

県内トヨタ3社が協力&トヨタ・モビリティ基金を活用



スーパーくずまき OPEN

11月7日、小屋瀬地区に「スーパーくずまき」がリニューアルオープンし、地域住民や関係者など約50人が見守る中、オープニングセレモニーが行われました。旧鈴木商店の店舗を拠点に活動するスーパーくずまきは、トヨタ・モビリティ基金を活用し運営。町と商工会、小屋瀬自治会に加え、2018年に町がトヨタグループと締結した包括連携協定に基づき、県内トヨタ3社を中心にグループ8社が協力し立ち上げました。今後は、利用者の声を改善につなげながら、基金の活用が終了する2022年5月までに安定的な経営による自立と他の地区にも展開できるモデルケースを目指していきます。

また、小屋瀬自治会長の外村浪次郎さん(60歳)は「地元の方々のニーズに合った店を目指し、意見を出し合いながら長い目で育てていきたい。そして、新たなコミュニティの場として多くの皆さんから利用してもらえたらいいですね」と話し、思いを巡らせていました。



①県内トヨタ3社の代表取締役社長と町内関係者らによるテープカット②配達専用車。リース費用はトヨタ・モビリティ基金で賄われ各家庭へ配達③来店し、会話をしながら商品を選ぶ皆さん④事前に注文していた商品を受け取る皆さん(商品カタログから欲しい商品をあらかじめ注文。翌週に店頭で購入または配達される仕組み)

12月1日から 「くずまき鍋」始めます！

町では、新たな食の魅力を県内外に発信することで、町内への観光客の増加と町の活性化につなげることを目的に、第三セクターと連携して、地域食材や特産品を活用した「くずまき鍋」を作りました。

郷土食のひばがはっと(平打ち麺)と町内産の食材を使用し、南部鉄器製の「くずまき鍋」で12月1日から提供しています。また、県内各地で商品開発に携わっている料理研究家の小野寺恵さん

が監修。町の第三セクター(森のこだま館、グリーンテージ、プラトール)の各レストランで、それぞれ特徴的なひと鍋、合わせて3種類を味わうことができます。さらに、ミルンちゃんの顔が付いたかわいらしい1人前の鍋で提供され、木蓋と敷板も町産のスギ材を活用して製作するなど、くずまきの魅力をまるごと楽しめます。まちの新たな食文化としての第一歩。みんなで、おあげんせ。



◀赤ワイン入りトマト仕立て
【特徴】 トマト、オリーブオイル、ニンニク、くずまきワインなどを使いコクのあるスープ Pastaのような仕上がります。
【使用している主な特産品】
・くずまきワイン (ナドーレ)
・ハウレンソウ
・シイタケ

▶高原牛入り
焦がし味噌仕立て
【特徴】 赤味噌ベースの合わせ味噌を熱々の鉄鍋で焦がし、カツオ節と昆布でとただしを加えた味わい深い一品です。
【使用している主な特産品】
・くずまき高原牛
・ハウレンソウ
・しみ豆腐



◀モッツアレラチーズ入り 味噌ミルク仕立て
【特徴】 フォン・ド・ヴォー(仔牛のだし)をベースに、焦がし味噌やミルクを加え香ばしさとコクを出しています。
【使用している主な特産品】
・モッツアレラチーズ
・くずまき高原牛
・くずまき高原牛乳