

～新たな販路拡大とブランドカUP～ マルヤマクラスマルシェを開催しました！

11月には札幌市の商業施設「マルヤマクラス」を会場に、洞爺野菜や加工品などを販売するマルシェを開催しました。

新たな客層や販路拡大を目指した取り組みで、女性や高級志向の方をターゲットとして行いましたが、売れ行きも好調で、今後に向けた確かな手ごたえを得ることができました。

9日間の開催期間をもつことで、一度購入し食べた方が、「おいしかったのでまた来ました」と期間中に何度も買いに来られるなど、生産者や加工業者の自信にもなっています。



マルヤママルシェで販売した野菜など

告知掲示板

ジオパーク大地の恵み展 リニューアルオープン

& 1日限定ジオパークカフェオープン

「水の循環が人と大地を結ぶ」をテーマとするジオパーク大地の恵み展がリニューアルオープンします。リニューアルオープンに合わせて、記念イベントも開催しますので、ぜひご来場ください！

<記念イベント>

日時：3月18日(土) 11:00～15:00

場所：洞爺湖サミット記念館

(洞爺湖温泉142番地)

無料

- ①Coffee & Something MORIHIKO
1日限定ジオパークカフェ
ジオ焼き菓子と「洞爺の水」使用特別
バージョン「コーヒー」提供(先着限定350セット)
- ②コーヒーの淹れ方講習会(先着20名)
- ③勾玉づくり体験、ペッパー君と遊ぼう

カフェin洞爺湖を開催しました！ 都市部の視点から、地域住民の視点から～

飯島総料理長からメニューに使った食材や料理への思いを聞きながら、ジオ食材を使ったこの日限りの特別料理を堪能。

同料理長からは「噴火と食・農水産物が関係しているところは非常に少なく、日本中に打ち出せるものであるし、コーディネートできる人が打ち出すことで、この地域の印象を強く残すことができるので頑張ってほしい」と激励の言葉がありました。参加者らは、改めてこの地域の食材の良さやこれからの活用に向けて理解を深めました。



野菜のおいしい冷凍保存を学ぶ参加者たち

19日にはフードスクールを開催。

野菜ソムリエプロの高橋道子さんを講師に、「野菜の美味しい冷凍法&活用法」と題し、冷凍してもおいしさを損なわない保存や、冷凍することで食材が柔らかくなり、味がしみ込むことなどを学習。参加者からは「冷凍したものがこんなにおいしいとは思わなかった」「日々の食生活にいかしたい」といった活用に向けた声や「洞爺の野菜は味がしっかりしていて驚いた」「おいしい野菜を作る地元を誇りに思う」といった、地元野菜の良さを再認識する意見も寄せられました。



冷凍野菜を使ったランチプレート

<今後に向けての課題>

(旅行業者のアンケート結果)

- ・イメージの具体化
- ・話題性とインパクト
- ・産業と事業者の横のつながりづくり
- ・食の良さを言葉で発すること
- ・説得力のある言葉を発する人
- ・食の提供方法

など



カルデラカフェ
総合プロデュースの
野村洋子さん

野菜ソムリエプロ
の高橋道子さん

