

森のキッチン「HARU」(中頓別町)

住民とのコミュニケーションと 地域風土に根差した食文化のすばらしさ

社長の思い

チーズ工場の経営を通して、地域の食文化は地域風土を活かした独特のものであることを学んだ。地域に根差した食文化の創造を目指していきたい。

企業概要・背景

平成21年開業。代表者は同町内の「高橋牧場チーズ工房」でチーズを製造している。「チーズ」や「はちみつ」という地元の食材の活用と、これらの食材を手軽に楽しめて住民のコミュニケーションを促進する場を提供したいとの思いで開店した。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

地元である中頓別産の牛乳を原材料に使用した代表者の工房で製造される本格的なカマンベールチーズを提供できる。

[機会]

空店舗の提供やボランティアの協力を得る機会があり、開店が実現した。

先進性・独創性・特徴

中頓別町並びに近隣市町村では米はとれないが、チーズ、乳製品、鹿肉、山菜、そば、近隣の海産物など、豊富な食材がある。これらを活かした独自メニューを開発している。

現在のランチメニューは、チーズ・フォンデュ、鹿肉ハンバーグ、そば粉のガレット、チーズ・オムレツなど。

単に食事の提供だけではなく、住民のコミュニケーションの場(地元有志によるコンサートの開催など)として活用している。

今後の展望

季節に応じた独自メニューを開発していく。

店舗の立地条件(近くに、敏音知岳、キャンプ場、頓別川、道の駅等がある)を活かし、夏場のピンネシリ登山やカヌー体験などの観光客に対して、「食」を通して中頓別町の良さを発信したい。

事業所データ

代表者	高橋 憲一
業種	飲食店(チーズ、乳製品)
創業	平成21年
所在地	枝幸郡中頓別町字敏音知
電話	01634-8-3883
URL	

