



ヴィライナワシロ
商品開発研修 成果報告書

内閣府地域密着型インターンシップ

NPO法人 素材広場

研修生 きやなえ

ヴィライナワシロについて

- 1961年創業のリゾート旅館
「子供たちにスキーをさせてあげたい」という創立者の思いからはじまった
- 磐梯山のふもとにあり、猪苗代駅から車で10分で到着
- 猪苗代スキー場が目の前にあり冬場はスキー目的のお客様に魅力
- 地産地消に力をいれていて料理にこだわっている、そして舞台の代わりにオープンキッチンがあるのが好評
- 肌にやさしい、はやま温泉からひいた3種類の温泉がある。ミントの香りがする温泉が人気。

私の研修の目的

- 商品開発について学ぶ
- 地産地消の工夫を学ぶ
- 農家（の事情・苦労）を知る
- 観光業を学ぶ
（宿と農家をつなぐ仕事）

研修・作業内容（10：00～17：00）

- 盛り付け（朝8：00～10：00）
- 真空パック
- メニュー打ち
- 料理番組収録
- アンケート集計
- 講演見学
- 自家農場で農作業
- 福島の観光を知る
- 仕込み

課題の紹介

料理長からの課題

- 東白川地区産のこんにゃくを使ったおらが井の商品開発
- いわき市産のトマトを使った商品開発
- 赤べこ井・馬旨井の商品開発

私からの課題

- 自家農場で体験収穫した野菜を使ってホテルの近くでBBQ

ヴィライナワシロの魅力

- オープンキッチンでお客様と顔が見える調理のサービス
- 食の大切さを伝えている
(体験収穫・講演)
- 地産地消にこだわっている
(創作料理・商品開発・自家農場やこだわり農家の野菜)
- 体験プラン
(森の工作体験や自家収穫体験)
- お客様がチョイスできる料理のコース
(カップルなら部屋で食事、がっつり食べたいならステーキコースetc…)
- 野菜がおいしい!

学んだこと

- お客様のことを考えた盛り付け
- 食育の大切さ
- 地産地消は、浪費されるものを活用することでもある
- 商品開発は常識にとらわれない
- 農家のこだわり 中島ミネラル農法
- 福島県産の商品は意外とある
- 効率性を追求して仕事をする
- スタッフのモチベーションがホテルを活性化させる

赤べこ丼・馬旨丼の商品開発

- ①中学生に、これらの丼のイメージと、どんな食材を使うか、どんな丼にしたいかをアンケートをとって集計。
- ②依頼者にアンケート結果を送る。
- ③ 月 日完成予定。

こんにやく丼の商品開発

ステップ

- ①メニュー打ちで、いろんなこんにやくの料理法（味つけ）を知る。
- ② 種類の中から8種類に絞って試食づくり。
- ③8月19日試食会。アンケートをとる。

（アンケート結果）

- いつも食べているものと違う
→ 2, 3日の賞味期限のものと石灰につけて日持ちするもの
 - やっぱり味噌が一番合うetc…
- ④アンケート結果を参考に、次の試食会9月に向けて改善していく。



試食づくりでのポイント

- こんにやくにも種類があって、料理ごとに使いわける。（ゆず、のり等）
- こんにやく以外にも、東白川地区産の野菜を使う。
- 味が染み込みにくいので工夫する。
- 今までにない商品開発（創作）で話題性をつくる。



PR方法

- こんにやくの効能を伝える。
→消化作用があって美肌効果がある,
こんにやくには栄養があまりないので他の栄養ある野菜と一緒に食べるetc…
- カレーパックみたいな、こんにやくパックをつくる。
- レシピをつける。

磐梯山で自家収穫BBQ（炭火焼き）プラン♪

- 自家収穫した野菜を新鮮なうちに、 普段の生活とは違ったシチュエーション（自然があって空気のいい山の中）でおいしく楽しく食べたらいい思い出になる♪
+料理長オリジナルの野菜のデザートを手作り体験！
- **ターゲット:** 家族
- **場所:**
1日目→ 山際農場
2日目→ 飯盒炊飯場（なまえ・徒歩 分）
- **期間:** 9月～10月下旬（週〇日）
*雨天時は野菜収穫のみ。
- **時間:** 11:00～と13:00～の1日2回実施
（1泊3食付プラン）
- **BBQスケジュール:**
1日目→ 時までに、山際農園に各自寄り、農場長から説明を受け、かごを受け取り畑で野菜収穫。1人1かご分収穫。ホテルに持参。ホテルに到着後、フロントに渡す。その時に2日目、11時 OR 13時からBBQをするかを伝える。
2日目→ 飯合炊飯場に各自移動。飯合炊飯場で食材を受け取る。
- **食材:**
福島県産の肉 1人100g
（会津地鶏 g +はやま高原豚 g +飯舘牛 g）
+おにぎりを受け取る。
*飲み物は各自持参

- **値段:** 大人1,500円 子ども800円
ファミリーパック3000円 →内訳:
(BBQセットレンタル料込、付属品付)
- **予約方法:** 宿泊予約時にオプションで追加可。
- **特典:**
 - ① BBQをしている時の写真をスタッフが撮って、チェックアウト時にプレゼント。
ヴィライナワシロのHPにBBQプラン専用のページを作って、アップしていく。
 - ② 自分たちで、収穫した野菜を使ってデザート作り。→その場ですぐ食べられる物
Ex.胡瓜のアイスクリーム (レシピのお土産付き)
→どこでつくるか
OR 山際シェフオリジナルデザート
- **スタッフ(3名):**
 - 農場長**→ 収穫の手伝い、
 - ホール**からスタッフ1~2名→ BBQのやり方説明、写真撮り
 - 厨房**からスタッフ1名→ 飯合炊飯場に食料の運搬、デザート(作り)の説明
 - シフト→
- ホテルのお客様だけでなく、近くに泊まっている家族や学生も対象にしたらどうか。