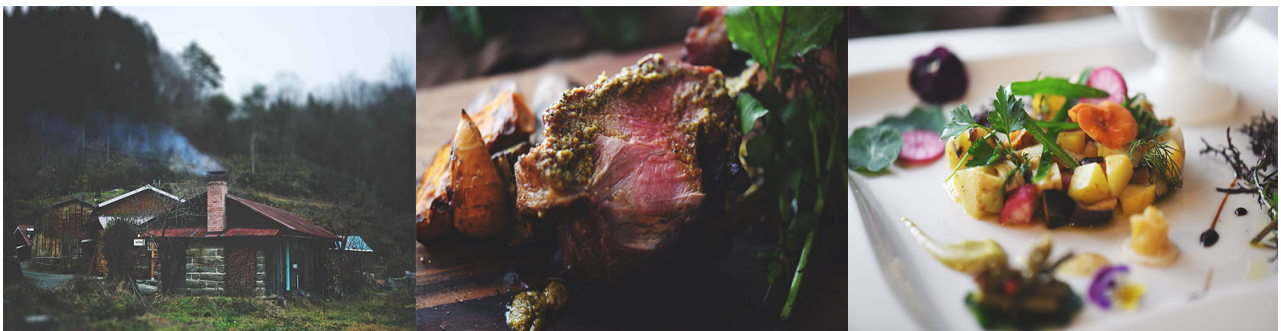


人口1,500人の村、阿蘇郡産山村のレストラン・aso うぶやまキュッフェによる
「山の奥のジビエ&ワインディナー」2月20日・21日開催

福岡で人気の酒店「とどろき酒店」店主を招待し、ワインや醸造にまつわるトークのほか、イノシシを丸ごと1頭使ったジビエ料理を堪能できるディナーをご用意。



人口1,500人の阿蘇郡産山村の奥地、3世帯しかいない小さな集落でフレンチレストランを営む「aso うぶやまキュッフェ」。ナチュラルワインの醸造家を目指す武本夫妻が営む本レストランを舞台に、産山村の山の恵みとワインを楽しむディナーイベントを2月20日(土)・21日(日)開催します。

本イベントでは、aso うぶやまキュッフェが所有するナチュラルワイン醸造用のぶどう畑の見学のほか、レストランにて店主選りすぐりのワインとともに、自家栽培のオーガニック野菜とイノシシを丸ごと一頭使った薪火ジビエ料理を堪能できるディナーをご用意しております。ディナーには熊本・宇城市の果樹を使った特別メニューも登場する予定です。さらに、自然派ワインに造詣が深く、自身でも来季から醸造をスタートする「とどろき酒店」をお招きし、ワインや醸造にまつわるお話も頂戴します。ディナーの最後には、真冬の澄んだ空に浮かぶ星を眺めながら、焚き火にあたり、スペシャルティコーヒー専門ロースター「カフェ・ファソン」の豆で淹れたコーヒーを味わうひとときをご用意しています。



本イベントは、産山村の食を起点に地域の魅力を発掘し、新たな産山村の夜の楽しみ方を村内外に提案することを目的に、九州各地でまちづくり事業を推進する株式会社NOTE九州と、うぶやまキュッフェが連携し開催します。本イベントが産山村の新たなナイトタイムコンテンツとなることで、村全体における宿泊数の増加や来村者の滞在時間の長期化に寄与すると共に、本イベントをきっかけに参加者が産山村のファンとなるきっかけを提供し、村の再来訪者を増やすことを目指しています。

報道関係者各位

<山の奥のジビエ&ワインディナー>

日程：2021年2月20日(土)・21日(日) 13:00～19:30

場所：aso うぶやまキュッフェ 〒869-2705 熊本県阿蘇郡産山村産山2101

参加者：各日4組8名様限定（1組あたり2名様）

イベント概要：

産山村のぶどう畑を見学後、ぶどう畑のオーナーでありワイン醸造家を目指しながら限界集落にてレストランを営む「うぶやまキュッフェ」にて、採れたて野菜とイノシシをまるごと1匹使ったジビエ料理を堪能できるディナーイベントを開催。ディナーには、熊本・宇城市の果樹農家から仕入れた旬の果実を使った新メニューも登場するほか、福岡のとどろき酒店をゲストとして招待。ゲストのお話を聞きながらワインと食事を堪能したあとは、屋外に出て真冬の澄んだ空に浮かぶ星を眺めながら焚き火にあたり、スペシャルティコーヒー専門のロースター「カフェ・ファソン」の豆で淹れたコーヒーを味わうひとときをご用意。

当日スケジュール：

13:00 集合及びチェックイン@参加者ご宿泊施設
※当日の宿泊施設は参加者確定後、参加者にご連絡いたします。
※コロナ感染症対策のため、宿泊施設にて、体温チェック等をしていただきます。

14:00～14:30 ゲストによるトーク@aso うぶやまキュッフェ

14:45～15:15 ぶどう畑を見学

16:00～ ディナースタート@aso うぶやまキュッフェ

18:30～ 星空の下で、焚き火とコーヒーの時間

19:00 解散、参加者各ホテルへ移動

19:30 参加者ホテル到着

翌朝は各自チェックアウトのうえ現地にて解散いただきます。

応募方法：下記リンク先(Google form)より必要事項を記入の上ご応募ください。

ご応募多数の場合は抽選のうえ、ご応募いただいた皆様に抽選結果について2月5日以降にご連絡いたします。

応募フォームURL：<https://forms.gle/Ts7TdoWqmQaJfuL6>

参加費/宿泊費：無料（宿泊先は当社にてご用意。当日はイベント会場への送迎も実施。）

参加条件：

- ・九州エリア在住者限定で、2名1組でご応募可能な方
- ・イベント参加後、アンケートへ回答できる方
- ・ワインが飲める方（未成年参加不可）
- ・1泊2日で参加可能な方
- ・四駆スタッドレスで来れる方（会場までの道路は非常に滑りやすくなっております）
- ・新型コロナウイルス接触確認アプリ「COCOA」の事前インストールをお願いします

参加上の注意点：

- ・防寒具（スノーブーツ等）を身に着けるなど防寒対策をしっかりと行いご参加ください。
- ・宿泊施設には、タオルやアメニティがございませんのでご持参ください。

<当イベントにおけるコロナ対策及びご協力のお願について>

当イベント開催にあたり、以下のコロナ対策を行います。

【会場内での感染予防対策】

①消毒の徹底

参加者同士が間接的に接触する可能性のある個所（座席、ドアノブ等）については、頻繁にアルコール消毒を行います。

②換気の徹底

1時間に1回、十分な換気を行います。

③座席間の空間の確保

各座席間で十分な間隔を空けた座席の配置をします。

報道関係者各位

④料理提供時の注意

小分け提供、トング等の頻繁な消毒または交換を実施します。

【スタッフの感染予防対策】

- ①出勤前の検温・確認
- ②体調不良時の出勤停止
- ③会場入室時の手指の消毒の徹底
- ④1時間おきごとの手指の消毒の徹底
- ⑤マスク着用及び咳エチケットの励行

【参加者の皆様へのお願い】

- ①ウイルス感染の可能性のある方、体調のすぐれない方はご参加をお控えください。
- ②ご来場時のマスク着用及び咳エチケットの励行にご協力をお願いいたします。
- ③会場入室時の手指の消毒にご協力をお願いいたします。
- ④COCOAアプリの事前インストールのご協力をお願いいたします。
- ⑤食事中以外はマスクを着用し、大声での会話はお避けください。
- ⑥スプーン、箸などの食器の共有、使い回しをお避けください。

●うぶやまキュッフェ公式SNSアカウント

Facebook：<https://www.facebook.com/ubuyamakuche>

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

●産山村について

阿蘇山や祖母山、九重連山に囲まれた阿蘇くじゅう国立公園に位置し、絶滅危惧種であるヒゴタイや全国的にも珍しいブルービーなど希少な草花や生物に触れられる産山村。高冷地野菜やジビエ、湧水のほか、草原を維持するための野焼き、草原でのうさぎ追いといった伝統的なイベントも村に長く継承されている。標高が高く空気が澄んでいることに加え、信号やコンビニが村に1つもないことから、夜は漆黒の闇に包まれ肉眼でも6等星まではつきりと観ることができる。雄大な自然に囲まれた人口1,500人の村。

産山村ぼーたる：<https://www.ubuyamamura.com/index.php>

●株式会社NOTE九州について

「なつかしくて、あたらしい、日本の暮らしをつくる。」という想いのもと、歴史文化資源を活用した古民家再生事業等を手掛けるまちづくり会社。九州各地に点在し消えつつある古民家を起点に、地域の営み・生活・文化などを丁寧に掬いながら、次世代へ繋ぐためのまちづくり事業を推進している。