

# 地域づくりインターン報告会

平成29年9月20日（水）

太田大智・神田詩織・木村文香

# 目次



- インターン活動内容
- 道の駅菜の花プラザについて
- 道の駅レストラン「鮮菜」について
- レストランにおける課題
- 聞き取り調査、結果
- 担い手との意見交換会での気づき
- レストランに対する提案

# インターン活動内容

9月12日(火)…横浜町をぐるっと周回・歓迎会

13日(水)~17日(日)…道の駅レストラン「鮮菜」で  
就業&調査

14日(木)…担い手の意見交換会に参加

17日(日)…じゃがじゃがフェスティバルの手伝い  
八幡神社例大祭関係者と交流会

20日(水)…報告会

# 道の駅菜の花プラザについて

## インターンで気づいた道の駅の特徴

- 横浜町の食材を使った加工品を種類豊富に販売している
- 横浜町の重要な観光拠点である
- 観光客やビジネス客が休憩場所としても利用する通過交通地点

しかし…

下北半島縦貫道路ができるため、道の駅全体でさらに盛り上がって行く必要がある。



道の駅菜の花プラザの課題を克服していくことが重要！

今回のインターンで道の駅の一部である  
レストランをより盛り上げていく提案をしていく。

# レストラン「鮮菜」

スタッフ数

正社員2人、パート3人、  
シルバー人材1人

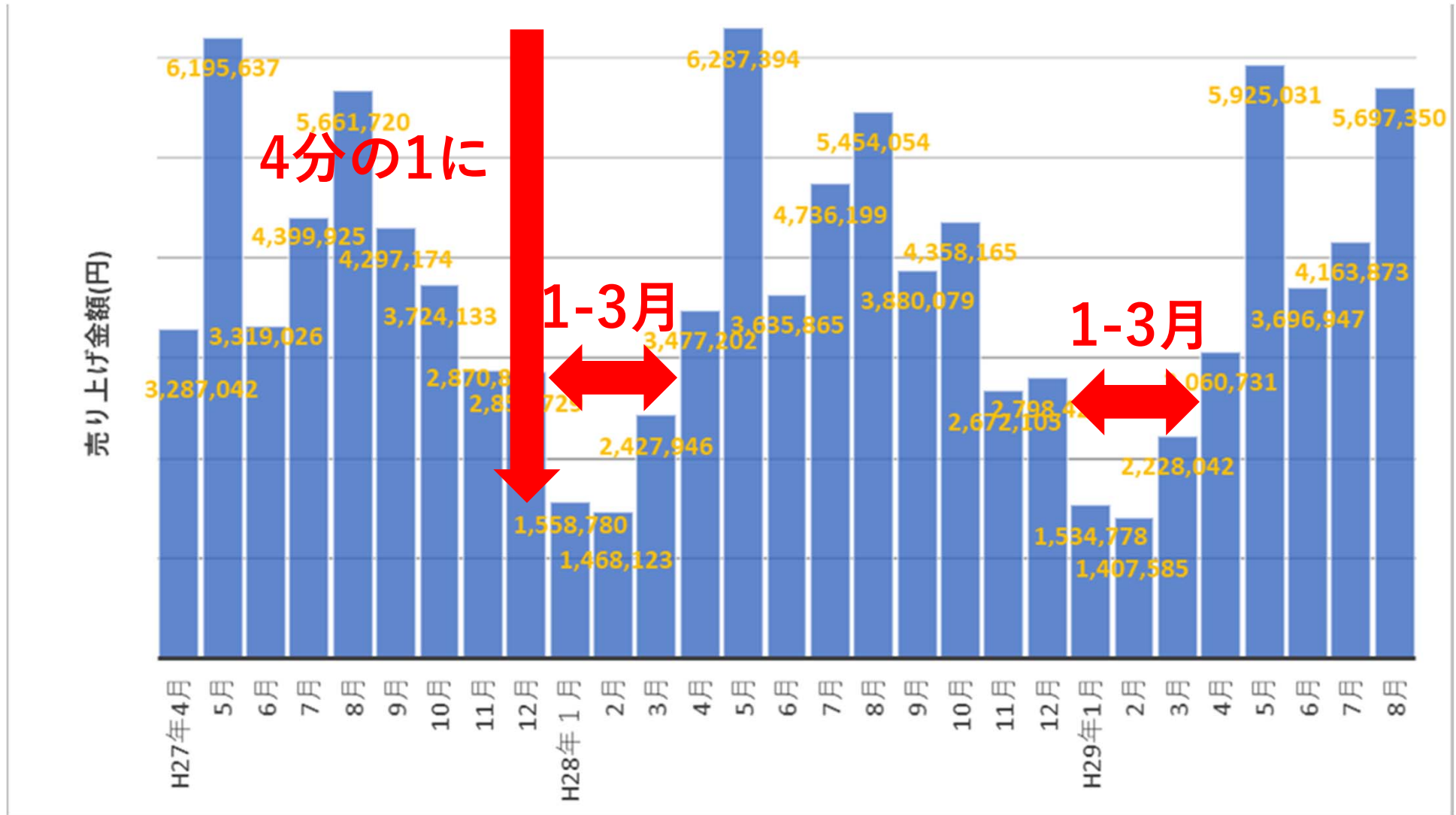
営業時間

4月～12月:11時～17時

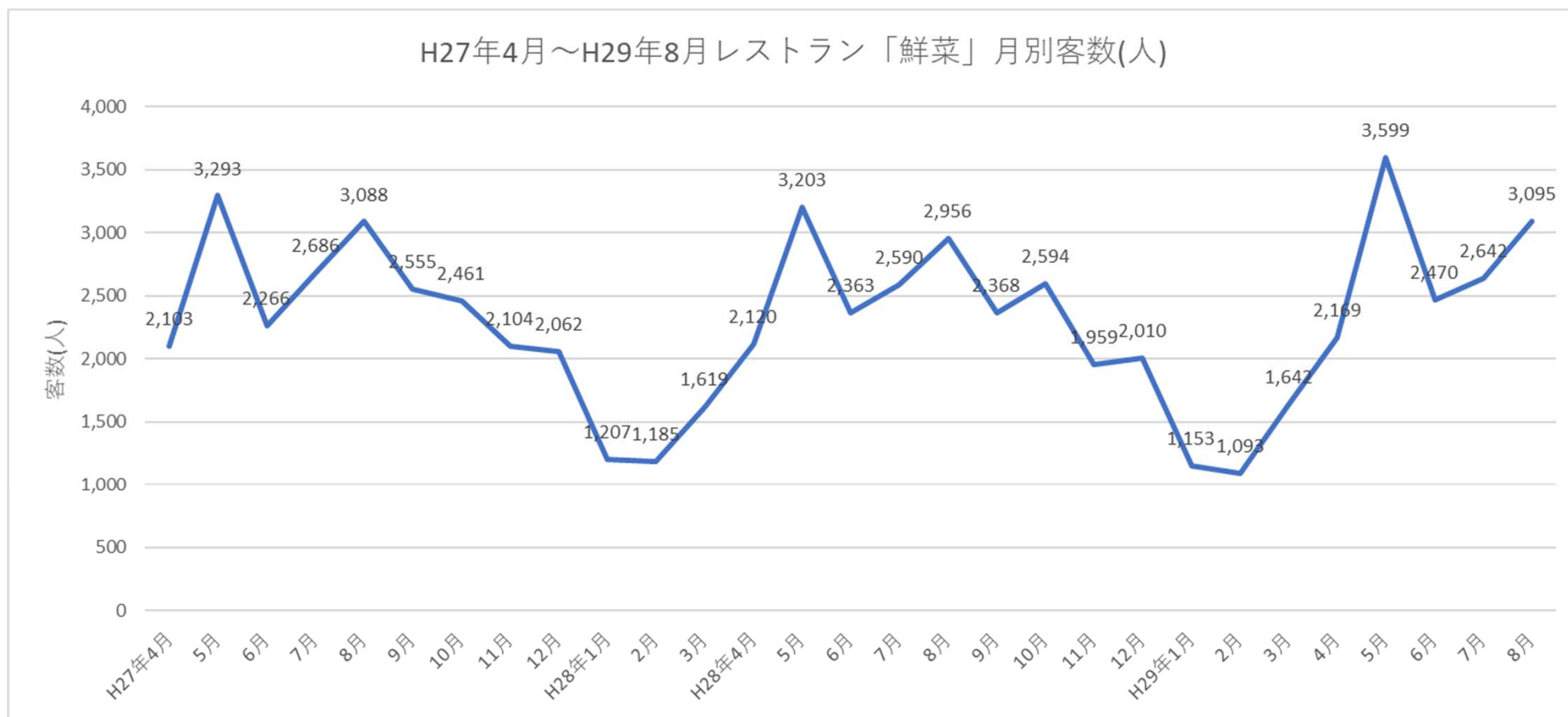
1月～3月:11時～15時半



# 月別売上：閑散期は繁忙期の4分の1に



# 月別客組数：売上と同じ傾向



# レストランで働いて気づいた課題

- ① 繁忙期と閑散期で客数の違いが大きい
- ② メニュー表が料理の魅力を伝えきれておらず、もったいない！
- ③ 季節のメニューがない
- ④ **人手不足**
  - 新メニューの開発などを行う余裕がない、繁忙期の回転が悪い

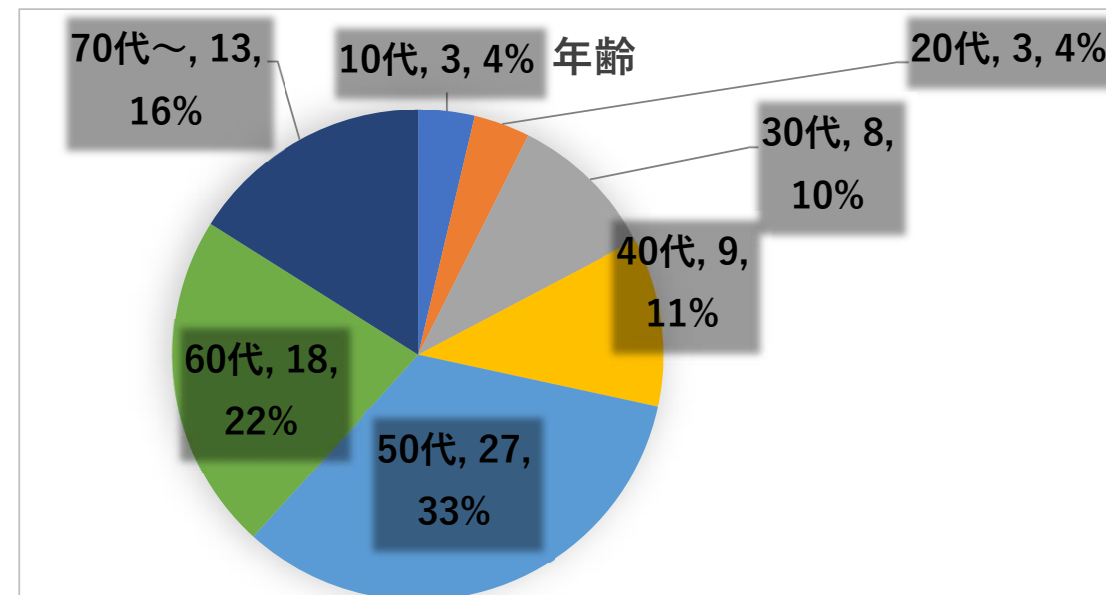




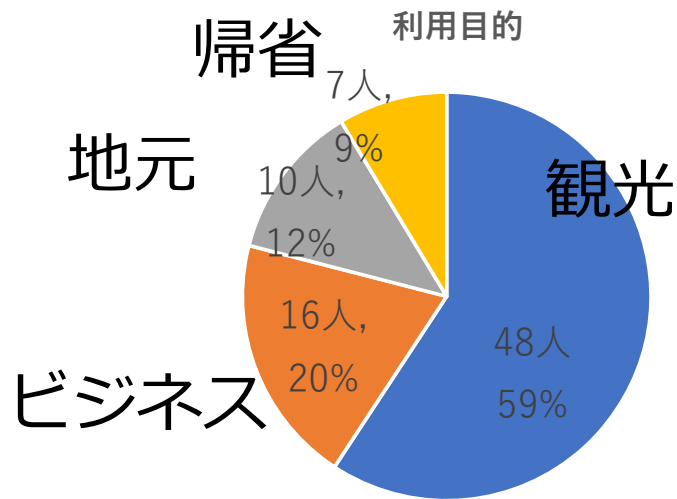
# 来店者聞き取り調査

9月14日(木)~17日(日)のレストラン就業者  
(12:00~14:00)お客さん40組、81人に以下の質問をした。

- ①どこから来たか
- ②観光かビジネスか地元か
- ③頻度はどれくらいか
- ④レストランやメニュー  
に対する要望
- ⑤横浜町や道の駅に対する要望



# 観光が5割、初めてが3割



- レストラン利用者は**観光客が5割**を占めるが、ビジネス客、地元客もそれぞれ1割占める。
- 観光客の利用が多いため、**初めて利用が3割**を占めているが、**2回以上は半数**にも及ぶ。

# 利用目的と利用頻度のクロス集計表

	初めて	たまに	しばしば	不明	合計
観光	24	14	8	2	48
ビジネス	6	2	8	0	16
地元	0	4	6	0	10
帰省	0	0	7	0	7
その他	0	0	0	0	0
合計	30	20	29	2	81

- ・ 観光客で初めて利用する人が48人中24人で約半数を占める
- ・ ビジネス客のリピーターが16人中10人で意外と多い
- ・ 観光客でもリピーターが48人中22人で約半数もいる

# 軽め&季節メニューへの高いニーズ

- フライなどがっつりメニューが多いので、  
軽く食べられるメニューがあってもいいのではないか。  
→男性やビジネス客は現在のメニューに比較的満足しているが、女性客や子ども、お年寄りは軽食やボリューム控えめなメニューを希望している。
- 地元の食材を使ったメニューを充実させてほしい。
- ホタテを使った料理をもっと食べたい。  
例) お刺身、海鮮丼、ホタテ焼きなど etc…  
→観光客は地元食材を使った新鮮なメニューを求めている。

## 道の駅に対する要望

- 地元の特産品をもっとアピールすべき。
- 大きくてわかりやすい案内板を設置してほしい。etc…

# 担い手との意見交換会での気づき①

ルアラルが販売している  
人参ゼリーのPOPを小川さんが  
書いたら売上が2倍になった



POP大事！！！！

チラシやPOPで商品を  
目立たせることでそれぞれの  
個性を引き立たせることができる

レストランのメニュー表改善に  
活かせるのでは…





# 現在のメニュー表写真

字が読みづらい！

魅力が伝わらない！

## SWEETS



**アイスクリーム** ¥300  
バニラ・ストロベリーの組み合わせです。

**フォンダ'ンショコラ** ¥300  
中からホットなショコラがとろへり流れます。



**林檎とさつま芋のパイ** ¥320  
林檎とさつま芋の相性がとってもグット。

**アルコール類**  
生ビール (アサヒ・スーパードライ) 中ジョッキ 540円  
ノンアルコールビール (アサヒ・ドライゼロ) 缶 280円

## ドリンクバー

～お替り自由 (セルフサービス)～

お食事でセット価格 210円  
ドリンクバーのみ 260円


## COFFEE

イタリアンブレンド  
エスプレッソ  
ソフトエスプレッソ  
カプチーノ

## SOFT DRINK

ココ・コーラ  
メロンソーダ  
カルピス  
カルピススカッシュ  
アップル  
QOOオレンジ  
ウーロン茶  
アイスティー

## ラーメン




ほたて塩らーめん ¥890  
塩ラーメン ¥600  
正油らーめん ¥600  
チャーシューめん ¥820  
みそらーめん ¥700  
みそチャーシューめん ¥880

ほたて塩らーめん ¥890  
※お食事でセット価格 ¥210です。  
スープは、お好みで調整いたします。

大盛りは+¥100です。

## 丼・カレー

ほたて丼	¥880
カツ丼	¥800
えび丼	¥850
ホタテカレー	¥900
カツカレー	¥850
エビカレー	¥850



豚玉丼 ¥850  
丼、カレーの大盛りは+¥100です。

## 定食メニュー



菜の花とホタテのクリームコロッケ定食 ¥1000

定食は単品もできます 全品¥200引き  
(単品) ライス ¥100  
大ライス ¥150  
小ライス ¥50

焼肉定食 (豚肩ロース)	¥1000
カキフライ定食	¥1000
ミックスフライ定食	¥1000
とんかつ定食	¥880
ホタテフライ定食	¥1420
エビフライ定食	¥1350

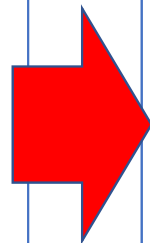


ミックスフライ定食 ¥1000

# メニュー表を作ってみた！

## 変更前

- ・字が読みづらかった
- ・料理の魅力が伝えきれていなかった
- ・おすすめの品のアピールなどがされていなかった



## 変更後

- ・イラストを入れた
- ・料理の説明を入れた
- ・人気メニューがすぐわかるようにした
- ・主食メニューの写真を増やした



# 作ってみたメニュー表写真

# 提案①

**定食**

定食は単品もできます。  
全品 ¥200 引き  
ライス(大) ¥150  
ライス(中) ¥100  
ライス(小) ¥50

菜の花ホタテのフリール  
コロッケ定食 ¥1,000 **人気**

当店の人気商品  
とろとろフリール!

三ツフライ定食 ¥1,000-  
\* エビフライ、カキフライ、ホタテフライ  
の3種類です

ホタテフライ定食 ¥1,420-  
横浜町にこれだけ  
自量のホタテを使用!! **オススメ**

・とんかつ定食 ¥880-  
・焼肉定食(豚肩ロース) ¥1,000-  
・エビフライ定食 ¥1,350-  
・カキフライ定食 ¥880-

**ラーメン**

**人気No.1**

・ほたて塩ラーメン ¥890-  
・塩ラーメン ¥600-  
・しょうゆラーメン ¥600-  
・チャーシューめん ¥820-  
・みそラーメン ¥700-  
・みそチャーシューめん ¥880-

横浜町の新鮮なホタテバターソテー  
してトッピング!

【ほたて塩ラーメン ¥890-】

**丼・カレー**

・豚玉丼 ¥850-  
・ほたて丼 ¥880-  
・カツ丼 ¥800-  
・エビ丼 ¥850-  
・ホタテカレー ¥900-  
・カツカレー ¥850-  
・エビカレー ¥850-  
・豚玉丼 ¥850-

※ 丼・カレー・ラーメンの大盛りは  
+¥100 です

**SWEETS**

一息つくのに  
いかが?!

アイスクリーム ¥300-  
(バニラ・ストロベリー)

・フォンダンショコラ ¥300- **チョコレート  
トローリ。**

・りんごピザパイ ¥320-

**DRINK**

ドリンクバー  
・セット価格: ¥210-  
・単品: ¥260-

・生ビール ¥540-  
・ノンアルコールビール ¥280-

**ドリンクバーの種類**

**COFFEE**

- ・イタリヤブレンド
- ・エスプレッソ
- ・ソフトエスプレッソ
- ・カプチーノ

**SOFT DRINK**

- ・ココラ
- ・メロンソーダ
- ・ピレピス
- ・カルピスソーダ
- ・アップル
- ・200オレンジ
- ・ウーロン茶 等



# 担い手との意見交換会での気づき②

なたねの会などの担い手の方々が横浜町の  
食材で作った食べ物の試食会があった

食べ物が一口サイズに切られていたり  
自分で好きな分取り分けられたりする  
ビュッフェ形式で様々な種類を  
食べて楽しむことができた



レストランでのビュッフェスタイルや  
担い手とのコラボ料理として  
活かせるのでは…



## 提案②

従来の定番メニューは残しつつ

# ビュッフェスタイルの提案

ビュッフェとは…

テーブルの上に並んでいる料理の中から自分で好きなメニューを選択し、皿に取り分けて食べる食事方式。



# なぜビュッフェスタイルなのか

## 提案②

- 人手不足の改善
- お客様の待ち時間の削減
- 繁忙期と閑散期で料理の量を調整→コスト削減
- メニューが固定化されないため旬のメニューが可能に
- 量り売り形式にすることでお持帰りも可能に
- ビュッフェで余った料理を  
道の駅で惣菜や弁当として販売可能に
- 新たな目的場所として道の駅が盛り上がる

# 人手不足と待ち時間の改善！

## 提案②

レストラン就業中の土曜日のお昼、接客を4人で対応していたが混み合い、待ちのお客さんも出て料理提供も遅くなっていた



- 人手不足の改善  
→配膳だけでなく、  
**カフェテリアで必要な取り分けが不要で、**  
その分、厨房などに人手が回せる
- お客さんが料理提供まで待たなくてもよくなる
- 繁忙期と閑散期で料理の量が調整できコストも削減

# ビュッフェスタイルの問題点

## 提案②

最近ニュースにもなっていたが、衛生面が気になる。

この問題を解決するには…？

- ①消毒の徹底→調理器具だけでなく、お客さんにも料理を選ぶ前に手洗い消毒を徹底してもらう。
- ②料理用のケース→空気中の雑菌や不衛生な客との商品接触を減らせる。
- ③トング交換→1時間ごとなど時間を決めて頻繁に交換することで清潔さを保つ。

# ビュッフェスタイルでコラボ料理

## 提案③

レストランで担い手とのコラボ料理を作り、レストランと道の駅加工品両方で盛り上がっていく

例えば…

道の駅で販売している野菜や商品を活用したメニューを提供する

「なたねの会特産メニュー」と題して担い手が考案したメニューを  
実際ビュッフェで提供したり、パック詰めして惣菜として  
販売する

そうすることで、道の駅全体の連携を図れるのではないだろうか



月1、週1から  
試してみませんか？

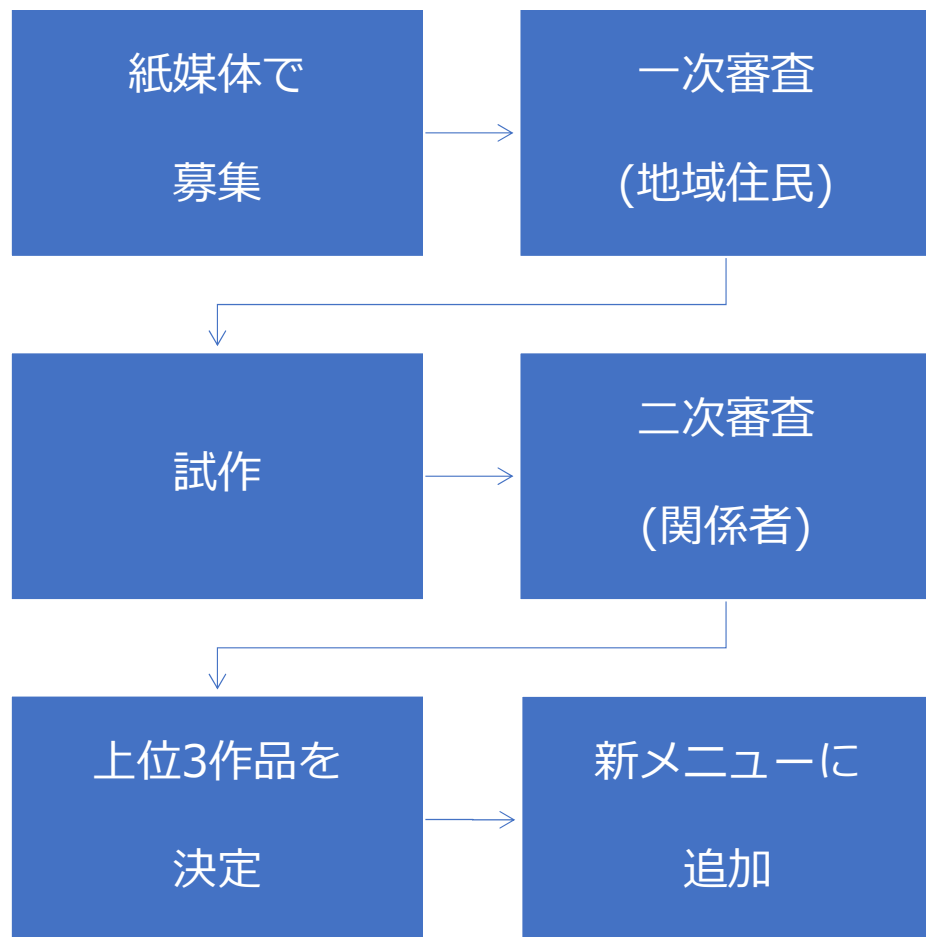
提案③

担い手の人たちも  
試しにやってみてもいいと！

担い手の意見交換会で  
試作されたものであれば、  
取り皿をおいた  
カフェテリア方式でも提供可！



# 季節性と閑散期をにらんだ レストランイベントの提案



## 提案④

**募集!!** 第1回 横浜町道の馬 菜の花パラザ レシピコンテスト  
あなたのレシピがお店の料理になるかも!!!

**テーマ**  
「旬の野菜を使った健康的なレシピ」  
↳ さつまいも, さといも, チンゲン菜, にんじん, エリンギ

**募集要項**  
上記の食材の中から1種類以上取り入れたレシピを応募してください。  
今回最優秀賞に選ばれたレシピは10月~12月限定メニューとして  
菜の花パラザ「魚河岸」にて販売されます。  
たくさんのステキなレシピをお待ちしております!!

**賞品**  
最優秀賞: 横浜町道の馬 賞品券 円分  
優秀賞: 横浜町道の馬 賞品券 円分  
特別賞: レストラン「鮮菜」お食事券 円分

詳細はこちら!  
QRコード



# レストランの課題に対する提案まとめ

## 課題

①メニュー表が料理の魅力を伝えきれておらず、もったいない

②繁忙期と閑散期で客数の違いが大きい

③季節のメニューがない

④人手不足  
→新メニューの開発などを行う余裕がない、繁忙期の回転が悪い

## 提案

①先ほど示したようにメニュー表を作ってみた

②ビュッフェスタイル

③担い手の方たちとのコラボ料理作成

④レストランイベント



# 補足：ツイッターでの情報発信



- 10日間で7ツイートしました！  
→合計いいね18件、リツイート6件

- 写真を沢山入れた
- 連続で投稿した  
→関心を集めやすい！！



横浜町の皆さん、  
本当にありがとうございました！