

企画書は①か②どちらかをご記入ください。

申請者名【必須】	株式会社〇〇
ご住所【必須】	下呂市金山町金山▲▲
電話番号【必須】	0576-32-000X
e-mail【必須】	kankou@city.gero.lg.jp

① 下呂市内の農林水産物や地域資源を活かした新商品開発案

商品名【必須】	山茶漬け(飛騨鮎)
主な材料【必須】	米(山仙)、茶(金飛騨茶)、出汁醤油、ミツバ、つぶあられ、もみ海苔、緑茶塩、ミョウガ、鮎の塩焼き
販売価格/利益率	1,300 円(税込み) / 利益率30%
主なターゲット	アクティブな 30 代～50 代の男性 ※例:国内旅行者、外国人旅行者、属性等
販売方法	店頭販売 ※商品提供方法、旬の季節、時期の制約等
販売先	金山町内の飲食店(具体的な販売先や販売方法については検討中) ※販売先の案について、ご記載ください
生産方法	株式会社山仙等からの原料調達が必要。レシピを作り店毎にレクチャーする。各種イベントには、その都度スタッフ募集をかけ、出店する。 ※材料の調達、生産体制の整備、スタッフの手配等
商品概要【必須】	「山茶漬け」は、下呂市金山町のブランド茶「金飛騨茶”57577”」と、ブランド米「山仙」を使ったプレミアムなお茶漬け。飛騨鮎の山茶漬けは、下呂市の清流で育った鮎の塩焼きの身をほぐして添えている。 ※狙い、特徴、独自性、消費者へのメッセージなどをご記入ください
ストーリー【必須】	江戸時代、金山町(菅田)で生産されていたお茶は、京都の九条家に献上され、その美味しさを讃えた和歌を贈られました。和歌にちなんだ「金飛騨茶”57577”」と、山間部で自然を守る取り組みをしている「山仙」とで、豊かな山を想起させる“鮮やかな緑のお茶”や“こんもりと盛られたお米”が特徴のお茶漬けを考案し、「山茶漬け」と名づけました。 ※下呂市における由緒・由来性、下呂市ならではのストーリーについてご記入ください
写真、図やイメージがあればこちらに添付、記入ください	



② 下呂市内の農林水産物や地域資源を活用、または生産地域をフィールドとした新たな体験商品

商品名【必須】	幾里茶ドリップ体験
実施場所【必須】	糸繭館
活用する農林水産物や資源【必須】	ひだ金山茶生産組合の「幾里茶」
販売価格／利益率	2,500 円(税込み) / 50%
主なターゲット	歴史文化や健康に興味のある30代～60代の女性、外国人旅行者 ※例:国内旅行者、外国人旅行者、属性等
販売方法	体験商品 OTA ※商品提供方法、旬の季節、時期の制約等
販売先	オンライン ※販売先案について、ご記載ください
体制の整備	手仕舞(2日前)後、予約数分の材料等を自社で調達する ※材料の調達、生産体制の整備、スタッフの手配等
商品概要【必須】	・ひだ金山茶生産組合の「幾里茶」は、京都の九条家に献上をしていた由緒あるブランド茶で、返礼の和歌のフレーズが名前の由来となっている ・繭問屋であった古民家でゆったりとお茶のストーリーを聞きながら、金山の和菓子とともにドリップティーを味わう ※ルート、狙い、特徴、消費者へのメッセージなどをご記入ください
ストーリー【必須】	上記のとおり ※下呂市における由緒・由来性、下呂市ならではのストーリーについてご記入ください
写真、図やイメージがあればこちらに添付、記入ください 	