

奥久慈の豊かな自然とスローライフにひたる “集落まるごと”グランピング。茨城県大子町で11月に限定オープン！

～築150年の古民家庭園グランピングと、日本橋兜町のイノベティブフレンチ『Neki』監修の
本格ローカルガストロノミーを堪能できる1泊2日の宿泊体験～

全国各地で地域活性化やビジネス創出を支援する株式会社さとゆめ（代表取締役：嶋田俊平）は、茨城県大子町の古民家「吉成邸」活用に向けた実証事業の一環として、「“集落まるごと”グランピング」をコンセプトとした『吉成邸グランピング』を2023年11月2日（木）～11月20日（月）の3週間限定でオープンします。

また、オープンに先駆け、メディア向けお披露目会を10月31日（火）に開催いたします。



・ プロジェクト背景

茨城県の北西部に位置する大子町は、日本三名瀑「袋田の滝」をはじめとする雄大な自然や、古くから癒しの場として愛されてきた奥久慈温泉、滋味に富む食など、豊かな資源に恵まれた風光明媚な町です。今回、“集落まるごと”グランピングの舞台となる左貫地区の一角は、栃木県と隣接するエリアにあり、生産最北限地のお茶といわれる奥久慈茶の茶畑が広がっています。なかでも古民家「吉成邸」は、地域を代表する庄屋として、150年以上の歴史と伝統・営みを刻んできた趣ある邸宅で、空き家となった現在も大切に守られてきました。大子町まちづくり課は、「吉成邸」を活用した新たな事業構築の検討を行なう中で、株式会社さとゆめと連携し、過去には『だいが茶房』として期間限定レストランを開催してきました。

今回は、「奥久慈の豊かな自然とスローライフにひたる“集落まるごと”グランピング」をコンセプトに、『吉成邸グランピング』として、宿泊・飲食・体験アクティビティの三つの要素を備えた新たな事業形態での展開を目指した実証実験を行います。

YOSHINARI-TEI GLAMPING

奥久慈の豊かな自然とスローライフにひたる
「集落まるごと」グランピング



1日2組限定の宿泊体験



ローカルガストロノミー「だいが茶房」



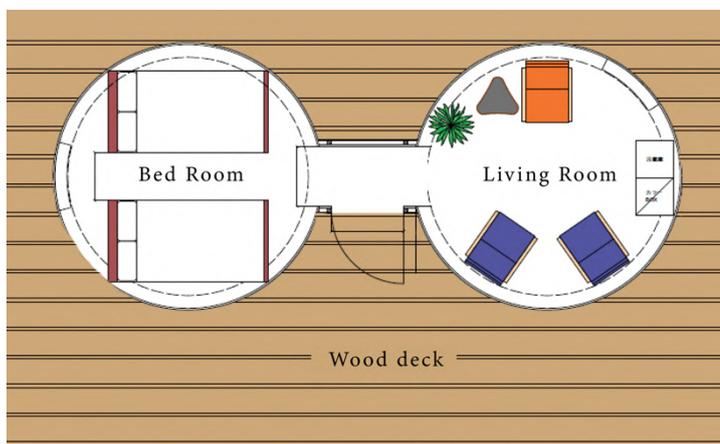
体験アクティビティ

・ 『吉成邸グランピング』とは

『吉成邸グランピング』は、宿泊テントとレストランに加え、地域の魅力に触れる体験アクティビティなど、自然・町・食・体験が一体となって“集落まるごと”味わいつくす、特別な体験です。

① 1日2組限定の宿泊体験

ドーム型テント「EZDOME」は、リビングルームとベッドルームを連結したドームハウスで、頂部の天窗からは星空が見える日も。しんと静かな自然に包まれ、ゆったりとした時間の流れる集落でのひとときをお楽しみください。



ドームハウスレイアウト



母屋となる古民家「吉成邸」

② ローカルガストロノミー

ディナーでは敷地内の古民家レストラン『だいが茶房』で、大子町の地産食材を使った創作フレンチコースをご提供します。奥久慈の大自然の恵みを味わうローカルガストロノミー¹に、アウトドア料理のエッセンスを加えた、新しい食体験です。



レストラン『だいが茶房』



奥久慈の地産食材をたっぷり

③ 体験アクティビティ

なだらかな斜面に広がる茶畑の中で集落の暮らしを味わう「里さんぽ」や、日本最北限のお茶・奥久慈茶を五感で愉しむ「茶香テイスティング」など、奥久慈のスローライフにひたる体験アクティビティを複数ご用意しています。



集落の暮らしをご案内する「里さんぽ」



奥久慈茶を五感で愉しむ「茶香テイスティング」

¹ ローカルガストロノミー：地域の風土、歴史、文化を料理で表現すること

・ 奥久慈の魅力を味わう「ローカルガストロノミー」

■Dinner

グランピングと合わせてお楽しみいただくディナーコースは、日本橋兜町のイノベーターフレンチ『Neki』の監修による、工夫と遊びを凝らした特別メニュー。自然豊かな土地で培ったフレンチの技法に和の素材を取り入れ、天然鮎や奥久慈しゃも、地産野菜を、初めて出会う味わいに仕立てました。ローカルガストロノミーにアウトドア料理のエッセンスを少し加えた、グランピング期間だけの特別なコースです。

※ご宿泊以外のお客様も 11/4～11/19 は同様のコース料理をお楽しみいただけます。（完全予約制／火・水曜 定休）

<料理イメージ>



ふくよかな味わいの刺身湯葉に、かぶせ茶、倍糶味噌を合わせたアミューズや、炭火で焼き目と香りをつけた鮎のコンフィとコシヒカリのリゾットなど、その日の食材に合わせてアレンジを加えたメニューをご提供いたします。（6皿程度を予定）

○ メニュー開発・監修

Neki

平井 賢孝 Masataka Hirai

1994年兵庫県生まれ。20歳より地元、兵庫県但馬地方の居酒屋「TANIGAKI」、姉妹店のビストロ「OFF」にて料理のキャリアをスタート。自然に囲まれた土地で様々な食材に触れながら料理の基礎を学ぶ。2020年より日本橋兜町のフレンチ「Neki」に立ち上げから携わり、シェフの右腕としてキッチンに立つ傍ら、新店舗の立ち上げ、フランス料理の技法をベースに和の素材なども取り入れながらメニューの開発も行う。



<開発者からのコメント>

「太子町の食材を中心に使った、フレンチをベースにした料理です。グランピングでお出しするお料理なので、炭火を使って焼いたり、取り分けて食べていただくようなデザートだったり、そんなバーベキューのようなアウトドア感を取り入れながら、考えました。太子町で有名な鮎や軍鶏ですが、こんな食べ方もあるんだなというふうに、楽しんでいただけたらと思っています。」

<Neki について>

日本橋兜町の人気フレンチビストロ【Neki】。フランスや国内のミシュラン店やビストロで経験を積んだ西恭平シェフが生み出す、フレンチに和の技術や素材を取り入れた、美しい創作フレンチが楽しめる。温かみがありモダンな店内は、オープンキッチンから伝わるライブ感とレコードから流れる音楽が作り出す居心地の良さが魅力。2022年、ミシュランのビブグルマン掲載。

Instagram : https://www.instagram.com/neki_tokyo/



○ 現場統括シェフ

カラヤ・ガムクム Kanlaya Ngamkum

タイ出身、料理研究家、料理教室主宰者。伝統的なタイ料理や日本の家庭料理を得意とする。都内の調理師専門学校を卒業後、2005年にバンコク市内に多国籍料理店を開業。2016年からは調理師交流事業により日本、ヨーロッパで現地料理人にタイ料理を教える。現在はタイ・日本・カナダを往来しながら、日本の地域食材のタイ向け輸出コーディネーター、PR・販路開拓支援、世界各地での調理経験を活かしたレストランのプロデュースや料理教室等を行う。



■ Breakfast

ご宿泊のお客様は、隣接するレストランにて、朝食をお召し上がりいただけます。セルフサービスによるホットサンド、スープ、サラダ&フルーツ、ドリンクバーなどをご用意しています。

※メニューは変更となる場合がございます。

・ イベント詳細

○ グランピング（宿泊 | ディナー・朝食込み）

営業日：11/2（木）～11/20（月）※火・水曜 定休

料金：大人 20,000 円/名、子供 5,000 円/名（税込）

定員：大人 2 名、子供 2 名

支払方法：現地決済のみ

- ・完全予約制（3 日前の 23:59 まで予約を受け付けています）
- ・中学生以上のお子様は大人料金に含まれます。
- ・大人用シングルベッド 2 台のため、大人の方 2 名にお子様のご同伴の場合、小学生以下のお子様は添い寝となります。
- ・食事不要のお子様は無料でお泊まりいただけます。（大人 1 名につきお子様 1 名まで）
- ・ドリンク代別途
- ・体験アクティビティご案内の関係で、チェックインは 15:00 にお集まりください。

○ ディナー（お食事のみ）

営業日：11/4（土）～11/19（日）※火・水曜 定休

料金：4,500 円/名（税込）

支払方法：現地決済のみ

- ・完全予約制（3 日前の 23:59 まで予約を受け付けています）
- ・コース料理は一斉スタートのため、18:30 までにお集まりください。
- ・ドリンク代別途

・ 期間限定スペシャルランチ

旬の食材をその日ごとに取り入れて、カラヤシェフが考案するスペシャルランチコース。地産の食材をその日ごとにお楽しみいただけるランチは、宿泊以外のお客様にもお楽しみいただけます。メニューの詳細は 11 月に公開予定です。

営業日：11/20（月）～11/26（日）※火・水曜 定休

料金：3,000 円（税込）

支払方法：現地決済のみ

・ ご予約方法

下記のサイトよりご予約ください。

【公式サイト】 <https://yoshinaritei.studio.site/>

【予約フォーム URL】 <https://select-type.com/rsv/?id=0wbCdFiAKk>

【予約フォーム QR コード】



・ メディア向けお披露目会のご案内

この度のオープンに先駆け、「吉成邸グランピング」メディア向けお披露目会を開催いたします。ご取材希望のメディア様は、事前申し込みを承っております。

恐れ入りますが、ご取材希望の場合は10月27日（金）15時までに、お申し込みのほどお願い申し上げます。

※席数には限りがありますので、あらかじめご了承ください。

日時：10月31日（火）12:45 受付開始

第一部 13:00～14:30 事業概要説明・試食会

第二部 14:30～15:00 アクティビティ体験（短縮版）

場所：茨城県大子町大字左貫 1369 番地「吉成邸」

・ 運営情報

名称：吉成邸グランピング

所在地：茨城県久慈郡大子町大字左貫 1369 番地

運営会社：株式会社さとゆめ ※本事業は大子町まちづくり課の委託事業です

駐車場：あり

開店日時：

- グランピング 2023年11月2日（木）～11月20日（月） * 宿泊（ディナー・朝食込み）
- ディナー 2023年11月4日（土）～11月19日（日） * お食事のみ
- ランチ 2023年11月20日（月）～11月26日（日） * お食事のみ

定休日：火・水曜

HP：<https://yoshinaritei.studio.site/>

Instagram：@daigosabou (<https://www.instagram.com/daigosabou/?hl=ja>)

・ お問い合わせ先

株式会社さとゆめ 「吉成邸グランピング」担当

E-mail daigo_kominka@satoyume.com

・ 「株式会社さとゆめ」の会社概要

さとゆめは、「Local Business Incubator ～人を起点として、地域に事業を生み出す会社～」をコーポレートアイデンティティとする、地方創生に特化した、伴走型の事業プロデュース会社です。全国 40 エリアで、計画策定から事業の立上げ・運営まで、地域に伴走しています。

“700 人の村がひとつのホテルに。” をコンセプトとする「NIPPONIA 小菅 源流の村」(山梨県小菅村)、地域と企業の協働による保養地づくり「癒しの森事業」(長野県信濃町)、町単独のアンテナショップ&地域商社事業「かほくらし」(山形県河北町)等、人を起点に様々な事業創出に取り組んでいます。茨城県大子町では、森林セラピー事業等の立上げ支援を 5 年以上に渡って支援しています。

所在地：東京都千代田区九段南 3-4-5 ビラ・アペックス市ヶ谷 801

代表者：代表取締役 嶋田俊平

設立：2012 年 4 月 17 日

事業内容：地方創生に特化した事業プロデュース、伴走型コンサルティング

URL：<https://satoyume.com/>

・ 関連 URL

■過去に吉成邸で開催した「だいが茶房」のプレスリリース

第 1 回 (2021 年 10 月開催) :

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000019.000050855.html>

第 2 回 (2022 年 7 月開催) :

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000038.000050855.html>

第 3 回 (2022 年 11 月開催)

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000052.000050855.html>