

粋

の美由すし

ひょうたんろう

作った翌日が
一番おいしい
山奥の
お寿司屋さん

課題

- 1 観光客が少ない
- 2 お店が吉野にしかない
- 3 メニューが少ない

～課題 1 解決の提案～

課題 1 は**観光客が少ない**ことです。



ひょうたろうさんが吉野にあることも**知っている人が少ない**はずです。

なので私達は、**SNS**を使い、ひょうたろうというお店についてを色々な人に発信することを提案します。

～ ネットの使用時間・利用者 ～

《平日》



《休日》



グラフから**ネット利用の増加**がわかるので
SNSを使ったお店や商品の宣伝活動を提案します。

～ SNSの例 ～

- **Twitter** • **Instagram** • **YouTube**
- **Facebook** • **TikTok** など



Instagramなら、商品の写真などをあげて見た人に「**こんな商品がありますよ！**」と知ってもらえることができます。

～課題2.3解決の事業提案～



①柿の葉茶

②駅弁

③寿司の種類を増やす

④その場で食べれる



柿の葉茶



レモン20倍のビタミンC！！

駅弁



キッチンカー



種類を増やす

鯖

mackerel

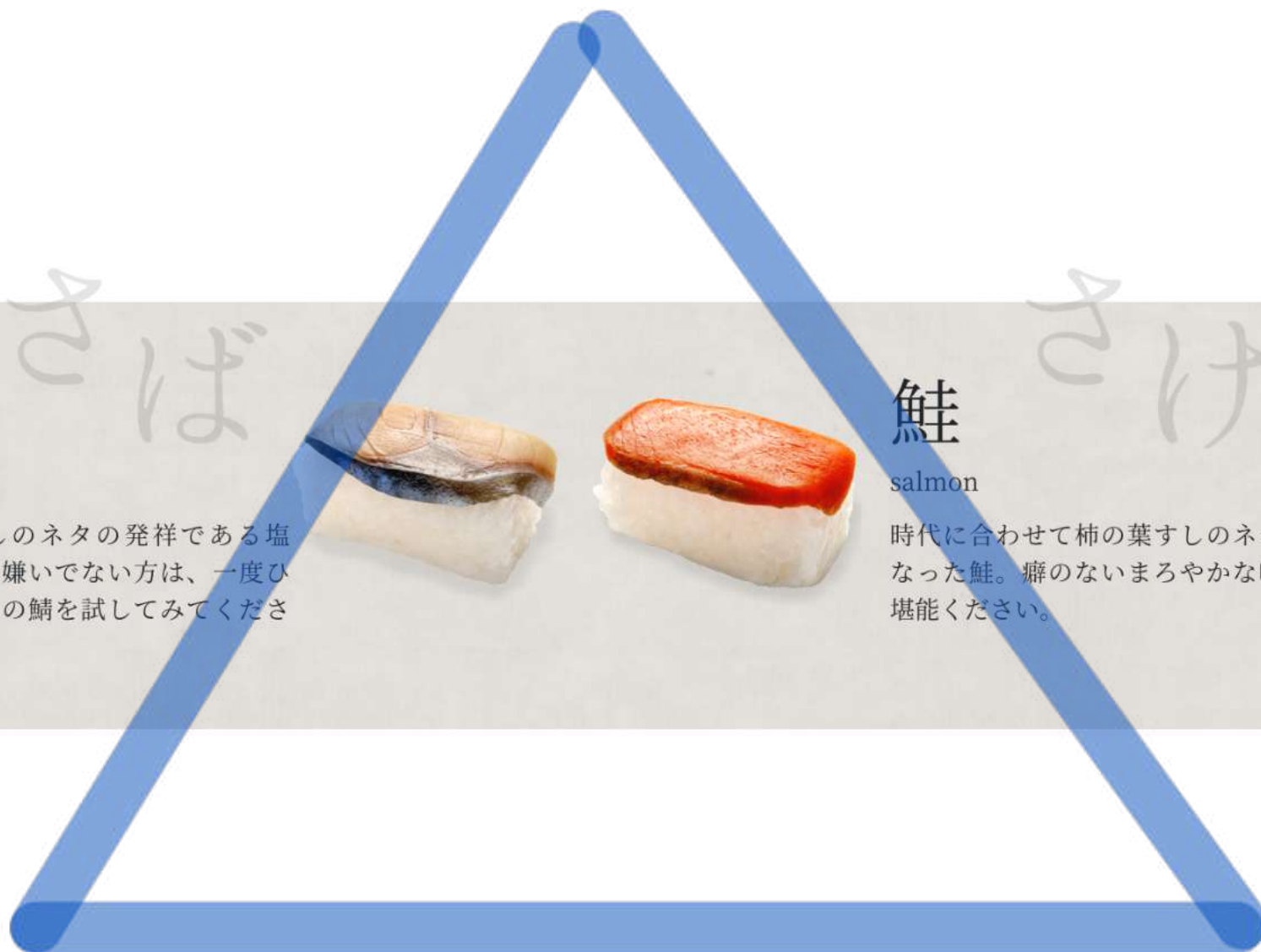
柿の葉すしのネタの発祥である塩鯖。鯖がお嫌いでない方は、一度ひょうたろうの鯖を試してみてください。



鮭

salmon

時代に合わせて柿の葉すしのネタになった鮭。癖のないまろやかな味を堪能ください。





例えば

ローストビーフ

いか

うなぎ

その場で食べれる



メリット

- 初めての人でも試しやすい、買いやすい
- がっつり食べるのではない人にとって嬉しい。
- 種類を増やせば、試し買いをしやすい



まとめ

ひょうたろうさんが有名になれば、
ひょうたろうさんのおいしい柿の葉寿司を味わってもらえる人が増える！
柿の葉寿司を通して、吉野町の魅力に
気づいてもらおう機会を作れる。
吉野町の活性化へつながる！！