

Osaji.

— 国見町の食材を使ったスープの提案 —



自己紹介

片平健太

Kenta Katahira

生年月日 1996年3月5日生まれ

出身地 福島県福島市

経歴 福島県立福島工業高等学校卒業。
陽光社印刷株式会社へ入社。制作部に配属。
名刺やチラシ、ポスターから会報や議案書などの商業印刷物の編集・デザイン業に従事。
退職直近までは所属長としてマネジメント業も兼務。今年の12月に退職。

参加経緯 知人からの紹介。国見町が今行っている取り組みや、地域おこし協力隊の活動を聞き、今の自分が生まれ育ってきた“福島”へ何か恩返しはできることをしたいと思うようになり参加した。
隣町ではあるが全く知らない事が多く、住んでいないからこそその視点で、国見町の良さを発信したい。

田村ひなた

Hinata Tamura

生年月日 2003年11月18日生まれ

出身地 岡山県加賀郡吉備中央町

経歴 岡山県立高梁城南高等学校デザイン科卒業。高校生の時、国見町に訪れたことでまちづくりに興味を持つ。
現在は神戸芸術工科大学環境デザイン学科にて、建築・まちづくりを学んでいる。2026年3月卒業予定。

参加経緯 まちづくりに興味を持ったきっかけの場所である国見町で、地域おこしのインターンがあることを上神田さんから教わり、参加した。
国見町で暮らす人、働く人、まちづくりに関わる人など、様々な視点からのお話を聞きながら、自分ならどうしていくかを考え、まちづくりに参画していきたい。

2週間で体験したこと

- アカリ（藤田駅）を基点とした周辺散策と歴史的建造物の見学
- 農業体験（りんご・野菜）
- 地域おこし協力隊の事業説明と体験
 - ▶ 3Dプリンターでの花瓶製作
 - ▶ 蒸留、アロマバーム製作
- 地域企業への取材
- 地域食材をつかった芋煮の製作
- 家守舎桃ノ音による町づくりに関する講座
- 森のスミカ アpartment内覧会
- 港屋漢方堂によるスパイスカレー製作



－2週間 国見町で活動・生活した所感－

良い点

★地域食材を使った料理が堪能できる

藤田駅付近では“トラットリア ダ マルティエーノ”や“CAFE&HOTEL カジツ”にて国見食材を使用した美味しい料理を味わえる。

★農産物が豊か

リンゴや桃や柿などのくだものをはじめ、白菜やきゅうり、春菊など四季折々の野菜が豊富。

★歴史と文化が息づく町

奥山家住宅や今もなお街並みに現存する国見石を使用した蔵、防塁など多くの歴史を感じられる。

★人と人との強い繋がり

取材していくなかで、国見町をよくしていきたいと強く思いながら働いている方々が多い。

課題点

★“通過する町”のイメージの払拭

国見町＝〇〇！といった大きなトレードマークや目的地、イメージがついていない。

★夜に町の灯りが少ない

商店街をはじめ、夜に営業しているお店が少ないため、夕食や仕事帰りの方の憩いの場がない。

★商店街の活性化

営業している店舗が点々としているため、訪れた人が足を進めていくような流れが起きづらい。

★人口減少と高齢化

国道に面している町ではあるが、町自体に人の流れは感じられず、若年層が出ていってしまう雰囲気がある。



藤田駅

アカリ

国見小学校

宿泊・遊びエリア

森のスミカ

カジツ

教育・行政エリア

イベントエリア

観月台文化センター

国見町役場

藤田商店街

コンビニ

スーパー

ドラッグストア

コンビニ

買い物エリア

藤田総合病院

道の駅国見

日常でも利用客が多いエリア

ケーキ屋・パン屋・郵便局

空き店舗が目立つエリア

お祭り・イベント

義経まつり

鹿島神社例大祭

盆地と里の芸術祭

住宅が増え商店街感が
薄れてきているエリア



－どんな事業にしたいか－

1. **国見の食材を使用したもの**
2. **商店街の活性化につながるもの**
3. **実現性の高いもの**

－ 提 案 －

国見食材を使ったスープの商品開発

- 国見町で生産された季節の野菜をはじめとする食材を使用したスープや芋煮の提供
- CAFE & HOTEL カジツ×港屋漢方堂でのメニュー開発
- 固定の定番メニューに加え月替わり・季節限定メニューの提供
- 漢方（スパイス）ベースの味付けで気軽に健康改善
- テイクアウト専門店、イベント出店

－ターゲット－

20～40代
女性

国見町在住
宿泊客

道の駅
利用者

手軽に体に
良いものを
摂取したい

野菜の
美味しい食べ方
を知りたい



持地さんのトマトを使った
冷製トマトスープ



三栗野さんの白菜を使った
白菜と鶏団子のスープ



黒田さんのりんごを使った
人参とりんごのポタージュ

ロゴイメージ

Osaji.

温かいスープを一つ一つ丁寧に作る
一口ずつお匙で味わって食べたくなるスープ

店舗イメージ



外に灯りが漏れるような、暖かくて落ち着いた雰囲気の外観

－スープ店 設立のメリット－

地域食材を使用することで**地域食材のブランド力の向上**

日常的な食生活の意識改善

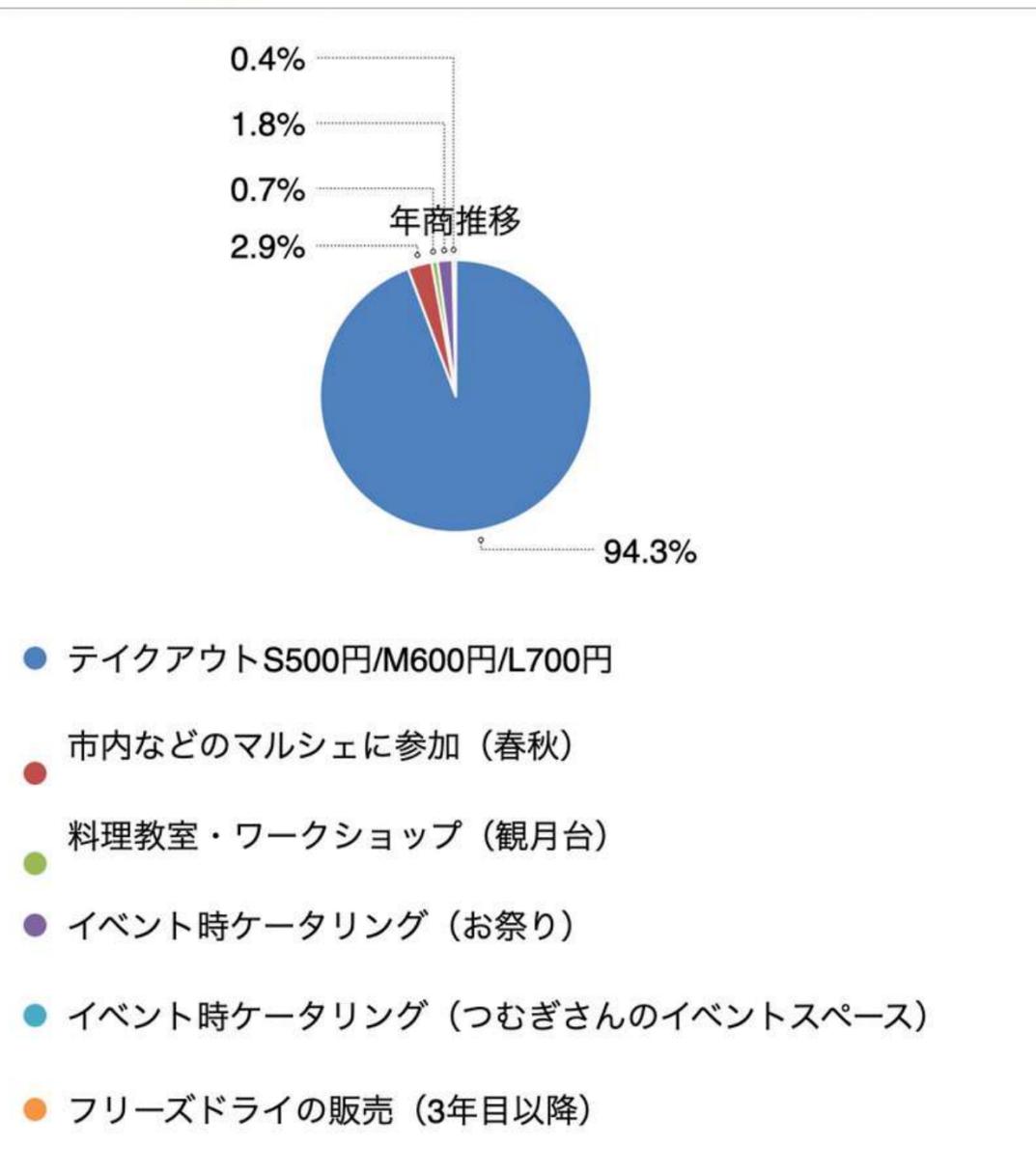
地元の野菜を**美味しく手軽に味わえる**

運用方法

- 地元食材・漢方（スパイス）を使用した健康志向のスープ・芋煮の提供
- 誰でも美味しいスープが作れる属人化しない運用体制
- 通常メニューに加え月替わりメニュー（季節野菜メイン）複数展開
- 3種類のサイズ展開 例：S 500円、M600円、L700円
- イベントの出店
- 試食イベントの開催

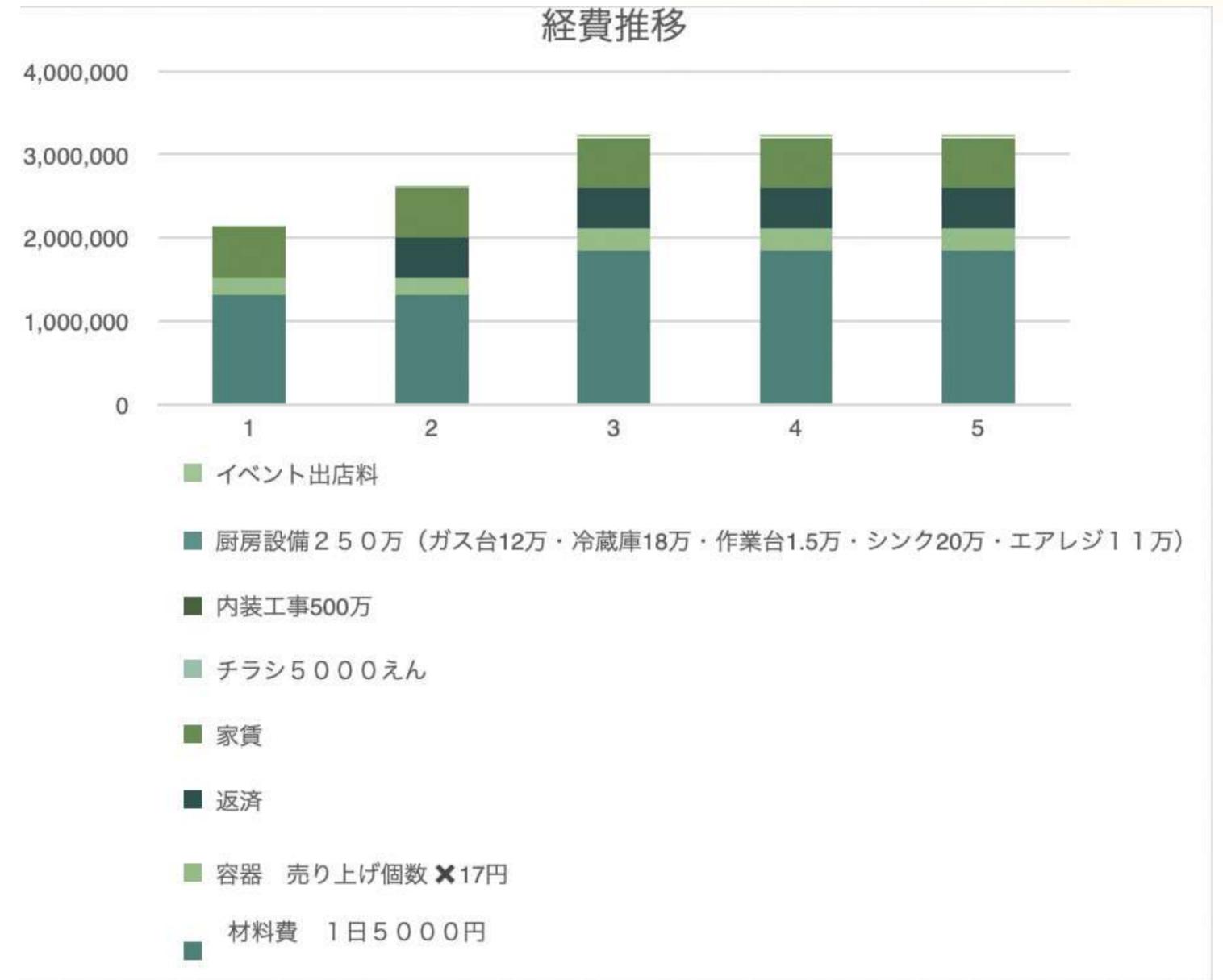
収入

1年目：560万円 5年目：594万円



支出

1年目：262万円 5年目：372万円



初期投資

- 自己資金：400万円
- 借入：300万円
- 国見町空き家活用改修等支援事業補助金100万円

初期費用

- 内装工事：500万円
- 厨房設備：250万円
 - ガス台：12万円
 - 冷蔵庫：18万円
 - 作業台：1.5万円
 - シンク：20万円
 - レジシステム：11万円

返済

1年目	据え置き期間
2年目以降	月4万返済 (1年で48万円)
8年目	返済完了見込み

固定費

- 家賃：5万円
- 光熱費：4万円

課題は…

“誰”がやるのか

2週間探したが、[そう簡単に適任は見つからなかった。](#)

- 属人化せず、誰でもオペレーションできる運用方法を構築
 - ▶ スープを温めるだけでお客様へ提供できる
 - ▶ アルバイト・未経験者でも気軽に運営可能
- 国見町で若者が働ける場所になる

国見町は**通過する町**だからこそ、

流通がしやすく

美味しいものが集まりやすい。

国見町の農家さんの想いや、野菜のおいしさを
もっと多くの人に知ってほしいです。

**ぜひ一緒に商品開発を
よろしくお願い致します！**

ご清聴ありがとうございました。