

築200年の古民家ランチで、いただく奥秩父のご当地グルメ

古民家「山宝」オススメ2021秋のランチ BEST3

第1位「蕎麦セット」第2位「きのこめしセット」第3位「鴨きのこ汁セット」



【左上画像】「蕎麦セット」

【右上画像】「きのこめしセット」

【左下画像】「鴨きのこ汁画像」

【右下画像】「古民家 山宝外観」

埼玉県秩父市で昭和 54 年から農園民宿山宝を経営している有限会社山宝、(広報担当：澤井 孝延 さわい たかのぶ)と申します。当店は国道 140 号線・西武秩父駅から車で 20 分の場所、約 2000 坪の敷地内に食事処古民家「山宝」、農園民宿「山宝」を中心に、宿泊棟が 4 棟、宴会場が 2 つ、バーベキューハウス、お風呂棟などがあります。新型コロナもようやく減少傾向にあり、また、奥秩父は 11 月から 12 月にかけて紅葉のシーズンで、ぜひ、多くの方に観光に来て頂きたいと思っております。

そこで、幅広い年齢の方を対象に『築200年の古民家ランチ』を提供させて頂いておりますが、今回、「山宝」がオススメする2021年秋のご当地グル

メ（ランチ）をランキング形式で、ご紹介したいと思っております。
つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「秩父を訪れる、観光客、男性・女性」

詳細⇒秩父神社と三峰神社の間に位置しているので、神社目的の観光客など。

2.【コンセプト】 「価値（建物）」×「商品（料理）」

詳細⇒築200年の古民家の中で、歴史を感じながら、秩父エリアのご当地グルメを堪能することができる。

3.【強み】「約2000坪の敷地の中で食事・宿泊・体験ができる」



4.【リリースのポイント】 オススメランチのご紹介

第1位「蕎麦セット」(税込¥1,200)

地元、荒川産の蕎麦粉を使った手打ちそば・秩父名物のわらじカツと豚の味噌漬の両方が盛り付けられた「合い盛り丼」や自家農園で採れた野菜の天ぷらや小鉢、サラダなどが付いた、秩父の名物を一度に味わうことができるセット

第2位「きのこめしセット」(税込¥1,200)

親子3代で引き継いだ“原木しいたけ”を酢めしに混ぜ込んだ逸品。山宝名物！

第3位「鴨きのこ汁セット」(税込¥1,200)

このセットの由来は、祖父の時代には鴨鍋の宿「山宝」というネーミングで運営をしており、「鴨鍋」を提供しておりました。現在もその名残で、「鴨きのこ汁」という名称で提供させて頂いております。

5.【今後の目標&夢】

ご先祖様から、引き継いだ貴重な建物、何かに使えないかと考え、私の考えで、古民家蕎麦屋として2年前に生まれ変わりました。倉庫に眠っていた年代物の筆筒や、テレビ、ラジオなど時代を感じる家具も、お店の飾りとして生まれ変わりました。以前から評判の良かった女将の手打ちそばと、新たなアイデア、そして新しい味を加えて、営業をしていきたいと思えます。まだ、建物全体を使い切れていないので、囲炉裏のある部屋や納戸などを使い個室もある、もっと魅力あるお店にしていきたいと思っています。

これから、アフターコロナに向けて、旅の新常識「安・近・感」(安心)(近場)(感動)をこの商品(ランチ)を通じて、多くの方に観光に来て頂き秩父エリアの活性化を目指して行きたいと思っております



<以下、参考資料>

■代表者 澤井 荘司（お名前）さわい しょうじ



- ・昭和54年 4月 有限会社山宝 開業
- ・令和 元年 11月 古民家蕎麦 山宝 開業
- ・

■その他（特許・表彰など）

- ・平成28年 経営革新計画取得
- ・平成31年 経営革新計画取得

■商品概要

名称	「築200年の古民家ランチ」 ～古民家「山宝」オススメ2021秋のランチ BEST3～
オススメメニュー	第1位「蕎麦セット」 第2位「きのこめしセット」 第3位「鴨きのこ汁セット」
発売日	発売中
販売価格	各1,200円（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 山宝 広報担当：澤井孝延
電話： 0494-54-1124 （携帯 090-1852-4420 ）
FAX：0494-54-1511
E-Mail： sawataka27@yahoo.co.jp
HP アドレス http://sanpou.gr.jp
住所 〒 369-1804 埼玉県秩父市荒川小野原 282