

今回のチャレンジ企業では、「大切な方と大切な時間をゆっくりと過ごしてもらおう」をモットーに平成二十年に白山ろくで古民家民宿を開業、山里ならではの食や宿泊の魅力を発信し続けてる「山里の香りただよう宿ふらり」の取組みをご紹介いたします。



高木夫妻

## 探訪 チャレンジ企業 91

### 白山ろくで古民家民宿を創業 ～山里の香りただよう宿 ふらり：白山～

子供向け雑誌でのプロモーション



好評の貸し切りプラン

ドコーディネーターの指導を受け、高木氏が金沢の和食割烹等で取得された洗練された料理技術をベースに、白山麓の山菜や川魚、豆腐を活用した御膳「仏ヶ野御膳」を商品開発した。白山麓の他の施設にはない洗練された御膳として脚光を浴び、白山百膳という地域活性化事業や新店舗としての話題性を追い風に数多くのメディアに紹介され、店舗の認知度や売上向上につながった。

当館の代表 高木 啓介 氏は、「大切な人と大切な時間を過ごしていただきたい」というコンセプトでの旅館開業を胸に、約10年間 石川県の料理旅館や岐阜県の温泉旅館で修業。創業あたり、居住地である金沢からも近い白山麓において古民家を活用した旅館を開業したいと白山商工会に入会された。

高木氏は、開業から数年間は宿の認知度の向上を目的として、昼食サービスを提供する意向であり、白山商工会が郷土料理のブランド化事業「白山百膳」への参加を呼びかけた。

**二・少人数でお宿丸ごと貸し切りプラン**

創業四年目より宿泊業に特化するにあたって、当館は全三部屋と一緒に一グループで容易に貸切できる規模であることから、当宿のコンセプトをさらに磨き上げ

ドコーディネーターの指導を受け、高木氏が金沢の和食割烹等で取得された洗練された料理技術をベースに、白山百膳を商品開発した。白山麓の他の施設にはない洗練された御膳として脚光を浴び、白山百膳という地域活性化事業や新店舗としての話題性を追い風に数多くのメディアに紹介され、店舗の認知度や売上向上につながった。

商品開発にあたっては、フレームコーディネーターの指導を受け、高木氏が金沢の和食割烹等で取得された洗練された料理技術をベースに、白山百膳を商品開発した。白山麓の他の施設にはない洗練された御膳として脚光を浴び、白山百膳という地域活性化事業や新店舗としての話題性を追い風に数多くのメディアに紹介されるとともに、お客様からの反響も高く、宿を貸し切りすることができるため、他のお客様を持つ家族や親戚、女性グループに大変喜ばれている。

**三・国や県の施策を活用して販路開拓**

北陸新幹線金沢開業を見据えて、より「気兼ねなく過ごせる宿」を目指すべく、好評の貸し切りプランをプラッシュアップして情報発信するため、平成二十四年 いしかわ産業化資源活用推進ファンド事業に応募し、採択された。

三年間の事業を通じて観光や専門家の指導を受けつつ、白山麓や宿の魅力を活用した着地型観光商品を開発し、モニターリングの企画や貸し切りプランを作成。また、平成二十六年に小規模事業者持続化補助金事業を活用して、ホームページを作成。紹介しており、今後も白山麓の魅力を発信し続けていきたいと考えている。

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。

川元指導員の行つた、「ふらり様への支援は、平成二十五年度の石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。

(取材・執筆…白山商工会  
経営指導員 川元 浩)

〒九二〇一三四四七  
白山市仏ヶ野町乙55  
創業…平成20年8月  
TEL〇七六一五六一七五五〇  
<http://hakusan-furari.com/>

(お問い合わせ)  
**山里の香りただよう宿  
「ふらり」**  
(代表 高木 啓介)



山里の美味を使用した料理