

●10代~30代

1. ①そば (20) 2. ⑭郷土料理 (12) 3. ⑧天ぷら (9) 4. ②うどん (7) 5. ⑫ゆば・豆腐料理 (6) ⑩わらびもち (6) ③パフェ (6)

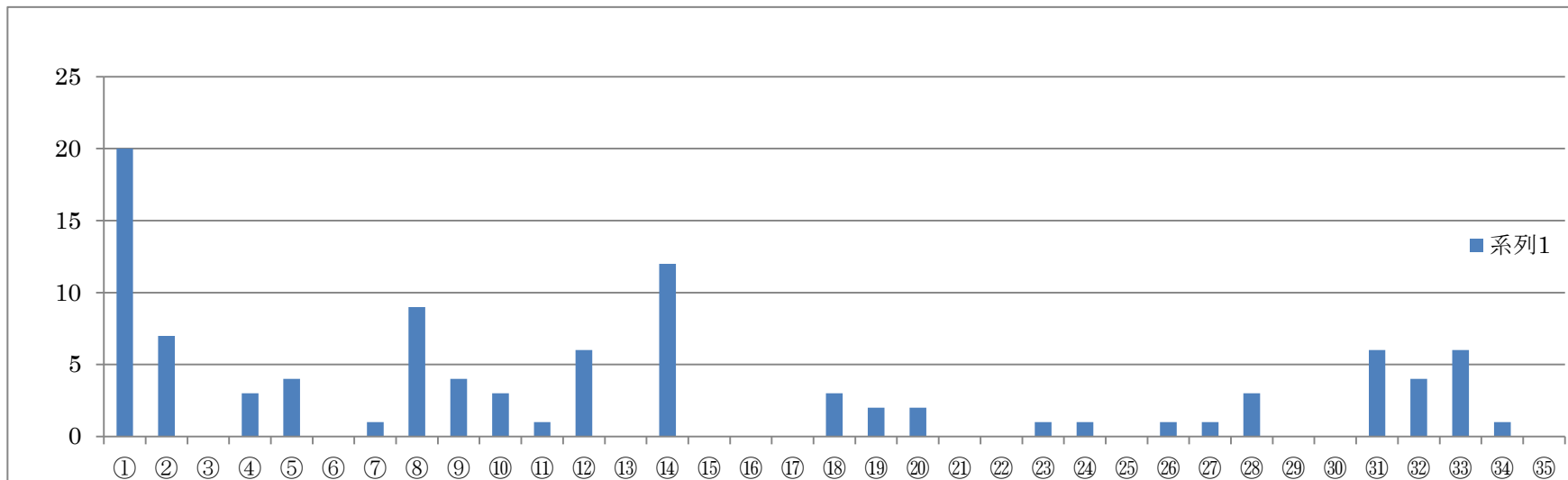
※パフェと地元野菜を使ったジェラートだと (10)

⇒価格帯の低いそばやうどんの人気が高い

⇒郷土料理と天ぷらについても人気が高い

⇒スイーツの人気が高い

- ①そば ②うどん ③ラーメン ④懐石 ⑤寿司 ⑥焼鳥 ⑦とんかつ ⑧天ぷら ⑨井物 ⑩しじみ飯
- ⑪そば寿司 ⑫ゆば・豆腐料理 ⑬精進料理 ⑭郷土料理(湖魚等) ⑮菊御膳 ⑯かしのすき焼
- ⑰近江ライスカレー ⑱近江牛ステーキ ⑲地元野菜の手作り弁当 ⑳ジビエ料理 ㉑パスタ ㉒ピザ ㉓イタリアン
- ㉔オムライス ㉕ハンバーグ ㉖パンケーキ ㉗そばガレット ㉘そばぜんざい ㉙いちご大福 ㉚ロールケーキ
- ㉛わらびもち ㉜地元野菜を使ったジェラート ㉝パフェ ㉞地酒や焼酎 ㉟その他



●40代～60代

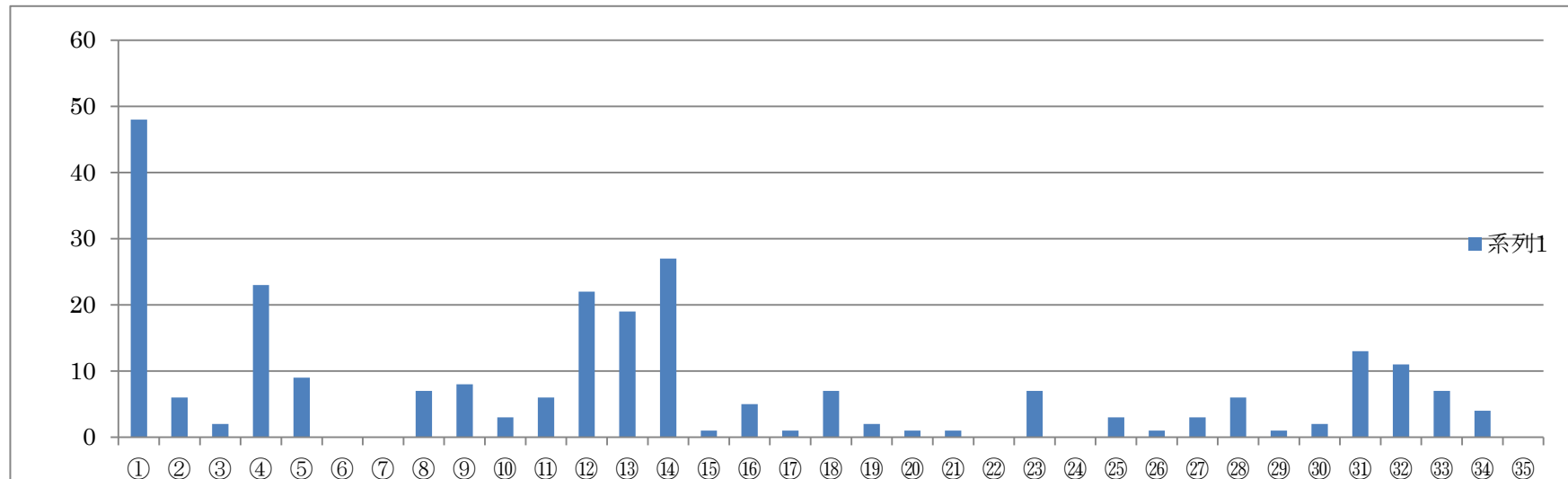
1. ①そば (48) 2. ⑭郷土料理 (27) 3. ④懐石 (23) 4. ⑫ゆば・豆腐料理 (22) 5. ⑬精進料理 (19)

⇒そばが一番人気

⇒郷土料理、懐石、ゆば・豆腐料理といった価格帯の高いものが人気

⇒懐石、ゆば・豆腐料理、精進料理といった和風料理の人気が高い

- ①そば ②うどん ③ラーメン ④懐石 ⑤寿司 ⑥焼鳥 ⑦とんかつ ⑧天ぷら ⑨丼物 ⑩しじみ飯
 ⑪そば寿司 ⑫ゆば・豆腐料理 ⑬精進料理 ⑭郷土料理(湖魚等) ⑮菊御膳 ⑯かしのすき焼
 ⑰近江ライスカレー ⑱近江牛ステーキ ⑲地元野菜の手作り弁当 ⑳ジビエ料理 ㉑パスタ ㉒ピザ ㉓イタリアン
 ㉔オムライス ㉕ハンバーグ ㉖パンケーキ ㉗そばガレット ㉘そばぜんざい ㉙いちご大福 ㉚ロールケーキ
 ㉛わらびもち ㉜地元野菜を使ったジェラード ㉝パフェ ㉞地酒や焼酎 ㉟その他



●全世代

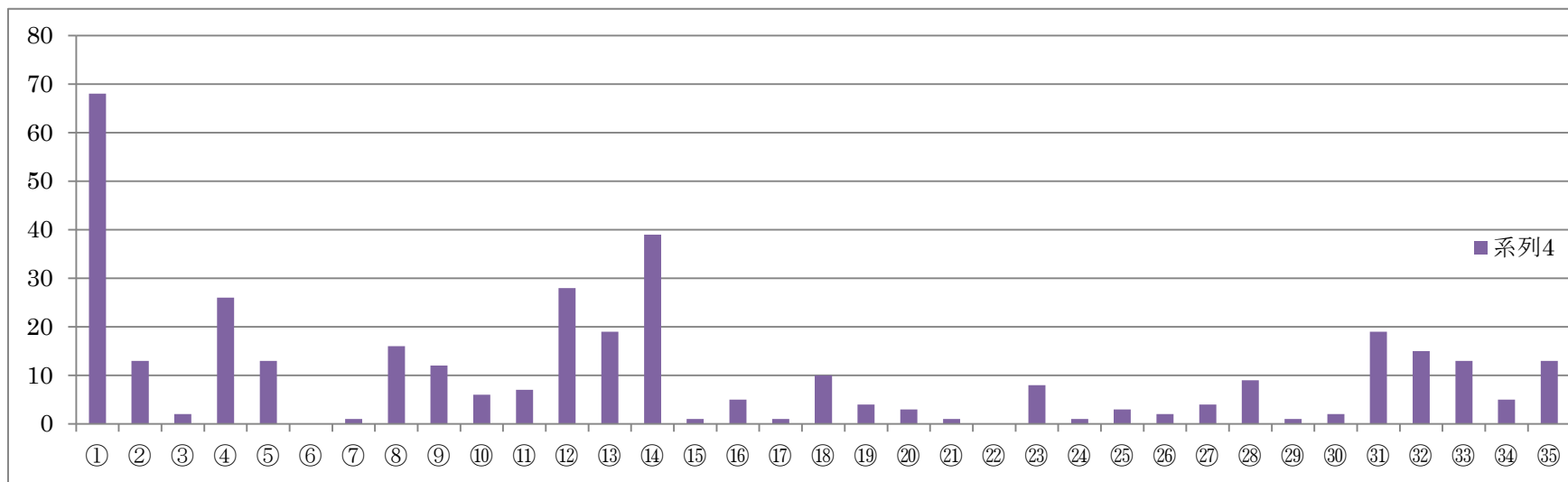
1. ①そば (68) 2. ⑭郷土料理 (39) 3. ⑫ゆば・豆腐料理 (28) 4. ④懐石 (26) 5. ⑬精進料理 (19) ・ ⑳わらびもち (19)
 ※パフェと地元野菜を使ったジェラートだと (28)

⇒そばが一番人気

⇒郷土料理の人気が高い

⇒ゆば・豆腐料理、懐石、精進料理といった和風料理の人気が高い

- ①そば ②うどん ③ラーメン ④懐石 ⑤寿司 ⑥焼鳥 ⑦とんかつ ⑧天ぷら ⑨丼物 ⑩しじみ飯
 ⑪そば寿司 ⑫ゆば・豆腐料理 ⑬精進料理 ⑭郷土料理(湖魚等) ⑮菊御膳 ⑯かしのすき焼
 ⑰近江ライスカレー ⑱近江牛ステーキ ⑲地元野菜の手作り弁当 ⑳ジビエ料理 ㉑パスタ ㉒ピザ ㉓イタリアン
 ㉔オムライス ㉕ハンバーグ ㉖パンケーキ ㉗そばガレット ㉘そばぜんざい ㉙いちご大福 ㉚ロールケーキ
 ㉛わらびもち ㉜地元野菜を使ったジェラード ㉝パフェ ㉞地酒や焼酎 ㉟その他



●考察

■坂本の飲食店で食べることができるメニュー

<芙蓉園本館>夜間営業有（予約制）

- ・昼：ゆどうふ、弁当、ゆば料理、生麩膳 など
- ・夜：会席、近江牛すき焼・しゃぶしゃぶ
地鶏鍋など

<芙蓉園別館>夜間営業有（予約制）

- ・昼：石積み三段弁当、お昼の会席
- ・夜：懐石、近江牛すき焼・しゃぶしゃぶ など

<鶴喜そば><日吉そば（夜間営業有）>

- ・そば、うどん、丼物、そば定食、かやくご飯
- ・小鮎佃煮、天ぷら、かば焼き
- ・甘味（そばぜんざい、そばアイス）

<大杉茶屋>

- ・ぜんざい、団子、わらびもち、ソフトクリーム
コーヒー、ケーキセット

<拾穂庵>

- ・釜飯、しじみ入り釜飯、稲庭うどん

■アンケート項目で既に坂本で提供されているメニュー

- ①そば、②うどん、④懐石、⑧天ぷら、⑨丼物、
⑩しじみ飯、⑫ゆば・豆腐料理、⑭郷土料理（湖魚・
地鶏）、⑳わらびもち

上位の「そば」「懐石」「ゆば・豆腐料理」「郷土料理（湖魚）」などは既に坂本地域で提供されており、今後は各店により内容を更に充実させ、メニューやネーミングを工夫することで、観光客のニーズに対応可能と思われる。

■既設メニュー（左）以外の上位メニュー（全世代）

1. 精進料理（19） 2. 地元野菜を使ったジェラート（15） 3. パフェ（13）
3. 寿司（13） 4. 近江牛ステーキ（10） 5. イタリアン・フレンチ（10）

⇒昼食利用の価格帯は1,000円代が最も多く、2,000円を超える価格帯はあまり見込めないことより、精進料理や寿司は価格設定として難しいと思われる。
⇒地元野菜を使ったジェラートやパフェなどのスイーツの希望が28名と最も多く、10代から60代まで全ての世代で求められている。

既に提供されているメニュー以外の食事の提供を、坂本の雰囲気をベースに新しいコンセプトで提供することで、観光客に「坂本＝そば」というイメージだけでなく、坂本の新しい食事や楽しみ方を提示し、食事目当てのニーズを生み出し、更にはリピーターを増やすことにつながると考えられる。また、夜間は懐石等は芙蓉園が、そばは日吉そばが営業しており、地元には無い新しいメニューの提供により、地元で活用される店舗となると考えられる。

昼：観光客のニーズに対応するスイーツや

郷土色を加味したランチを提供するカフェ

夜：地元には無いジャンル（イタリアン・フレンチなど）を提供するレストラン