

年 組 名前:

問1

富士河口湖町に、すしやラーメン作りが体験できる施設がオープンしました。どのような来場者を見込んでいますか。

.....

問2

施設は3階建てのビルです。記事の中の写真は、何階を撮影した写真ですか。

・左上:.....階

・右下:.....階

問3

施設をPRするために、どのような方法を取り入れ、また、今後、どのようにPRしていくか教えてください。

・PR方法

.....

.....

.....

・今後のPR

.....

すし、ラーメン作り体験施設

富士吉田の企業 富士河口湖に整備



ラーメン作り体験をする参加者

訪日客ターゲット

飲食事業を展開するクリエイティブリゾート(富士吉田市松山)加藤慎一社長は19日、富士河口湖町船津にすしやラーメン作りが体験できる施設をランドオープンした。インバウンド(訪日客)がターゲットで、英語を話せるスタッフが作り方を指導する。河口湖エリアでは雨天時に楽しめる施設が少なく、天候に関係なくアクティビティが楽しめるPRしている。(山本晶輝)

同社によると、施設名は「F Uji Activity Reservation Center(フジ・アクティビティ・リザベーションセンター)」。富士急行線河口湖駅から西に約200mにある3階建てのビルを取得し改装した。1階には京都府の人気ラーメン作り体験施設「フランク」を移設し、2階はすしの調理場やカウンターを整備し、3階は富士山などの眺望が楽しめるカフェを整備した。

河口湖周辺は雨天時に楽しめるアクティビティが少なかつたため、室内でさまざまな体験ができる施設を整備することで、需要の取り込みが図れると考えた。特にインバウンドは日本文化に触れる体験を求めているケースも多く、十分な利用が見込めると判断した。

11月20日にプレオープンし、インフルエンサーや旅行会社の従業員などを招待しPR。今後交流サイト(SNS)などを通じて広く発信していく。同社の担当者は「音楽に合わせてすし作りが体験できるなど日本の食文化とエンターテインメントの融合を意識した。全天候で楽しめるアクティビティ施設として河口湖における新たなコミュニティ形成を目指していく」と話している。



すし作り体験で使用するカウンター
=いずれも富士河口湖町船津

(2024年12月24日付 山梨日日新聞7面)