



秋田犬ツーリズム
AKITAINU TOURISM

報道関係各位

令和3年11月16日
一般社団法人秋田犬ツーリズム

朝採れ枝豆製品、「Kitchen★TAKANorth」でメニューに

一般社団法人秋田犬ツーリズム（会長：中田直文）の提供する朝採れ枝豆製品が、北秋田市鷹巣出身の菊地貴郁（たかふみ）氏が運営する「Kitchen★TAKANorth（キッチンタカノース）」のメニューで使われることになりました。

「Kitchen★TAKANorth」は、秋田県産食材や地元北秋田市産の食材にこだわった「秋田ガパオライス」（ガパオライス：タイ料理で、バジルの一種であるホーリーバジルを使ったバジル炒めごはん）を提供しています。例えばお米は北秋田市のあきたこまち、卵は松岡養鶏（北秋田市）の紅豊卵、ホーリーバジル・にんにく・ししとうなどはふかさわファーム（北秋田市）のものを使っています

2022年の年明けからはキッチンカーでの営業を開始する予定です。それにあわせ、秋田犬ツーリズム提供の「朝採れ枝豆」のむき豆（大館市・北秋田市産）を「秋田ガパオライス」のトッピングとしてオプションで追加できるようにします。現在のところ秋田ガパオライス 800円（税込）、枝豆のトッピング 100円（税込）を予定しており、「朝採れ枝豆のガパオライス」900円（税込）となる予定です。

地域産品にこだわる「Kitchen★TAKANorth」の取り組みは、域内経済の循環で域内マネーの域外への流出が少なくなる効果があります。地元産品の付加価値を高めブランド化した商品の販売や、地域資源を活用した観光戦略による域外マネーの獲得など、地域の稼ぐ力を高めるというDMOとしてのミッションにも通じるものであり、同時に近年叫ばれるSDGsの観点から持続可能な社会づくりにも資するもので、秋田犬ツーリズムとしても「Kitchen★TAKANorth」のこの理念に賛同しています。これからの観光客の中にも、域内循環型の飲食体験を重視する人が増えていくと考えています。



「秋田ガパオライス」



「朝採れ枝豆ガパオライス」(試作イメージ)

【お問い合わせ、ご取材について】
一般社団法人秋田犬ツーリズム
秋田県大館市字三ノ丸 13 - 19
大館市役所三ノ丸庁舎 2 階
TEL.070-2020-3085
FAX 0186-59-9339
Mail info@visitakita.com