

菜の花には、「活発」・
「元気いっぱい」といっ
た花言葉があります。
花言葉にあるように、
活発に、そして元気
いっぱいにキッチン
カーは発進します！

発進！元気発信
キッチンカー



お届けします。

川俣シャモの魅力

味なおもてなし、福島の地鶏。

「田舎ならではの最高の食材で心と体
を養ってほしい」というおもてなし
の心で毎日大切に育てられています。
そんな川俣シャモを、出来立ての最
高の状態であなたにお届けします。





さまざまな可能性を見据えて

平成30年4月、川俣町農業振興公社は、「元気発信キッチンカー」と名付けた、キッチンカーを導入しました。川俣シャモの加工、販売に携わる川俣町農業振興公社は、これまでイベントを通してさまざまな町のPR活動を行ってきました。

近年、川俣シャモを用いた料理や加工品は、川俣町を代表する特産品として全国的に認知されています。ここ数年では、料理関係者にも川俣シャモを「食材」として認知して頂いています。



キッチンカーの需要については、飲食店営業許可を得た車両であれば、場所の提供で出店が可能であり、準備・収納が非常に簡単であることから導入する企業が多くなっています。また、屋外だけでなく、ホールなどの屋内にキッチンカーを設置し、営業できるイベントもあります。

元気発信キッチンカーの役割は、川俣シャモの認知向上だけでなく、週何度か、晴天日に道の駅川俣「銘品館シルクピア」の店舗入り口での販売活動を行います。駐車場利用者やトイレ休憩する方々の目に留まり、多くの利用

者の獲得が見込めます。これまで、館内とトイレ・駐車場の利用が主だった道の駅も、元気発信キッチンカーが導入されたことで選択肢が増え、道の駅を利用するお客様の滞在時間の伸びが期待できます。

また、有事の際に元気発信キッチンカーを活用した「食のボランティア活動」や、一般消費者を対象とした「青空料理教室」・有名料理人による「移動料理教室」、児童・生徒を対象とした「食育」に使用するなど、元気発信キッチンカーには、さまざまな可能性が秘められています。

元気・笑顔を届けるため、今日もキッチンカーは走る。

1. 揚げたての「シャモメンチ」の写真。
2. 道の駅川俣「銘品館シルクピア」で、出来立ての川俣シャモを販売している様子。
3. すみよし保育園で初めて元気発信キッチンカーが披露された際の集合写真。

