

平成26年度補正予算
「地域イノベーション協創プログラム補助金
(地域資源活用ネットワーク形成支援事業)

地域ストーリー絵コンテ

2016.1

株式会社JTB北海道

オリジナルストーリーの構図

(ストーリーの方向性)

地域と世界を繋ぐ、北海道版道産酒ナパバレーストーリー

<ストーリーの構成要素>

道産酒

後志地域は冷涼で湿潤な気候、豊かな水源と凜と澄んだ空気が生み出す道産酒(日本酒、ウイスキー、ワイン)の宝庫。
国内でも珍しい“四季醸造蔵”の造り酒屋や、日本を代表するブランド力のあるウイスキー蒸溜所、また北海道産葡萄だけで80種類ものワインを製造しているこだわりのワイナリーをはじめ、ポテンシャルの高いコンテンツが数多く存在している。

四季

求心力のある景観美は四季折々の変化が魅力。

- 羊蹄山を望む広大な緑
- 力感あふれる日本海
- ミシュラングリーンジャパン認定・小樽天狗山
- 世界ブランド・NISEKO

食

恵まれた環境の中で生まれ、素材の良さが際立つ後志産のバラエティ豊かな食材の数々。道産酒とのマリージュに可能性が広がる。

- 海産魚介類
- 農産品
- 水産加工品
- 乳製品

歴史・文化

地域らしさの象徴として、独自性を訴求。他地域との明確な差別化を図り、ストーリーに奥行きを持たせる。

- 小樽運河・歴史的建造物
- ガラス工芸
- 文明開化の気風・有島武郎
- 鉄道●和を奏でる音色

想定されるターゲットはだれか

- 酒や食への興味や関心が高い女性
- 地域文化の価値を理解できること
- 情報や流行に敏感な首都圏
- 経済効果の高いインバウンド観光客も視野

何を訴求するか

- 道産酒と地域の食のマッチング
- 魅力ある四季とのリンク
- 地域の独自性や作り手のこだわり感
- 地域を象徴する食の提案

アプローチのポイント

どのように訴求するか

- 従来にないイメージで新鮮さを追求
- 付加価値を提供
- 主と従、新と旧などメリハリのある展開
- 地域の“ヒト”に焦点をあてる

構成のポイントは何か

- エンターテインメント要素
- 「貸切」「限定」など特別感のある演出
- 素材のアピール力を高めた仕掛け
- 非日常体験の具現化

流行に敏感で感性豊か、情報のアンテナを多く持ち、好奇心が旺盛で、購買意欲が高い30代～40代の女性を対象に、良質な後志の酒、味覚と、雄大な自然が満喫できる、特別なひとときを提供する――。

ペルソナ



名前:田村 由実子(40歳・未婚)

住所:東京都品川区

職業:会社員(メーカー関係)

学歴:大学卒

年収:600万円

■ペルソナ全体像

- ・仕事のキャリアも重ねてきて、お金も時間も自由に使えるようになってきた。余暇の時間はスキルアップのための勉強、食材にこだわった料理、健康のためのヨガやマラソン等自分磨きに余念がない。自分の感性や嗜好に合う食やお酒、アート等のためなら1人でもアクティブに出かける。
- ・外食も多いが安い居酒屋よりも雑誌やネットで見たちょっと素敵なお店やミシュランのお店、ワインの豊富なお店等お店選びにもこだわりたい。


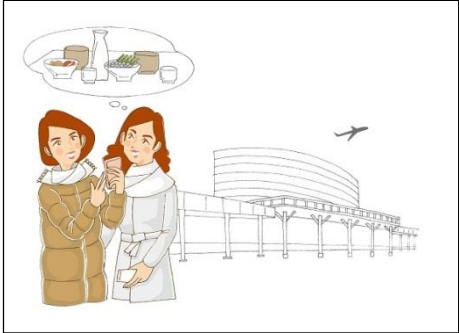

■生活・仕事などの価値観

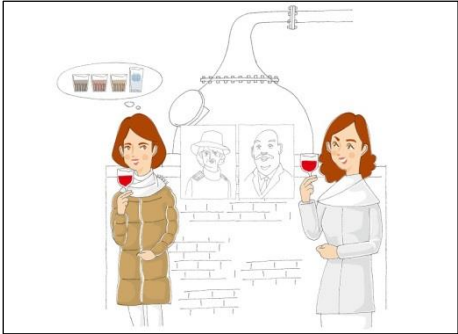
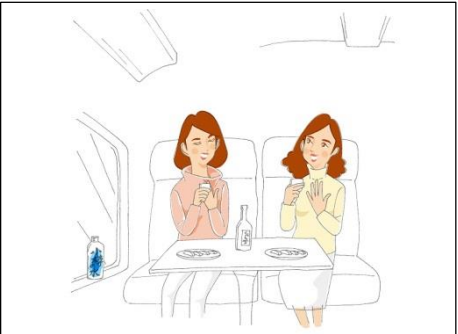


- ・バリバリの営業職だった30代までは、毎日忙しく帰宅も遅かった。現在は事務職なので昔ほど楽しい仕事ではないが早く帰れる。長く働く事を考えると今の方が楽なので全体的な満足度は高い。
- ・職場の雰囲気は助け合う感じで働きやすい環境。
- ・週に2~3回程度はワイン好きの友人を誘って外食に行く。フレンチ、イタリアン、寿司屋、和食店が多い。いつもFacebookやブログで見た美味しそうなお店をチェックしている。
- ・年に4~5回開催されるいきつけのお店で開催されるワイン会等のイベントにも参加する。
- ・健康には気を使っており、添加物が入ったコンビニ弁当や総菜は買わない。朝食は毎朝有機野菜とフルーツのスムージーを飲み、毎日のランチは有機野菜を中心にした手作り弁当を持参。
- ・普段の趣味は読書や映画鑑賞。誰かと一緒に観ると笑うポイントや納得するタイミングがズレることがあるので映画は大抵1人で行く。




■旅行の志向

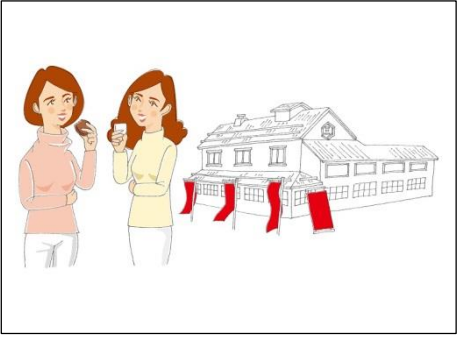
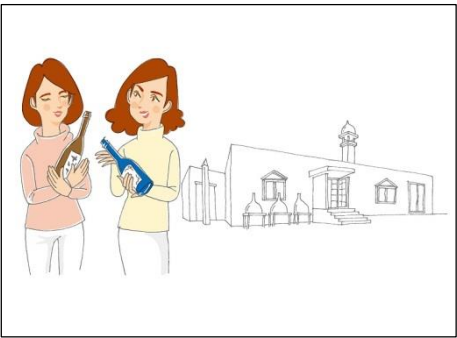
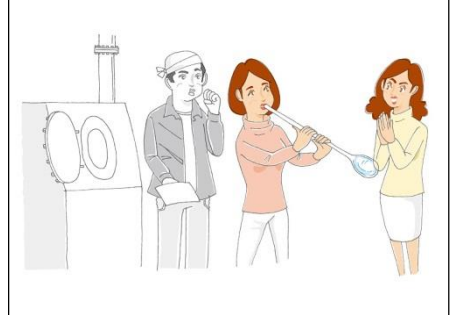
- ・普段の旅行は、テレビや雑誌の特集に影響されやすく、「行ったことがないところ」での「新しい体験、その土地ならではの体験」には、日頃から意識している「自分磨き」の好奇心が刺激される上に、仕事で疲れた気分をリフレッシュできたり、思い出に残る旅にできるという期待・i持てる。
- ・周りの人の旅行の話、テレビの旅番組、雑誌の特集に影響されやすく、すぐに旅行に行きたくなる。疲れている時等、しょっちゅう行きたいと思っている。
- ・友人と予定を合わせているとタイミングを逃してしまうので、行きたい時は1人でも行く。「anan」「Hanako」「Oz magazine」等の雑誌、テレビは最近「京都」だらけで行きたくなる。友人と予定を合わせているとタイミングを逃してしまうので、1人でも京都に行けることを知り、良いなと思っている。
- ・若い時から年に1回は海外旅行に行くようにしていた。国内旅行は年を取ってから行けば良いと考えている。20代~30代半ばまでは近いアジアやハワイのリゾート地を中心に旅行していたが、30代後半からはヨーロッパが中心になってきた。
- ・ワイン好きではあるが、まだ行った事がない、フランスワインの生産地ブルゴーニュ地方、ボルドー地方、アメリカのナパバレー等ワイナリー巡りをしてみたいと思っている。
- ・旅先では地酒を取り扱っているお店、お酒をそれなりに揃えているお店、酒造さんと密着しているレストラン等を探す。
- ・その土地ならではの食材、地元でしか食べられない食材にこだわりたい。
- ・のんびり、優雅に過ごせてセレブのような「世界の車窓から」のような列車の旅にも憧れる。
- ・ドラマや映画のロケ地にも行ってみたい。
- ・高校生の時から世界史に興味があり、ワインも味の良し悪しではなく、作り手の事やそのワインの歴史を知る事により、更に造詣が深くなる。絵画も同様にその絵が描かれた時代背景にも興味が湧く。

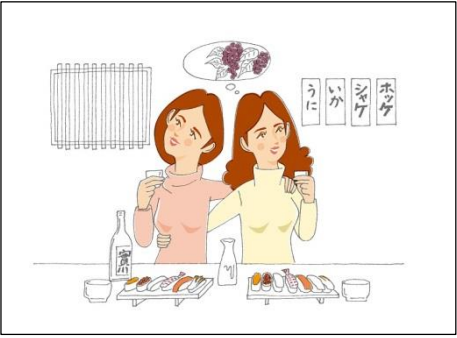
地域ストーリー絵コンテ

SCENE	PICTURE	ACTION	TIME
<p>SCENE 1</p>		<p>8月のある日、ワイン好きな友人といきつけの寿司屋でシャンパンを飲みながら大将の手の込んだおつまみをいただいている。今年の夏休みはタイミングを逃して旅行に行けなかったのが、涼しくなったら雪が降る前の北海道に週末を利用して美味しい海産物でも食べに行かないかと友人を誘ってみる。土・日を利用した2泊3日ぐらいなら友人も休みが取れるとのこと。</p> <p>インターネットで北海道 ワインで検索してみると北海道ワイナリー特集の記事が…。なんと、北海道は日本一の醸造用ぶどうの産地とのこと、また20箇所以上のワイナリーもあるなんて！全く知らなかった！もっと調べてみると、北海道ではワインの他にビール、日本酒、焼酎、ウイスキーも作られているとか、美味しい食事と地酒を楽しむ旅行がしたいと2人で盛り上がる。</p>	<p>Intro- duction</p>
<p>SCENE 2</p>		<p>11月の週末、2人は新千歳空港にいる。8月に寿司屋で盛り上がった旅行が現実になる。その後、すぐに日程を決めお得な飛行機とホテルのみ含まれたパッケージツアーを予約。滞在は札幌1泊、小樽1泊の2泊3日とし、小樽～余市～ニセコの酒造巡りをする事になった。メルマガ会員になっているWEBサイトからの案内で見た札幌からのリゾート列車で行く余市・ニセコのマリアージュ旅という日帰り旅行を発見。すぐに即決申込み。札幌駅集合が朝7時20分と早いので前日から札幌入り。もうすでに外は暗くなっているが、取りあえず到着祝いの乾杯を！札幌市内にある北海道の地酒を多く扱う小料理屋で明日の予定について話し合う。</p>	<p>DAY 1</p>
<p>SCENE 3</p>		<p>7時57分発のリゾート列車に乗車。乗車してまもなくシニアソムリエセレクトのマリアージュメニューと白ワインがサービスされた。朝からワインは日常では考えられないが、これが旅行の醍醐味。楽しもう。食事は小樽のホテルシェフ監修のメニュー、想像してたものよりはるかにレベルが高い。パンは食事とは別にソムリエからサービスされる等、乗った事はないがナパバレーのワイン列車もこんな感じかしら？と想像が膨らむ。小樽を過ぎた頃に冷えたスパークリングが提供される。温度が良い！今回のツアーで提供されるお酒はすべてコンクール受賞酒と限定酒らしい。</p>	<p>DAY 2-1</p>

SCENE	PICTURE	ACTION	TIME
<p>SCENE 4</p>		<p>まもなく、余市に到着。 余市駅から徒歩5分、朝ドラ「マッサン」のロケ地ニッカウヰスキー北海道工場へ直行。 竹鶴政孝は、スコットランドに似た冷涼で湿潤な気候、豊かな水源と凜と澄んだ空気がそろった場所こそが、理想のウイスキーづくりには欠かせないと考え、さまざまな候補地の中から小樽の西、積丹半島の付根に位置する余市を選んだとのこと。 その頃の時代に想いを馳せながら、単式蒸溜器(ポットスチル)が並ぶ蒸溜棟から見学。余市では、昔ながらの石炭による「石炭直火蒸溜」が行われており、ちょうど石炭入れの場面を見る事ができ嬉しい。 旧事務所や旧竹鶴邸、ウイスキー博物館を見学し、最後に試飲会場へ。 試飲会場では3種類のウイスキーが無料試飲できる。しかも炭酸水も用意されており、ハイボールを作って飲める。なんて素晴らしいサービス。</p>	<p>DAY 2-2</p>
<p>SCENE 5</p>		<p>列車へ戻り、今度は後志地域を代表するつまみと日本酒のマリアージュ。なかなか手に入らないと言われる燻製棒寿司や歴史ある蒲鉾店のかまぼこ、季節限定甘海老の燻製が提供され、1本5000円もする吟醸酒や冬期限定酒2種がふるまわれた。ピリッと辛口の日本酒がつまみとぴったりと合い、ぐいぐい進む。 酒匠の方より日本酒の作り方も教えてもらい今まであまり飲んでいなかった日本酒にも興味湧いてきた。</p>	<p>DAY 2-3</p>
<p>SCENE 6</p>		<p>今回のリゾート列車にはエンターテイメントとして2人の演奏者が同乗していた。1人はアコーディオン奏者ともう1人は三線奏者。北海道なのに何故沖縄の三線?と一瞬思ったが、音色が三味線に似ていて和風、日本酒を飲みながらに実はぴったりであった。 アコーディオンの音色を聞きながらパリの地下鉄での演奏者を思い出した。 音楽は参加者同士の連帯感も生み、車内は一気に盛り上がった。</p>	<p>DAY 2-4</p>
<p>SCENE 7</p>		<p>車内が盛り上がっている中、列車はニセコに到着。 ここでは3時間の十分な自由時間があり、まずはお目当てのニセコミルク工房敷地内にある羊蹄山が目の前に見えるレストランへ。夏の期間は大変人気で全く入れないが、11月のこの時期は並ばなくても入れると確認済み。羊蹄山を眺めながら地元で取れた野菜を中心としたbuffetスタイルのメニューを楽しむ。こちらの牧場で有名な飲むヨーグルトも嬉しい飲み放題。</p>	<p>DAY 2-5</p>

SCENE	PICTURE	ACTION	TIME
<p>SCENE 8</p>		<p>昼食の後はレストラン近くにあるニセコチーズ工房を訪問。本当に小さな工房で、10人も入れれば満員になりそうなお店を親子で経営。雑誌で見たJALファーストクラスで搭載されている12か月熟成のミモレットチーズをお目当てに。社長自らチーズの説明してくれた。見るからに真面目そうな職人という感じ。社長曰く、実は毎週金曜日に15個だけ作っている幻のチーズがあると言う。幸運にも今日はまだ在庫があるらしい。ここでしか買えない、個数限定品、当然買うしかないでしょ。モッツアレラチーズの中に生クリームが入っている。家に帰ってから食べるのが楽しみ。</p>	<p>DAY 2-6</p>
<p>SCENE 9</p>		<p>ニセコ駅から車で10分程度のところにある有島記念館へ。学生の頃読み漁った本の中に、有島武郎の『生まれ出づる悩み』『或る女』があった。自叙伝的な『生まれ出づる悩み』と自由奔放に生きる女性が主人公の『或る女』は少しだけ記憶に残っており、ちょっと覗いてみる事にした。実はこここの記念館で美味しいコーヒーが飲めると地元の方から聞いてというのもあった。ニセコで飲むコーヒーは本当に美味しいと思う。羊蹄山の湧水で淹れているかららしい。そしてやはりこの雄大な景色がより一層美味しさを増すのかも。</p>	<p>DAY 2-7</p>
<p>SCENE 10</p>		<p>楽しい列車の旅も終わり途中の小樽駅で下車をし、ノスタルジックな雰囲気漂う小樽の街を歩きながら運河近くの宿へ。時刻ははまだ16時半なのにもうすでに日は落ちて暗い。ホテルは明治に栄えた商家を再現した宿。運河を望めて、温泉もあるので今日はゆっくりしよう。ホテルのフロントで「北海道三大夜景」の一つであり、ミシュラングリーンジャポンにも認定されている小樽の天狗山の景色が素晴らしいと聞き、夕食の後に行ってみることに。標高532mとの事で街の灯りが近くに感じられ、感動的な夜景が目の前に広がっていた。せっかくなので展望レストランの夜景が一望できる窓際カウンターをリザーブし、限定のカクテル「おたる生ワインボールキャンベル-TENGU-」を楽しむ。北海道ワイン「おたる初しほりキャンベルロゼ」と余市の新鮮りんごを絞ったジュース「りんごのほっぺ」をブレンドした限定カクテル。とてもすっきりとした飲みやすいカクテルで女性向き。</p>	<p>DAY 2-8</p>

SCENE	PICTURE	ACTION	TIME
<p>SCENE 11</p>		<p>旅行最終日は1日小樽市内をぶらぶらして帰る予定だったが、昨日乗車したリゾート列車で飲んだ北海道ワインや田中酒造が小樽にあると聞きどうしても直接訪れてみたくなった。昨日車内で説明してくれた酒匠さんにお会いでき、快く酒蔵を案内してもらった。1899年創業というだけあり、歴史が感じられる建物。ここは国内でも珍しく1年中仕込作業をしている四季醸造蔵で、いつでも醸造の様子を見学することができる。精米から麹づくり等、親切に説明をいただいた。ここではたくさんのお酒の試飲もでき、お酒に合うおつまみも販売している。お正月に飲もうと「搾りたて」という日本酒を注文した。北海道産酒造好適米を60%まで削り良質な水で仕込んだ純米酒、爽やかな優しい香りとお米のうま味豊かな芳醇辛口タイプ、搾ってから賞味期限45日間という限定酒。パリパリという食感とほんのり薫る酒粕せんべいも一緒にお土産に…。</p>	<p>DAY 3-1</p>
<p>SCENE 12</p>		<p>次に訪れたのは日本最大規模の自社畑を持つという北海道ワイン。車内で飲んだ白ワイン「鶴沼木樽発酵ヴァイスブルグンダー2013」がとっても美味しかったのでお土産に買ったかったが車内では販売していないとのこと。どうしても買いたくてやって来た。すでにワイン作りは終わっていたが瓶のラベル貼りの様子をガラス越しに見学することができた。北海道産葡萄だけで80種類ものワインを製造しているとのこと、売店では本当にたくさんワインが販売されており、ワイン選びにも迷ってしまう。母親へのお土産のワインをソムリエさんに相談、甘口のデザートワイン「雪摘みケルナー」をすすめられる。雪が降るまで収穫を遅らせ、糖度の高い甘い葡萄で醸造されたという、甘口のワインが好きな母親にぴったり、迷わず購入。</p>	<p>DAY 3-2</p>
<p>SCENE 13</p>		<p>小樽といえば、ガラス。旅の思い出に何か体験ができないか、ホテルの方に聞いてみると吹きガラス体験ができるスタジオがあるとのこと。自分のオリジナルのお猪口を作ってみることに。数種類のガラスの形や色が選べるので、透明なガラスに少しだけ青を入れて、作ってみた。工場での熱気を感じながら職人さんに手伝ってもらい、なんとか完成。</p>	<p>DAY 3-3</p>

SCENE	PICTURE	ACTION	TIME
<p>SCENE 14</p>		<p>最後の締めはやはり小樽での寿司ランチ。 ミシュラン星付のお寿司屋さんで最後は豪華に祝杯を。 ここでは田中酒造の日本酒も一緒に味わうことができる。 先ほどのスタジオで作ったお猪口で早速飲んでみることに・・・。 やはり自分のオリジナルの酒器で味わう日本酒は格別！</p> <p>道産酒をおもいっきり楽しんだ2泊3日の旅であった。 これをきっかけに、北海道の酒造やワイナリーをもっと詳しく調べて、また来ようと友人と約束。 次回は9月～10月のぶどうの収穫時期に来て葡萄畑でぶどう摘み体験もやってみたいね、と話も弾む。</p>	<p>DAY 3-4 Closing</p>