

うたたねの里いっぷく亭

■6次産業化経営体名

うたたねの里いっぷく亭（鏡野町）

■構成員

赤和瀬地区の女性等 5名

■経営の概要

- ・「いっぷく亭」での地場産物を活用した郷土料理の提供
- ・土産用加工品の製造・販売
- ・「うたたねの里」全体の施設運営管理



■経営方針

「昔の味を引き継ぎ、さらに新しいものを発見していく」

山菜を中心に地元食材をいかした料理とともに、豊かな自然の中でゆっくりとくつろぐ場を提供する。

■HP や SNS 等

HP : <https://satomono.jp/restaurant/33606/9880/>

■活動の内容

(1)活動の経緯

- | | |
|--------|---------------------------------------|
| 平成 7年 | うたたねの里いっぷく亭を整備 |
| 平成 8年 | うたたねの里いっぷく亭をオープン
いっぷく定食（山菜料理）の提供開始 |
| 平成 15年 | 単品メニュー（やまめの塩焼きなど）の開発 |
| 平成 18年 | 土産用として鯖寿司やとち餅など商品化 |
| 平成 19年 | うたたねの里全体の施設管理を開始 |
| 平成 22年 | 農山漁村生活交流グループ表彰 知事賞 |
| 平成 23年 | 農山漁村女性・シニア活動表彰 優秀賞（農林水産省経営局長賞） |
| 平成 27年 | 岡山県農林漁業功労者表彰 農山漁村活性化部門 部長表彰 |
| 平成 30年 | 岡山県農林漁業功労者表彰 農山漁村活性化部門 知事表彰 |
| 令和2年 | ミシュランガイドビブグルマンに掲載 |



(2) 主な加工品

いっぶく定食（山菜の天ぷら・煮物、団子汁など）、あけび定食（季節限定）、やまめの塩焼き、だんご汁、鯖寿司、とち餅など



(3) 主な販路

いっぶく亭での料理提供・加工品の販売、町内でのイベント等への参加

(4) 販売戦略

- 四季折々の素材を生かした料理を提供するとともに、山菜の展示などお客を飽きさせない工夫やおもてなしにより、リピーターを確保している。
- 地域に伝わる田舎料理を基本に、観光客からの意見も取り入れ、とち餅や熊笹茶などの商品を開発している。
- 豪雪地帯で冬季（12月～3月）は休業しているため、春の開店前に手書きのハガキを発送し、リピーターの確保につとめている。
- 「予約はなるべく断らない」という方針で様々なオファーに対応した結果、県内だけでなく京阪神や東京の大手旅行会社のバスツアー年間約30台を受け入れるまでとなった。

■今後について

- 地区の素材をいかした田舎料理を継続的に提供する。
- この地区のいいものを掘り起こして、メニュー化する。
- 昔からの食文化を引き継ぎ、さらに新しいものを発見し、次の世代に技術と思いを継承する。

