

# 夕ニ夕と連携、新たな滞在型観光構築へ

県観光物産国際協会

## 健康食などを提供

### 四万温泉でキックオフ会議

県観光物産国際協会 は、四万温泉、健康計測機器メーカー、夕ニ夕(東京都板橋区、谷田千里社長)などと連携し、温泉と食を核とした「ヘルスツーリズム」のモデルづくりを目指している。経済産業省の健康寿命延伸産業創出推進事業を活用したもので、四万温泉で夕ニ夕の機器を使った運動プログラムや、地元有

とヘルスケア」四万せんケア産業協議会(会長・大澤正明知事)のプロジェクトの1つで経産省の

委託事業、健康寿命延伸産業創出推進事業を活用。事業費は2500万円以内、事業期間は15年6月から16年3月まで。実施主体は、管理法人の県観光物産国際協会のほか、コンソーシアム構成員の四万温泉協会、四万へき地診療所、夕ニ夕、夕ニ夕ヘルスリンク。本

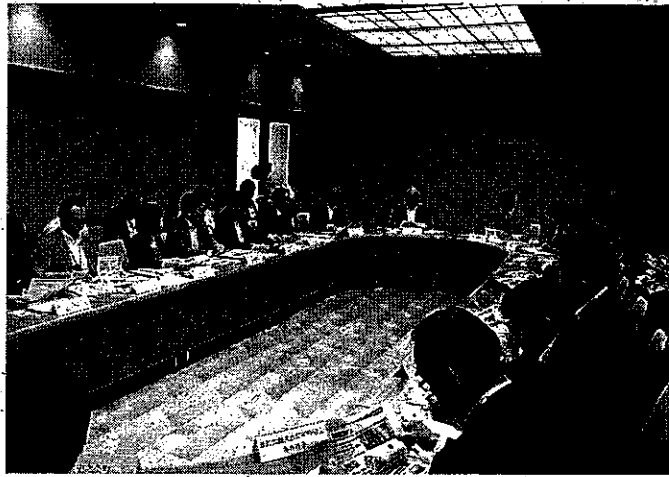
県が持つ温泉文化や地元有機野菜などのヘルシー料理を核に観光とヘルスケアを組み合わせた湯治ツーリズムの事業モデルを構築するのが目的。具体的には、温泉療法医の指導に基づき、年齢別・状態別の入浴法の考案や健康増進効果の高い運動プログラムの設計、

機野菜によるヘルシーな料理などを提供、新たな滞在型観光の構築を図り健康寿命の延伸、地域活性化につなげる。ウハウを蓄積し、県内の他の温泉地や県外へも展開していきたい考え。8日には、関係者が集まり四万温泉の「四万たむらでキックオフ会議が開かれた。

居酒屋チエインのチムニ(東京都墨田区、和泉社社長)はこのほど、焼き肉と浜焼きが特徴のファミレス居酒屋「上州だんらん炎フォレストモール新前橋店」(前橋市古市町1800-1、027-256-7621)をオープンした。焼

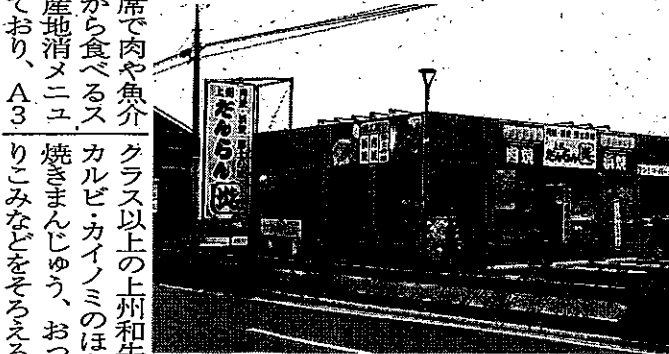
ランチメニューでは平日が海鮮丼(890円)、上州麦豚定食(1190円)、土日が焼肉定食(同)、刺身天ぷら定食(同)など。味噌汁のお替わりや、「はん大盛りは無料。宴会メニューは2500円から。営業時間はランチが午

前11時30分から午後2時30分、ディナーが午後4時から翌午前1時まで。スタッフは社員2人、アルバイト31人。客単価は3000~3500円。年商は1億円を見込んでいる。同社の店舗数は全国で約400店。県内ではこれまでに「豊丸水産」「はなの舞」などの業態で5店舗を営業。同社では今後の県内展開について「好条件の物件があれば積極的に出店していく」としている。



四万たむらで行われたキックオフ会議

「だんらん炎」としては4店舗目だが、業態転換などではない新規オープンとしては初。出店地は近隣型ショッピングセンター「フォレストモール新前橋」の敷地内。店



フォレストモール新前橋内に出店した

**食品営業許可**

複合施設でも受け付け可能な店舗(所在地)の許可内容

① 営業許可内容  
② 許可内容  
③ 営業許可内容

**桐生10月25件**

▽岡田屋(桐生市新里町1408-1) ①食品製造 ②10日 ③岡田秀雄

▽桐生麺類商組合(県内一円・前橋市、高崎市を除く) ①飲食店 ②14日

③大川順司(桐生麺類商組合組合長)

▽居酒屋 すーさん(みどり市笠懸町鹿1-1)

## 上州名物のメニューも 焼き肉、浜焼の新店を前橋に

チムニ