

白馬八方エリアに新しい食文化発信拠点が誕生
～酢久商店株式会社がプロデュース、白馬八方エリア最大規模のレストラン
「白馬八方 山吹食堂」が12月20日オープン～

株式会社ズクトチエ（本社：長野県北安曇郡白馬村、共同代表：和田寛・太田悟）が運営し、山吹味噌グループ（酢久商店株式会社）（所在地：長野県小諸市、代表取締役：小山 正）がプロデュースを手掛ける新レストラン「白馬八方 山吹食堂」が、2024年12月20日に白馬八方エリアでグランドオープンします。

本施設は、白馬八方地区最大規模の旅館「白馬丸金旅館」の食堂を全面リニューアルし、信州味噌を活用した特製メニューを中心に幅広い利用シーンに対応した食事スタイルを提供。地域の食文化を発信するとともに、増加するインバウンド観光客への対応と地域の飲食施設不足を解決するべく、地域の「泊食分離」の受け皿としても機能することを目指します。



増加するインバウンド客と地域課題への新たな解決策

近年、海外からのインバウンド客が増加する中で、宿泊施設内で食事をするケースが減少し、宿泊施設以外での食事を選ぶ「泊食分離」のニーズが高まっています。このような状況下では、個々の宿泊施設が飲食部門を備えるよりも、地域全体で飲食施設を効率的に整備することが求められています。特に、小規模かつ家族経営が主流の旅館においては、飲食部門の運営負担を軽減するためにも、地域ぐるみで観光客を受け入れる体制を整えることが重要となっています。

こうした背景を踏まえ、本レストランでは、エリア最大規模の宿泊施設内にある飲食部門をリニューアルし、外部の有力プレイヤーが持つ店舗づくりやレシピ開発、オペレーション構築力を取り入れて新たな体制を構築します。これにより、自施設宿泊客のニーズに応えるだけでなく、エリア全体の外出需要を取り込む仕組みを構築。観光客が気軽に利用できる飲食体制を提供し、地域全体の課題解決と観光客満足度の向上を目指します。

また、海外からのお客様には、日本の発酵文化を気軽に体験いただける新たな食の場を提案し、白馬八方エリア全体の魅力向上に寄与します。

日本が誇る発酵食文化の体験

日本が誇る発酵食文化の一つである味噌は、日本の自然と共に長い歴史の中で育まれてきました。その特徴的な深いコクと豊かな旨味は、発酵という過程を通じて作り上げられたものです。特に信州味噌株式会社の「山吹味噌」は、延宝2年（1674年）の創業以来、伝統を守り続けてきた生産者によって、その質の高さと独特の風味が受け継がれています。信州小諸の冬の寒冷な気候と湿気の少なさは、発酵がゆっくり進む理想的な環境を作り出し、山吹味噌特有の香り高く濃厚な味わいを生み出しています。また、浅間山麓のミネラル豊富な水は、美味しい味噌作りに欠かせない要素の一つです。こうした恵まれた自然環境のもとで、350年にわたり受け継がれてきた知恵と醸造法は、代々の味噌職人たちの手によって守り続けられています。

本レストランでは、この山吹味噌を活かしたさまざまなメニューをご用意。味噌の魅力を最大限に引き出した料理を楽しめます。さらに、日本独自の発酵文化の体験を、カジュアルな雰囲気の中で提供することで、国内外の観光客に日本の味わい深い食文化を気軽に知っていただける場を目指します。伝統を味わいながら、新たな発見のある食体験をお届けします。



豊富なメニュー構成で幅広いニーズに対応

「白馬八方 山吹食堂」では、観光客や地元住民、そして白馬丸金旅館に宿泊されるお客様の幅広いニーズに応えるべく、多彩なメニューを提供します。

朝食には、和朝食と洋朝食の両方をご用意。和朝食では、山吹味噌の風味豊かな豚汁をはじめ、鶏の味噌漬焼き、ご飯といった、日本ならではの朝の食卓を楽しめます。一方、洋朝食にはトースト、目玉焼き、ソーセージなどをラインナップし、軽やかでエネルギッシュな一日のスタートをサポートします。

夕食では、山吹味噌を使った定食や山吹味噌ラーメン、一品料理を中心に、ボリューム満点の食事から軽めのメニューまで、利用シーンに合わせた柔軟な構成を提供します。

また、旅館に宿泊されるお客様には、夕食・朝食のどちらにも対応した特別メニューをご用意。地元食材を活かしたオリジナル料理や、その日の特選メニューなど、旅館ならではの特別感を演出します。さらに、地元の日本酒やクラフトビールとともに楽しめるおつまみメニューも豊富に取り揃えており、観光客だけでなく地元住民にも愛される、くつろぎの空間を目指しています。

（メニュー一例）

●ちゃんちゃん焼き定食

価格：¥2,000～（税別：お肉の種類により価格が異なります）

山吹特製味噌ダレで蒸し焼きにした「ちゃんちゃん焼き定食」。

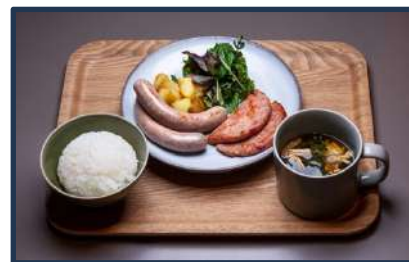
たっぷりの野菜に肉の旨みが加わり、寒い冬にはもってこいの定食です。



●ソーセージグリル定食

価格：¥2,000（税別）

直火で燻製した「デリカテッセン ヤマブキ」の手作りソーセージを使った定食です。



●山吹ソーセージカレー

価格：¥1,400（税別）

野菜の旨味たっぷりとスパイスが効いたこだわりのカレーに自家製のホワイトソーセージをトッピング。



●山吹味噌ラーメン

価格：¥1,400（税別）

じっくりと煮込んだ動物系のスープと和風だしをあわせたスープに山吹オリジナルブレンドの味噌を使用。



●宿泊者向けコース料理

日替わりでメインが変わる

信州の味覚たっぷりのコース料理。



上記以外にも、多数ご用意しております。

※メニュー内容、価格については、今後変更になる可能性があります。

【白馬八方 山吹食堂概要】

住所：長野県北安曇郡白馬村北城5039

交通：JR 大糸線白馬駅より 2km（徒歩 11 分）

八方バスターミナルより 400m（徒歩 5 分）

営業期間：通年営業 ※季節により定休日あり

営業時間：朝食 7:00~9:00（08:30 L.O.） 夕食 17:00~22:00（21:30 L.O.）※季節により時間短縮あり

URL：<https://hakuba-yamabuki.com/>（12月20日公開予定）

Instagramアカウント：<https://www.instagram.com/yamabuki.happo/>

事業運営：株式会社ズクトチエ

【酢久商店株式会社概要】

酢久商店株式会社は、長野県小諸市に本社を置く、味噌、醤油の製造又、鰹節、菓子類などの食品を扱う卸小売り企業です。

手作りの自家製ソーセージを扱う「デリカッセン ヤマブキ」や「信州味噌らーめん 山吹」などの飲食店運営にも力を入れ、地域の食文化を活かした多様な事業を展開。地域の魅力を広めるとともに、新しい食の可能性を提案する取り組みを進めています。伝統を大切にしながらも、現代の多様なニーズに応える幅広い事業を展開しています。

【白馬丸金旅館概要】

住所：長野県北安曇郡白馬村北城 5039

客室数：本館 24 室・北館 10 室

収容人数：100～120 名

温泉：男女各 1 カ所（白馬八方温泉）

URL：<https://www.hakuba-marukin.com/>



白馬丸金旅館 外観



白馬八方 山吹食堂 内観



白馬丸金旅館 客室

【会社概要】

会社名：株式会社ズクトチエ

代表：代表取締役（共同代表） 和田 寛・太田 悟

住所：長野県北安曇郡白馬村大字北城 12147

設立：2022 年 7 月 4 日

事業内容：白馬を中心としたリゾート施設の開発及び運営支援、サウナ施設運営等

URL: <https://zukutochie.com/>

《本件に関するお問い合わせ先》

ズクトチエ PR 事務局（スキュー内）担当：白川・江口

TEL：03-6438-9808 FAX：03-5539-4255 MAIL：zukutochie-pr@skewinc.co.jp