

食のみやこ くまもと

～ 地域の未来を繋ぎ 食と宿を紡ぐ ～

「食」を入口に、生産者・製造者・宿をつなぐ

1 | なぜ「食」なのか

地域と宿は、食を通じてつながっている

01

地域と食と宿。
これらは、切っても切れないご縁になっています。

- 地域の生産者と出会う入口になる
- 熊本でしか味わえない宿泊体験をつくれる
- 食材の消費を地域内に循環させられる
- お客様に「熊本に来た理由」をもう一つ増やせる

そこで、宿になくてはならないものとして着目したのが.....

「お茶」でした。



2 | お茶から始まった、地域との連携

02

茶業青年部・生産者と一緒に「宿で使うお茶」を考える



- 熊本県茶業青年部へ相談
- 生産者の想いを知るため、現地を視察
- おいしい淹れ方を研修し、提供方法を検討
- 「どんなお茶なら喜ばれるか」を青年部で議論
- 一社だけではなく、地元のお茶を使う仕組みへ

宿 × 地域 = WIN-WIN

3 | 「地域のお茶」を、商品にする

03

宿に置いて、お土産として買ってもらっても、価値が伝わる形へ



商品づくりで大切にしたこと

- 地域に根付いたお茶であること
【人吉は相良茶 水俣は紅茶等 】
 - 宿の客室に置いてても違和感のないデザイン
 - お土産として持ち帰りたくなる商品性
 - 生産者と宿、双方にメリットが生まれること
- 「熊本の食」を、宿泊体験からお土産へ。

4 | 商品だけで終わらせない

04

パッケージ・発信・販売までを、一つの事業として考える



唯一無二の「熊本らしさ」

- パッケージのイラストを漫画家へ依頼
- 著作権なども含め、オリジナル商品として設計
- 完成までに想定以上の時間をかけて品質を追求
- 宿・お土産・地域PRの3つを一つの商品につなげた「つくる」だけでなく「伝える」ことが次の課題。

5 | お茶から、熊本の「食」へ

05

一つの連携を、地域全体の食の循環へ

活動を通じて生まれた次の可能性

- 熊本県での講演・発信につながった
- お茶だけでなく、食肉・野菜などの生産者からも声をいただいた
- 「宿で地元食材を使う」ことを、より広い連携へ
- 県内・県外・海外のお客様へ、熊本の食を届ける
食を通じて、熊本を知ってもらおう。



6 | 球磨焼酎との連携へ

06

「酔香音（YoKaNe）」 — 地域の酒文化も、宿から届ける

球磨焼酎組合 青年部との商品開発

- 組合青年部とのつながりからオリジナル焼酎を開発
- 商品名：「酔香音（YoKaNe）」
- 宿での提供・販売だけでなく、地域のPRにも活用
- 「食」だけでなく「酒・文化」まで宿泊体験に取り込む

生産者 → 製造者 → 宿



7 | 成果と、これからの課題

できたことを土台に、次のステージへ

達成できたこと

- 茶業青年部との連携
- 地域のお茶を使ったOEM商品開発
- 宿での商品提供・販売
- 他団体・生産者との新たな接点

今後の課題

- SNSなどを活用したPR強化
- 青年部から親会・女将会へ展開
- 観光協会・自治体と連携し販路を拡大
- 高単価ボトリングティーの構築

難しかった点

- 一事業所ではなく、複数の地域生産者との連携
- 生産者の選定・調整
- オリジナルパッケージと著作権対応
- 時間をかけたからこそ、今後に応用できるスキームを構築

8 | 目指す姿

08

熊本の食と文化で宿泊のお客様を魅了し、地域と共に成長する



生産者 → 製造者 → 宿 → お客様 → 地域

9 | 次の構想「宿の駅」

09

宿を、熊本の食と人が集まる場所へ



熊本発「宿の駅」構想

- 地域の生産者の野菜・商品を宿に置く
- 宿泊者だけでなく、地域のお客様も立ち寄れる
- 「泊まる」＋「買う」＋「地域を知る」を一つにする
- 将来的には熊本発で、全国へ展開できるモデルへ

宿を「地域のショーケース」に。

熊本に恋する旅館づくり

地域の皆様と、宿の仲間たちと共に。

熊本の「豊かな食」と「伝統ある文化」を
お客様の笑顔につなげる。

課題を明確に捉え 考えるだけではなく行動に移す
食を通じて、地域の未来と宿の未来をつくる。

ご清聴ありがとうございました