

**3密対策で「蕎麦ハウス」を設置！ 県内初！ 本格蕎麦の屋外提供。
「景観や開放感が爽快」と好評！ ドライブスルーやペット連れも利用。**

店主 酒井 進(さかい・すすむ)さん 63歳

一大観光地・白山比咩神社へ向う道路沿いの民宿旅館。ランチタイムには蕎麦や定食を提供。コロナの影響で民宿はおろか、蕎麦の売り上げも激減、深刻な状況に陥っていた。

昨年10月より屋外に「そばハウス」を設置し、本格的な蕎麦の提供を開始。3密防止に加え、獅子吼の自然や開放感に浸りながら本格蕎麦を楽しめると、新たなファンを掘り起こしている。コロナ禍での白山さん参拝の名所(休憩処)として奮闘中である。



県補助金を活用し屋外蕎麦の提供

休業中は従来の形での営業継続は難しいと思い悩んでいたが、商工会より県新分野チャレンジ補助金を紹介され、野外蕎麦の提供を思いついた。補助金額を遥かに上回る見積であったため、店舗の基礎工事、水道配管工事等は自前で行い、プレハブや厨房機器等は中古を含め納得できるものを探し回った。できることはすべて実施し経費を抑えた。

告知宣伝なしで1日約60名が来店。70日間で100万円の売上を達成！

感染対策休業後の9月下旬にプレオープン。「野外で自然を感じながら蕎麦を食べる、この爽快感がたまらない」と毎週来られるお客様は何組もでき、また、ペット同伴のお客様からも野外なので大丈夫と大変喜ばれました。野外と言う利点を生かし、囲炉裏での岩魚の炭火焼きや、季節のおにぎり(栗ごはん)を新メニューに加えました。炭火で焼いた岩魚はふつくと骨まで食べられると好評で、川魚が苦手な方から「本当においしい」とお褒めの言葉も頂きました。



年末年始も屋外営業を企画！ 今後も初詣の風物詩を目指します！

営業してこなかった年末年始期間に、蕎麦ハウスを活用し屋外営業を実施。コロナ禍の参拝控えの影響で今回は納得のいく売上に至らなかったものの、酒井さんは、「コロナ終息の折には【白山さんの初詣ではさかいの蕎麦を食べる】といった風物詩になれるようチャレンジしていきたい」と酒井さんは話す。



・受賞のポイント（審査員のコメント）

コロナ禍でできることを模索し、自社の強みを生かした野外販売、飲食提供に挑戦し、なんとしてもコロナに打ち勝つという強い意気込みが評価された。そば打ち体験など体験に人気が高まっているので、今後は体験教室と物販などをあわせて事業を拡大していただきたい。