

令和4年3月28日

報道関係者各位

山県市

## コロナ禍で落ち込む地域に持続可能な新事業確立の口火を 『岐阜山県マロンエールプロジェクト』始動 特産品“栗”を活用し商品開発

山県市（市長 林 宏優 以下 当市）は、長引くコロナ禍で意気消沈した地域への活気と元気を呼び戻すべく、この度、持続・継続を見据えた生産や製造、流通、販売を行う事業者を市内外から募り、新事業確立への支援に取り組む『岐阜山県マロンエールプロジェクト』を始動します。当市特産品の“栗”を活用したビールと菓子を開発、この度の募集に先がけ、当市内外の飲食店へ商品が無償提供し、3月29日より18店舗にて試飲食等テストマーケティングに生かしていただきます。※ 店舗一覧は次頁をご覧ください。

コロナ禍での外食自粛が続き、持ち帰りや中食需要による食品消費自体は堅調である一方、当市内の飲食店や小売店等は長期的・構造的な不調に悩まされています。

そうした中、当市では、社会情勢や消費動向など時勢を捉えつつ、持続・継続的な地域経済の循環を目指した「ビジネスモデル」までを見据え支援する『岐阜山県マロンエールプロジェクト』を始動。中食、個食、贈答、ささやかな贅沢など、コロナ禍で構築された消費志向に基づき、「郷愁と山県の今を創造する」をコンセプトに、地域資源や特産品を活用した飲食関連の商品開発に取り組みました。

まずは当市特産の“栗”を採用し、全国的にも注目されるクラフトビール、それに合わせるツマミ菓子を当市が企画し開発。今後の事業の可能性を民間と共に探るべく、原材料の生産や商品の製造、流通、販売を担う事業者を市内外より募ることとなりました。

問合せいただいた飲食店や小売店等に両商品が無償提供し、試飲食等による来店者の声や反応から実際に店の“ウリ”や話題なるかをテストマーケティング。手を挙げていただいた事業者へリサーチ結果をフィードバックし、より良い事業としての確立を支援します。

### ■ 『岐阜山県マロンエールプロジェクト』概要

開 始：令和4年3月28日（月）

内 容：持続・継続可能な事業モデルを市内外の事業者と共に確立させるための官民共創型のプロジェクト。当市が旗振り役を担い、既存事業者との連携・共創による事業確立に加え、新業態への事業転換を望む事業者や当市内での起業を志向する個人など、将来的な移住定住促進も含めた幅広い領域で支援する。

応募方法：当市の魅力発信サイト『山県ベース』（<https://yamagata-base.com/>）の特設ページにて受け付けます。

担 当 課：山県市 まちづくり・企業支援課

【本件に関する報道関係者の皆さま、一般の皆さまからのお問い合わせ】

山県市 まちづくり・企業支援課 大西・梅田

Tel：0581-22-6831 Fax：0581-22-2118

Mail：machi@city.gifu-yamagata.lg.jp

■ 試飲食できる店舗一覧 ※3月28日時点

全 21 店舗（山県市内 9 店、岐阜市内 7 店、愛知県内 5 店）

	試飲開始日	店名	住所
山 県 市 内 9 店	29 日	ラブレイク	山県市長滝 24-3
	29 日	寿司正	山県市岩佐 818-4
	29 日	山賊と海女	山県市高富 1201-2
	29 日	すし処よこやま	山県市西深瀬 2220-2
	29 日	てんこもり農産物直売所	山県市小倉 755-2
	30 日	寿し処与志乃	山県市高富 1588
	30 日	bistro サングリエ久助	山県市高富 2418-1
	30 日	Phin and Bean	山県市円原 13
	30 日	株式会社武蔵	山県市高富 1733
岐 阜 市 内 7 店	29 日	季節料理うさ美	岐阜市加納桜田町 3-8
	29 日	笑喰酒場わらっとこやしろみせ	岐阜市八代 1-2-8
	29 日	わらっとこ NEO 柳ヶ瀬	岐阜市神室町 1-8
	29 日	麺屋 絆	岐阜市若竹町 1-5-1 長良橋ハイツ
	29 日	濱芳	岐阜市御浪町 2 尾関ビル 1 階
	29 日	ラーメン金太郎	岐阜市福光西 3-7-3
	30 日	こころ家	岐阜市羽根町 12-10
愛 知 県 内	29 日	お好み さち	丹羽郡大口町余野 3-25
	29 日	魚房	稲沢市神ノ木町 9 番地
	29 日	鮨処 清蔵	岩倉市八剣町下り松 46
	29 日	居酒屋 酒房でん	岩倉市中本町西出口 33-1
	29 日	居酒屋 里	北名古屋市弥勒寺東 1-8

## ■ クラフトビールについて



約 20 年にわたりクラフトビール造りに携わり、2013 年インターナショナル・ビア・コンペティションでの金賞受賞をはじめ、その厳しい品質審査基準をクリアしながら、幾度も受賞歴を誇るブルワーが醸造する、株式会社丹後王国ブルワリー（京都府京丹後市）のクラフトビール『TANGO KINGDOM Beer®』（写真上）。



この醸造者である山口道生 氏（写真下）に『岐阜山県マロンエールプロジェクト』のクラフトビールを監修・製造いただきました。

◎原材料…小麦麦芽、大麦麦芽、ホップ

◎容 量…330ml

◎特 徴…オリジナル製法により引き出されたホップの甘みが栗を彷彿とさせつつも、さっぱりとした味わい。アルコール度数は 5%と飲みやすく、別添の「マロンパウダー」を振り入れビアカクテルとしての飲み方も提案します。

## ■ 菓子について

◎原材料…栗ペースト（山県市産）、砂糖、小麦粉、食用こめ油、イースト、食塩 / 香料

◎容 量…40mg

◎特 徴…山県市産の栗をペーストにし、小麦粉と合わせ練り込みました。栗の甘味と風味を引き出しつつ、塩味を利かせることでビールとの相性良く、カリっとした食感が後を引く味わいとなっています。