

# 加工施設新設検討会 旅館・ホテルグループ発表資料

## 1 旅館・ホテルが加工施設に期待すること

- ・例) 調理員の不足のためプレカット等一次加工してほしい
- ・調理人不足を賄える、一次加工や完成品などを地域の食材で作り、流通する仕組み
- ・加工技術により、旬に蓄えた食材を保存・保管できるシステム
- ・ハラル食・ベジタリアン・お子様ランチなど、ここでは対応が難しい食事のパッケージ販売
- ・農家とタックを組んで、様々な食材を作ってもらえるアイデア出し・指導
- ・余っている場所などがあれば、食材保管庫として企業に貸し出すことも検討してほしい(コメなど)

## 2 旅館・ホテルが加工施設に貢献できること

- ・例) 加工品を食事メニュー及びお土産品として活用する
- ・大きい旅館では大量な食材が必要なため、定期的な仕入れは難しいかもしれないが、売店での販売は大きな期待ができる。・みなかみ産・こだわり・期間限定など、魅力ある土産があれば、販売に貢献できる
- ・小さい旅館では、一次加工食材や食材そのもの、保存期間が長ければ売店も貢献できる。
- ・民宿などでは、単価にもよるが完成品が好まれると思う。

## 3 旅館・ホテルに関するアイデア

- ・例) なすの乱切り、カットかぼちゃの冷凍
- ・細かなオーダーに対応できるか?ここによりこだわりや利用方法は様々だと思う。個々の細かなオーダーに対応できるかが、成長のカギになるかもしれない。例として、玉ねぎのみじん切りをオーダーできるのか、炒めて冷凍されたものが好まれるのか、乱切りが好まれるのか。

玉ねぎ一つとっても、加工方法は多々あるのでより多くの意見に耳を傾けることがアイデアの源のような気がします。

- ・使い勝手や評判が良ければ、飲食店や家庭でも利用比重が高まるのでは?