

標 題 飯南町の「つがか工房」、念願の地元食材を使ったランチ営業をスタート！

(ダイジェスト)

飯南町の高原の郷つがか工房が運営する「つがかカフェ」では、10月1日から予約制でランチ営業を開始しました。都加賀営農組合で栽培された米・大豆・野菜などを使い、つがか工房の加工技術を活かしたランチメニューの提供はスタッフの夢でしたが、専門家の助言を受けながら検討を重ね、この度スタートに至りました。

飯南町の高原の郷つがか工房では、平成29年9月から「つがかカフェ」の営業（10～12時）を行っています。これまでは工房で加工した商品を活かした喫茶メニューのみの提供でしたが、10月から新たにランチメニューの提供も開始しました。地元の米・大豆・旬の野菜、工房の手づくり豆腐やおからを使った料理を昔ながらの器に盛りつけた日替わり御膳です。

当面はランチの数を10食に限定し、前日12時までの予約制としたのは、“廃棄ロスがない”“当日の労務管理が可能”となり、できることから始めることで、スタッフの負担も少なく楽しみながら取り組むことができ、組織の継続にもつながるとの皆さんの思いがあったからです。

今年度は10～11月までの2カ月のみの営業となりますが、この間につがかのランチを出来るだけ多くの方に知っていただくようHPやイベント等でのPRを行い、ニーズに応じて次年度以降の提供数を増加させていく予定です。

ランチ営業の取り組みを始めるにあたって普及部では、「6次産業化アドバイザー派遣事業」の活用を提案・支援し、飲食店営業の経験をお持ちのアドバイザーから指導助言を受けながら、検討を重ね準備を進めてきました。メニューや器の選定、オペレーション確認と動線の改善、経営管理や接客のノウハウ、盛り付けの実演等、専門家から具体的な助言をいただき、実践に向けたイメージ固めができたことで、スタッフの不安が自信につながっていく様子が見て取れました。

普及部では、アドバイザーとつがか工房との連絡調整、試食品のアンケート調査の協力、PR・情報発信等の支援を行っており、今後も引き続き取り組み支援を行っていきます。



アドバイザー研修会の様子



ランチメニュー