

キーワードは **地産地消**

## 町おこしに貢献！ レストラン「CAFE&DELI Luka」

北海道つべつまちづくり(株)

北海道つべつまちづくり(株)は、2019年3月に設立され、津別町の町おこしのため様々な事業に取り組んでいます。その事業の一環として、2020年6月にレストラン「CAFE&DELI Luka」をオープンしました。

このレストランは、津別町の経済循環や町外からの集客を目的としており、「**地産地消**」をテーマとしています。

今回は、取締役の松林尚史さんにお話を聞きました。



【レストラン CAFE&DELI Luka】

### こだわりメニュー

料理は渡邊賢光シェフ(チミケップホテルシェフ)が監修しています。

地産地消の取組として、店内の工房で製造したチーズや、提携した農家から仕入れた津別産の野菜・果物などを料理に使用し、提供しています。また、チーズの副産物であるホエーを使用したジャムなどの加工品も製造・販売を行っています。

今後は、店内で使用する津別産食材の幅を広げていくとともに、客層の拡大や冬の来客数確保のため、キッズメニューやピザ・グラタンなどのメニューを検討しています。



テイクアウトも可能です！

【レストランで提供している料理・商品】

### レストランのこれから

このレストランを中心としたイベントの開催や、ふるさと納税の特産品の考案、つべつまちづくりアプリを活用したウェブ通販など、北海道つべつまちづくり(株)が行う他の事業と関連させた取組を検討しています。

今後は津別町の農家の方々と連携し、新たなメニュー・商品の開発や、6次産業などにも取り組み、地産地消の輪を広げ、町おこしに貢献していきたい、と考えています。



【店内の様子】