

～「那須の美味しい食」を守るため～

サステナブルな「NASU BURGER」企画

【企画概要】

那須町観光協会（登録 DMO）では、100 年後も「那須の美味しい食」が続く持続可能なご当地グルメをテーマに、ご当地グルメ那須の内弁当「なすべん」や「那須のすいとん」に続き、「サステナブルな NASU BURGER」を企画しました。主役となるのは、那須町の豊かな大地で育った乳製品や新鮮なお野菜など、那須地域が誇る豊富な農畜産物です。また、これまで捨てられていた規格外野菜や未利用食材を積極的に活用することで、「美味しい」と「環境にやさしい」を両立。那須の農業を支え、環境を守り、地域の物語を伝える食体験として、参画施設には、独自のアレンジを加えながら NASU BURGER 提供していただきます。

【目的】

- ・ 那須地域の農畜産業と観光業の連携強化
- ・ 地域ブランド食材の PR と地産地消の促進
- ・ 持続可能な食文化と環境保全の意識啓発
- ・ 観光客の満足度向上

◆必須条件（すべて満たす必要があります）

1. パテに使用するのは那須地域の食材に限る
 - ・ 那須和牛、那須ロイヤルポーク、那須鶏、那須の大豆など
2. 乳製品
 - ・ 那須地域の乳製品を 1 点以上使用（チーズ、バター、牛乳等）
3. 季節野菜
 - ・ 那須地域の季節野菜を 2 種類以上使用

◇推奨可能であれば取り入れてください）

サステナブルな食材を使用する

- ・ 有機/減農薬野菜
- ・ 規格外野菜（フードロス削減）を含む未利用食材
- ・ プラントベースやアレルギー対応食材

■未利用食材の活用例

農産物系

- ・ 傷や変色があるが食べられる野菜・果物
- ・ 間引き野菜
- ・ 野菜の茎や葉（ブロッコリーの茎、大根の葉など）
- ・ 果物の皮

畜産業関連

- ・ 牛乳製造過程で出るホエイ（乳清）
- ・ 食肉加工時の副産物

【価格設定】

自由設定（価格制限なし）

※こだわりを妨げないよう価格帯の目安は設けません

【販売】

販売方法

- ・ 各施設での店舗販売
↳統一のロゴ&商品名（NASUBURGER）で販売
※商品名の一部に NASUBURGER が入っていれば OK
- ・ 持ち帰りスタイルも可
- ・ 将来的にはマルシェやイベント販売も検討

【プロモーション】

共通ロゴマークを使用

※ロゴマークは公募予定

【PR 素材の提供】

- ① POP、QR コードによる商品紹介システム、SNS・HP 掲載などの支援を予定
- ② プロモーション企画案として、スタンプラリー形式、「NASU BURGER 食べ比べマップ」、SNS ハッシュタグキャンペーンなどを予定

以上、ご協力のほど、何卒よろしくお願い致します。

問合せ先：（一社）那須町観光協会 登録 DMO

DMO 戦略室 TEL：0287 - 76 - 2619

担当 栗栖、林、岩渕