

2018年5月19日

中部山岳国立公園を舞台に信州を味わうエコグランピング
「アルプス山岳郷 EV ツーリズム 乗鞍 星と月のレストラン」がオープン
-5月21日(月)~10月31日(水)まで-

株式会社信州未来づくりカンパニー(本社:松本市安曇、代表取締役:松嶋豪)は、長野県松本市の地域 DMO である一般社団法人松本市アルプス山岳郷(事業所:松本市安曇、代表理事:斎藤元紀)との共同事業として、「アルプス山岳郷 EV ツーリズム 乗鞍 星と月のレストラン」を長野県乗鞍高原にて2018年5月21日(月)~10月31日(水)の期間限定で開催いたします。

本プログラムは中部山岳国立公園を舞台に、信州の豊かな自然の中で極上の癒しを感じながら、地産の美味しいお酒と地元食材をふんだんに使った食事を楽しんでいただくプレミアムな屋外レストランです。レストラン内の照明や調理に必要な電力、お客様の送迎はすべて日産の商用電気自動車「e-NV200」を活用することでまかない、エコかつラグジュアリーな空間を実現しています。

会場となる松本市乗鞍地区を含むアルプス山岳郷エリア(上高地・乗鞍・白骨温泉・槍穂高・さわんど・奈川)は日本有数の山岳景勝地であり、自然観光やスキー・スノーボード客で賑わっていましたが、15年ほど前から徐々に観光客数が減少し、ピーク時と比較すると4~5割程度落ち込んでいます。本プログラムでは、これまでと違った視点から自然を楽しんでいただくため、「自然の中での癒し」をテーマに、特に都市圏で働くストレス世代やインバウンド層をメインターゲットとし、エリアへの交流人口拡大・消費額増大・将来的には雇用の創出や移住・定住促進まで寄与していくことをめざしています。



環境に優しく、電気を使った演出を可能にする電気自動車 e-NV200 は日産自動車から期限付きで貸与していただいたもの。国立公園内での静寂を守る工夫に加え、移動手段としても活用。周辺の動植物にも配慮しながらエコ&ラグジュアリーな空間演出を実現しました。

ディナーの目玉は、雄大な北アルプスの水で育った野菜や信州プレミアム牛を使ったすきしゃぶ鍋。前菜やデザートも信州産の素材を多く使い、お酒も、地元クラフトビールや信州産ワイン、地酒等、こちらも信州の清らかな水源が育んだ絶品です。メニューの開発は、食通の方にも満足して頂けるように料亭菊乃井常務の堀知佐子先生にレシピを依頼。星と月のレストランのシェフである乗鞍地域のペンションや民宿の女性たちには料理教室を行うなど、まさに地元と私たちとのコラボレーションで完成したものです。

本プログラムは、乗鞍の地域住民が主体となって運営しています。国立公園内での会場設営から、お客様のご対応をするコンシェルジュ、料理を作る女将さんたち、会場の撤去まで、すべて地域住民が担当。DMO、民間企業、地域住民が主体的に運営をし、地域経済の循環に寄与すると共に、行政からの理解・応援を得ながら関係者一丸となって推進することで、地域の魅力をより深く発信しながら交流人口拡大・消費額の増大をめざしています。

以上

(別紙)

■開催期間

2018年5月21日(月)～10月31日(水)まで毎日(3日前までの事前予約制)

■タイムスケジュール

18:00 各宿から会場まで移動 ※各宿から担当コンシェルジュがお迎え
18:10～18:20 会場に到着
18:30 信州プレミアム牛トマトすきしゃぶ鍋スタート
20:20 夜空鑑賞
21:00 終了・解散 ※担当コンシェルジュが各宿までお送り

※時期により時間帯が変更になる場合があります

■価格

大人1名 25,000円(税込)

(チャージ代・信州プレミアムすき焼きディナー・ドリンク飲み放題(信州産クラフトビール・ワイン・日本酒・ソフトドリンク各種)・コンシェルジュサービス料・保険代)

※ビール・グラスワイン・ソフトドリンクは料金に含まれています。

※12歳以下のお子様はご参加いただけません

※本プログラムのご参加は、乗鞍・白骨温泉ご宿泊の方限定です

※一部アルコールは別途現地決済(カード決済のみ)

※ご家族や団体様向けの特別貸切プランの設定もございます

■お申し込み方法

信州未来づくりカンパニーwebサイトのプログラムページよりお申し込み下さい。

<http://shinshu.miraidukuri.jp/program/alpsev/>