

注目企業・商品・サービス INFORMATION

サービス
山梨県が「やまなしグリーン・ゾーン認証制度」と
ブランド魚で地域振興に注力

山梨県は、「超感染症社会」下での県下の宿泊業・飲食業・観光事業を対象に、県が必要な基準・項目を定め、行政が現地に出向き確認し、基準に沿った運営を行なっている施設に認証を行なう「やまなしグリーン・ゾーン認証制度」を実施している。観光客や県内利用者の安心へとつなげ、経済の活性化を図る独自の取り組みを展開し、現在、認証施設は1,000件を超えている。

さらなる観光活性化の目玉として、県をあげて育成するブランドサーモン「富士の介（ふじのすけ）」と、ワイン王国・山梨ワイン「山梨ヌーボー」を打ち出し、誘客を図るため、県ではPR活動を積極的に展開しており、県主催のプレスツアーも10月20日に開催され、長崎幸太郎山梨県知事も参加する力の入れようを見せている。

山梨県は、ミネラルウォーターの全国シェア率が43%である良質な湧き水があることを背景に、全国でも3位の生産量を誇る「ニジマス」の養殖で知られる。「富士の介」は、ブランド魚をつくらうと、「山梨県水産技術センター忍野支所」がかねてより研究を行ってきたもので、ニ



ジマスとキングサーモンの交配による養殖魚。サーモン特有の脂分が少なく深みのある味わいが楽しめる。2019年10月に初出荷され、現在7つの養殖場で生産されている。

11月3日に解禁された山梨ワインの「山梨ヌーボー」とあわせ、県内の宿泊施設29施設、飲食店2施設で、富士の介を満喫できる食事フェア「富士の介フェア」を21年3月末まで開催し、県の観光活性化を図る考えである。

長崎知事は「ウィズコロナの時代に『安心と信頼』という価値を獲得することが県内経済の

再生につながるのだと考えている。富士の介は、県内の旅館・ホテルそれぞれの調理で楽しめる。提供する旅館・ホテルもすべて『やまなしグリーン・ゾーン認証制度』施設で、安心して楽しむももらえる。またワインも県内ワイナリー80社が独自の味をつくらうと、ワインと富士の介で、観光活性化を図ってきたい」と語った。

問合せ
山梨県農政部
TEL 055-223-1602

商品
神奈川県横須賀市「長井海の手公園ソレイユの丘」で
スタイルキャビンがオープン



神奈川県横須賀市「長井海の手公園ソレイユの丘」の指定管理者である長井海の手公園パートナーズが10月31日、公園内に新たな宿泊施設「Style Cabin（スタイルキャビン）」をオープンした。スタイルキャビンのデザイン・設計は、トレーラーハウスを活用した地方創生事業を手がける㈱エリアが担当した。

スタイルキャビンのトレーラーハウスは、全長約11m、幅約2.4mで、片側に大きな窓と扉がある。天井は窓側からの傾斜になっており、天窓も配され開放感を演出、内装はシンプルながら木材を活かして非日常の穏やかな空間をつく

る。壁にヒノキを使い、床の大部分は撥水性をもつ特殊な紙素材の畳を採用。窓側の床はなぐり加工が施され、畳とともに素足で心地よく過ごせる。室内は間接照明で、エアコンも目隠しが施されている。利用時の快適さについても、断熱材の使用や窓にペアガラスや遮光ロールスクリーンを用いて防音や気密性、プライバシーへの配慮が施されている。

同施設では中央に防音壁を設けて約13㎡ずつの2室に分け、それぞれ窓側に約15㎡のウッドデッキを構えた。デッキはキャビンの床とフラットに設置され、イスとテーブル、ガスグリルを

常備。デッキ前方の階段から上がるしつらえだ。ソレイユの丘には2台4室が導入された。

同社のスタイルキャビン事業は車両のため、建築物より法的な制限が少なく、キャンプ場、大規模公園、ゴルフ場、道の駅など活用に多くの可能性を有し、今後の展開が期待される。

問合せ
㈱エリア
Mail: info@stylecabin.net
https://stylecabin.net

企業
水陸両用のフィットネスプログラム
「SUPNESS（サップネス）」



新しい体幹フィットネスプログラム「SUPNESS」が登場した。上面はフラットで底面が湾曲している、SUPボードの形をしたオリジナルボードの上で行なうため、揺れや傾斜を利用して体幹が鍛えられる。使う人の体幹のズレが即時にわかるのが特徴。

スタジオなどの屋内だけでなく、海上や湖面など屋外でもプログラム提供ができる。指導者認定制度もあり自社スタッフが講習を受ければ、新しい常設プログラムにすることも可能だ。専属インストラクターを派遣するイベントプログラムとしての実施も応相談。

問合せ
シーサイドクリエイションズ(株)
TEL 0465-25-1532
http://seaside-creations.co.jp/supness

商品
今冬のテラス営業や屋外スタッフをサポート
ラグジュアリーな暖かさを提供する業務用ヒーター



業務用暖房機の㈱コンフォークが提供する赤外線ヒーター「Chrester（クレスター）」シリーズは、デザイン性が高く屋外で使用できる防水性能をもつことを特徴とし、飲食店のテラス席をはじめ、ホテルや商業施設、テーマパーク、グランピングなど、さまざまなレジャー関連施設に導入されている。

広範囲パラソルタイプの「フェニックス」(写真左)は、高さ2.1mの上方から近赤外線による輻射熱を3段階の暖房レベルで放射し、4人掛けテーブル3〜4卓ほど、半径約2.5mの広範囲に対応する。電気式であるため、ガス式と異なりポールからスタンド部分までスペースをとること

がなく、取扱いも簡単だ。

足元温めタイプの「サラマンダー」(写真右)は、2段階の暖房レベルと最大360°の3段階の首振り機能により、半径約1.5mの全周囲をカバーする。汎用的な100V電源コンセントで利用できる。防雨プラグ仕様のモデルも用意されている。

同社では販売だけでなく30日単位のレンタルも対応しており、Webサイトで受け付けている。

問合せ
㈱コンフォーク
TEL 03-3837-0771
https://k-comfort.co.jp

企業
“with コロナ”“人生100年時代”を健康に
サップスが地元有機農家と連携した「食×フィットネス」コースを新設



関西エリアの18か所でフィットネスクラブ、ヨガ・ピラティススタジオなどを経営する㈱サップスは10月21日、神戸市西区の有機農家グループ「BIO CREATORS（ビオクリエイターズ）」と連携し、「食×フィットネス」をコンセプトにした新たなコース「アグリプラスメンバー」をスポーツクラブ Vivo 神戸西神南店と西神オリエンタルホテル店に新設した。

「アグリプラスメンバー」とは、欧米を中心に展開され、日本ではまだ珍しいCSAに取り組み有機農家グループ「ビオクリエイターズ」が育

てる野菜を、同クラブで定期的に受け取ることができるといふ会員制システムである。

CSA（Community Supported Agriculture）とは、「地域が支える農業」という意味で、野菜の作付け費用を農家に先払いし、育った野菜を受け取る仕組みのこと。フィットネスクラブと連携するのは関西初で、食とフィットネスの相乗効果で、健康維持、免疫力アップをサポートしていく。料金（税別）は、「野菜月2回コース」が5,000円、「野菜月4回コース」が9,400円（両店舗共通）のほか、施設利用（月会費）を組み込んだ「施設利

用月4回+野菜月4回コース」(西神南店1万5,000円、西神オリエンタルホテル店1万7,500円)などがある。同社では今後、定期的に生産者が参加するイベントを開催し、地域の活性化に寄与するとともに、他店舗での展開も広がっていく予定である。

問合せ
㈱サップス
TEL 0797-35-6350
https://sa-s.jp