会」は、「福祉×健康×地域復興」を目指し、e-MTBレンタル事業、ガイドビジネスに参入。



静岡県・伊豆の国市にサイクリスト向け宿泊施設3月25日オープン！日本初！「eBike」を使ったツアーで集客するリノベーションホテル

自転車族を豊かにするホテル 伊豆の入り口に開業



68

具体的な展開イメージ アルサス周辺

アルサス周辺

新開 飲食・物販
リゾートホテル等 食のコンテンツ

昼間の団体観光客、通過客の多いアルサスに
広い客層に受け入れられる、地元食材のカフェレストラン&マーケット展開。



飲食・物販事業：焼き火料理

項目
飲食・物販

焼き火料理（ピザ、パエリア、ブイヤベース鍋）



71

飲食・物販事業：大戸屋との連携

項目
飲食・物販
食のコンテンツ

大手外食チェーン 大戸屋

庶民的な食品メニューの開発、卸販売に加え、観光施設における飲食運営との連携。
(麺漬け、雑魚のビジネス化)



連携メリット
観光客向け飲食事業運営

連携メリット
地元食材の国内外流通

連携メリット
通信販売他

72

佐井村最大の資産は、高級鮭食材

寿司は世界に通用する日本の食文化。
超一流の寿司文化を発信することで
そのためだけに訪れる魅力を作る。
(ミシュランの3つ星の定義)



- 鮭食材等
まぐろ、うに、いくら、あわび、タイ、
ヒラメ、海苔、ヒバ
- 具体的な展開イメージ
PRとしての、寿司本店
B2Bビジネスとしての寿司食材の卸
B2C（富裕層パーティー食材）としてのネット、通販
- ポイント
熟成でうまみと移動距離のハンディを克服
活ベ神経抜き、熟成シート

73

高級寿司食材と活ベ神経抜き技術が佐井村の財産。
今ある技術とこれからの技術で、魚の熟成で食のブランドをつくる。


- ・熟成した寿司食材を高級寿司店への直接販売（海苔、ヒバ）
- ・都市の富裕層への直販（パーティー需要）

予約販売を原則として、事業リスクを軽減する。

<協力>

佐井村漁協、塩谷魚店、ケン・コーポレーション

■エイジングシートという発酵熟成のためのシートを活用



発酵熟成
鮮魚
公式
サイト

発酵熟成魚とは？

エイジングシートによって作られた熟成魚

「発酵熟成鮮魚」の食べ比べができる
『寿司 魚がし日本一 川崎店』

熟成寿司は高級店からチェーン店にも
ビジネス展開が進んできている。

74

規格外や雑魚を中心に鮮度の良さをアピールしたメニュー開発
飲食業界への卸または飲食メニュー、お土産、デリ食材

1：かわいい漁村は、フランスやイタリアのイメージ

取れ立ての海鮮を大鍋料理、ピザ、パエリア、燻製などで女性を意識したメニュー開発 協力：今後検討



2：粕漬は佐井村の資産

取れ立ての海鮮を粕漬、燻製など発酵を加えて庶民的なメニューとして開発して、飲食業界に販売。

協力：大戸屋



75

アピオスは世界三大健康野菜
アスリート食に大きな可能性
(ホールフーズ・プラントタイプ)

池田 清子 Sayako IKEDA/アスリートフード研究家
アスリートフード研究家。
2013年にマウンテンバイクプロライダー・池田祐樹氏と結婚。
並行して、アスリートフードマイスターの資格を取得。
2016年にアスリートフードに関するレシピ開発や講演などを行う「ピオトーブ株式会社」を設立し、東京・代々木公園のほど近くにスタジオ385を構える。
著書にオトナ女子のための「食べてきれいに強くなる方法」がある。



添加物を加えないスイーツとして
ソフトクリーム、スイートポテト等
女性を意識したメニュー開発・販売

+ソフトクリーム自動販売ロボットの開発



76



© HAKUHODO Inc. All Rights Reserved. | CONFIDENTIAL