

全国国立公園 味巡りを

【弟子屈】訪日外国客(インバウンド)の集客促進などを目指す阿寒摩周国立公園満喫プロジェクトの一環として、昨年9月に環境省の川湯エコミュージアムセンター内に開店した「ナショナルパーク・スタイル・カフェ」は、来月から月替わりで全国34国立公園の特産品を活用したメニューを売り出す。運営を支援する「ナショナルパークツアーリズムてしかが」(本社・弟子屈町、中嶋康雄社長)が商品開発し、第一弾は奄美群島国立公園の特産品「奄美黒糖焼酎」を使った焼酎ケーキ。食を通じて各公園の魅力を発信しながら、収益で自然保護を推進するモデルケースを目指す。(戸田英吾)

川湯EMC内カフェ

アカエゾマツ原生林に隣接する同センター2階のカフェは、集客拡大と環境保全を両立させる民間活用を取り組みで、委託を受ける一般社団法人「ナショナルパークスジャパン」(本部・弟子屈町)が同プロジェクトで掲げる「原生的な自然で過ごす上質な時間」を提供するため、町内で焙煎したこだわりのコーヒーや手づくりパンを販売。運営を支援する同社は旅行事業



34カ所の特産品活用

月替わりでメニュー提供

の全国展開を視野に、地域活性化に取り組む親会社の「ターゲットホールディングス」(本社・鹿児島県)などとの連携で各地の特産品を活用する新商品の開発、販売を試みた。

10月以降、月替わりで各公園にちなんだメニューを販売するとともに、阿寒摩周国立公園の特産品を使った新商品も3カ月に1回程度発売。スイーツは500～600円、食事は1000円程度を想定し、将来的にはオンラインショップでも販売する予定という。

第一弾の「焼酎ケーキ」は酒の風味を生かしたしつとりとした味わいで、弟子屈産のハスカップアイスも添え、メニューを開発したカフェスタッフ、松田亜祐さんは「全国の特産品のいいところを出しながら、弟子屈もPRしたい」とのこと。中嶋社長は「全国の国立公園の魅力を発信し、各地への旅行をここで申し込めるようにしたい」と意気込んでいる。

▲第一弾として10月1日から販売する奄美黒糖焼酎を使った「焼酎ケーキ」。阿寒摩周国立公園をPRするため、弟子屈産のアイスクリームなども添える。