

貢献調書

1. 生駒市への貢献度

(1) 生駒市の主要な地域課題への貢献の明確性

申込事業が、生駒市が特定する以下の主要な地域課題のうち、いずれか複数にどのように貢献するか、各項目 1000 字程度で具体的に記述してください。(該当する課題にチェックを入れ、詳細を記述)

☒ 1.人口減少・少子高齢化への対応	具体的な移住・定住促進策、若者・女性の活躍を支援する事業、高齢者の QOL 向上に資する事業など
本事業は、生駒市において地域食材を活用したコミュニティ型飲食店を整備・運営することにより、深刻化する人口減少および少子高齢化といった地域課題の緩和に寄与することを目的としています。 生駒市では高齢化が進む一方で、若年層や子育て世代の流出が続いており、とりわけ中山間地域では独居高齢者の増加や買い物弱者の問題が顕在化しています。加えて、コロナ禍を経て人と人とのつながりが希薄化し、「孤食」や「社会的孤立」が地域住民の健康や生活の質に与える影響も深刻です。 そこで本事業では、地元農産物や伝統食材を活かした定食・惣菜を提供する飲食店を開業し、単なる飲食機能にとどまらない“地域の居場所”としての機能を持たせます。店内には多世代が気軽に集える共食スペースや、地域ボランティアによるおかずサポートコーナー、絵本コーナーなどを設置。日中は子育て世代向けのカフェ・ミーティング、夕方以降は高齢者の見守りや食事会などを開催し、世代間交流と地域福祉のハブ拠点を目指します。 また、調理したメニューの一部は弁当として宅配・持ち帰り対応を行い、外出が困難な高齢者にも「栄養」「交流」「見守り」を届ける仕組みを構築します。地域包括支援センターや民生委員と連携し、高齢者の孤立防止・健康支援にもつなげていきます。 さらに、店舗運営を通じて地域の若年層・主婦・高齢者等を調理補助や配達スタッフとして雇用することで、新たな地域内雇用を創出します。空き店舗の改修や内装工事には、地元業者を積極的に活用し、地域内での経済循環にも貢献します。 本事業は、「孤食の解消」「地域交流の再生」「健康寿命の延伸」「地産地消による経済活性化」「子育て支援」「女性や高齢者の就労促進」など、地域課題に複合的に対応する新たなモデルとして、持続可能な地域社会づくりに寄与することを目指します。	
☒ 2.市内経済循環の強化	地域資源を活用した新たな収益源の創出、市内事業者間の連携促進、市民による市内消費の促進策など
本事業は、生駒市の地域資源を最大限活用した飲食事業を通じて、域内での「ヒト・モノ・カネ」の循環を強化し、地域経済の持続的な成長に寄与することを目的としています。 まず、当店舗では地元農家や加工業者との直接契約により、生駒市および周辺で生産される新鮮な農産物や特産品を優先的に仕入れ、地域の生産者と顔の見える関係を築きながら、域内調達率を高めます。これにより、飲食業が単なる消費の場ではなく、農業や地場産業との連携による「地域内経済の波及装置」となります。 次に、料理メニューには伝統的な地元食材（例：大和まな、生駒産しいたけ、地元茶など）	

を活かした「地産地消定食」や「地域食文化体験プレート」などを設け、市内外から訪れる来訪者に地域の魅力を伝える役割も担います。また、加工品や惣菜の販売コーナーを設置し、地域の中小事業者の商品を扱うことで、販路拡大とブランド強化に貢献します。

設備投資には地元建築業者・内装業者を起用し、設計から工事、什器・備品に至るまで可能な限り市内事業者と連携します。店舗運営にあたっては、生駒市在住の若者・主婦・高齢者を積極的に雇用し、地域住民が関わる仕組みを構築することで、所得の地域内還流を促進します。

さらに、定期的に「生駒マルシェ」「こども食堂」「農家さんと語る食の会」などのイベントを開催し、市内の生産者・事業者・生活者をつなぐ機会を創出。店舗を核とした交流経済の活性化を図ることで、経済活動と地域コミュニティの両輪を支える基盤を築いていきます。

本事業を通じて、外部資源や外食チェーンへの過度な依存から脱却し、域内で完結する「食のエコシステム」の形成を目指すとともに、地域住民の所得向上と消費喚起を通じて、生駒市全体の経済循環を強化する新しいローカルビジネスモデルを実現します。

☒ 3.地域における担い手不足の解消

新たな担い手の育成、事業承継を支援する仕組みの構築など

本事業は、飲食業の新規開業・展開を通じて、地域で深刻化する多様な担い手不足の課題に対し、複合的なアプローチで貢献することを目的としています。

生駒市では、少子高齢化や都市部への若年層流出に伴い、農業や商業、福祉分野など様々な地域基幹産業において担い手の不足が顕在化しています。とりわけ、地域の食文化や資源を支える飲食・加工・流通の現場では、高齢化や後継者不在によって、地域経済の維持が困難になりつつあります。また、子育てや介護などを理由に就業の機会を制限される女性やシニア層、若年層の非正規労働者など、潜在的な働き手が地域内に存在しながら、十分に活用されていない現状も課題となっています。

本事業では、地元食材を活用した惣菜・定食を提供する地域密着型の飲食店舗を開業し、その運営・販売・加工・配達といった各プロセスにおいて、多様な人材の参画機会を創出します。具体的には、調理補助や接客、配達業務には子育て中の女性やシニア層、学生の短時間勤務も可能な柔軟なシフト制度を導入し、地域住民が無理なく働ける職場環境を整備します。また、食品加工や仕込み作業は在宅・サテライトキッチン等の形で提供することで、通勤困難者や介護中の人々も担い手として活躍できる余地を広げます。

さらに、地元農家と連携し、余剰野菜や未活用資源の加工・調理・販売を通じて、農業の高齢化による生産者不足に対する「サポート側の担い手」としても機能。食材の仕入れ・加工・販売の過程で生産者との協働機会を設け、農業の現場に若者や地域住民が関与するきっかけづくりを行います。

加えて、店舗では定期的に「地域の仕事体験イベント」や「子ども料理教室」「高齢者向けの調理リハビリ講座」などを開催し、将来的な担い手育成や食を通じた地域内人材の循環・育成にも取り組みます。これにより、短期的な人手不足対応にとどまらず、地域の中に「食を支える人材」を継続的に育てる仕組みの構築を目指します。

本事業は、飲食業の枠を超え、農業・福祉・教育・雇用といった地域課題と交差しながら、多世代・多属性の住民が「担い手」として参画する地域循環型の仕組みづくりに貢献するものです。

☒ 4.空き家・遊休不動産の有効活用

地域活性化に資する具体的な活用計画、周辺環境への配慮など

本事業は、生駒市内に点在する空き家や遊休不動産をリノベーションし、地域食材を活用し

たコミュニティ型飲食店を整備・運営することで、地域の資源を再活用し、経済と暮らしの再生に貢献することを目的としています。

生駒市では、少子高齢化と人口減少の進行に伴い、特に旧市街地や中山間地域などにおいて空き家が年々増加しています。空き家は放置されることで防災・防犯・景観・衛生面など様々な地域リスクを生む一方、地域コミュニティの希薄化にもつながっています。また、近年では新築への需要の一方で、既存の不動産資産が有効に活用されず、まちの空洞化が課題となっています。

本事業では、こうした市内の空き家の中から立地・構造・地域性を踏まえて適した物件を選定し、店舗兼地域交流拠点として改修します。例えば古民家や元店舗、住宅などを活用し、耐震補強・断熱工事・バリアフリー化などを施した上で、飲食機能とコミュニティ機能を兼ね備えた場として再生します。

改修工事や設備整備には地元建築業者や職人を活用し、地域経済への波及効果を高めるとともに、地域の技術やデザインを活かした温かみのある空間づくりを行います。また、内装や家具には地域材や廃材再利用を積極的に取り入れ、サステナブルな施設整備を目指します。飲食事業としては、地域食材を使った定食・惣菜の提供に加え、マルシェや加工品販売、イベントスペースとしての貸出機能も備え、地域の農業者・作り手・住民が自然に関われる場を創出します。特に、空き家の立地特性を活かし、駅から離れたエリアでは買い物弱者や高齢者の支援、旧市街地では観光客や移住者の受け入れ拠点など、地域ごとの課題に応じた機能も担います。

さらに、空き家の活用に関しては、所有者や自治体、不動産事業者と連携し、モデルケースとして情報発信することで、「空き家は地域資源である」という意識を醸成し、他の遊休不動産への展開を促します。地域内での空き家マッチング支援や **DIY** 講座、利活用相談会なども併せて開催し、地域住民の関心と主体性を引き出していきます。

本事業を通じて、飲食業がまちの再生装置となり、空き家・遊休不動産の活用による地域活力の再生と、持続可能な地域づくりの一翼を担うことを目指します。

☐ 5.地域公共交通の維持・活性化

既存交通機関との連携、新たな移動手段の提案、利用促進策など

☐ 6.防災・減災対策への貢献

地域防災力の強化、災害時の事業継続計画、市民への防災意識啓発など

☐ 7.デジタル技術の活用と市民生活の質向上

スマートシティ化に資する取り組み、デジタルデバイド解消策、新たなデジタルサービスの提供など

☐ 8.子育て環境の充実

子育て世代のニーズに対応した施設・サービスの提供、地域全体での子育て支援体制の構築など

☒ 9.高齢者が安心して暮らせる地域包括ケアの深化 地域における医療・介護連携の強化、高齢者の社会参加促進策、健康寿命の延伸に資する取り組みなど
本事業は、生駒市において地域密着型の飲食店舗を整備・運営することで、食の提供を起点に高齢者の健康支援・見守り・居場所づくりを実現し、地域包括ケア体制の深化に貢献することを目的としています。 生駒市では、全国平均を上回るスピードで高齢化が進行しており、独居高齢者や高齢夫婦のみの世帯が増加しています。買い物や調理が困難になる高齢者が増える一方、日常的に人と接する機会が減ることで、心身の健康リスクや孤立の問題が顕在化しています。これらの課題に対し、医療・介護だけでなく、地域の民間事業者や住民が役割を担う「地域包括ケアシステム」の構築が求められています。 本事業では、地域の空き家をリノベーションして小規模な食堂を開業し、地元の旬の食材を使った栄養バランスの取れた定食や惣菜を、手頃な価格で日常的に提供します。高齢者が通いやすいようにバリアフリー設計を施し、昼間の時間帯には「ふらっと立ち寄れる居場所」としての機能も持たせます。食堂内では、来店者同士やスタッフとの会話が自然に生まれるような空間づくりを行い、孤食・孤立の解消に寄与します。 また、要望に応じて日替わり弁当の宅配サービスを行い、配達時に利用者の様子を確認する「見守り機能」を担います。配達スタッフには地元の主婦や高齢者を雇用し、地域内の助け合いによる相互支援の仕組みを形成します。配達ルートや利用者情報の管理には簡易な ICT ツールを活用し、見守り記録を地域包括支援センターや民生委員と共有することで、福祉との連携も強化します。 さらに、店舗では「健康ミニ講座」や「介護予防レシピの紹介」「栄養士による相談会」などを定期的実施し、高齢者自身が健康管理への関心を高める機会を提供します。これにより、医療や介護に依存する前段階での“地域による予防支援”の役割を果たします。 店舗運営を通じて、地域内の高齢者が「働き手」として参画できる機会も設け、調理補助・配達・接客などの軽作業を通じて、生きがいや社会参加を促進します。これにより、高齢者が「支援される側」から「地域を支える側」へと役割を転換できる場をつくり、地域包括ケアの本質である共助の力を高めます。 本事業は、飲食業という民間の営みを軸に、食・交流・健康・見守り・就労といった多面的な関与を通じて、高齢者が安心して暮らし続けられる地域づくりに貢献し、生駒市における地域包括ケア体制の深化に資する取り組みとなることを目指します。
☐ 10.持続可能な環境の実現 再生可能エネルギーの活用、環境負荷の低減、資源循環型の事業モデルなど

(2) 生駒市ならではの地域資源と特性の活用度

申込事業が、生駒市の有する独自の地域資源(自然、歴史、文化、産業、立地特性、学研都市としての

知的資源など)をどのように最大限に活用し、生駒市だからこそ実現可能な独自の価値や魅力を創出するか具体的に記述してください。(1,000 字程度)

本補助事業は、生駒市が有する多様な地域資源-豊かな自然環境、歴史的文化遺産、特色ある産業、そして学研都市としての知的資源を包括的に活用し、地域の魅力を最大化する飲食業の新規展開を目指すものです。

まず、生駒市は金剛山や生駒山をはじめとした豊かな自然環境に恵まれており、四季折々の地元農産物が育まれている。これらの自然資源を活かし、地元農家と連携した「地産地消」の食材調達を徹底。季節ごとに変わる旬の野菜や山菜、伝統的な大和野菜などをメニューに反映させることで、自然の恵みを感じられる食体験を提供します。また、生駒の清流や山麓で育つ天然水を使った調理や飲料開発も検討し、地域独自の味覚ブランド形成に寄与します。次に、生駒市には長い歴史と文化が息づく史跡や伝統行事が多数存在する。古墳群や古刹、伝統芸能などの観光資源と連携し、歴史的背景をテーマにした「地域食文化体験プログラム」を店舗で展開。例えば、奈良時代から伝わる調理法や郷土料理を再現したメニュー開発や、地域の伝統工芸とコラボした器や内装を用いることで、食と歴史文化の一体的な体験を創出します。これにより、来訪者だけでなく地域住民の誇りや愛着も醸成します。

さらに、生駒市は学研都市として多数の研究機関や大学が集積し、高度な知的資源を擁します。これらと連携し、食の健康科学や栄養学、地産地消のサステナビリティ研究などの成果を取り入れたメニュー開発を進めます。栄養バランスに優れ、かつ地域資源を活かした「知的飲食サービス」の提供は、生駒市ならではの先進性を示すものであり、健康志向の高い市民や研究者、学生など多様な層の支持を得ることが期待されます。

また、生駒市は大阪・奈良の都市圏に近接しながらも、交通利便性と自然・文化環境の調和が取れた立地特性を有します。これを生かし、都市部からの訪問客が自然散策や文化体験を楽しんだ後に、地元産食材を使った食事を堪能できる観光周遊の「食の拠点」として店舗を位置づけます。駅や観光施設と連携したアクセス向上策や情報発信を強化し、地域内外の交流促進と経済波及効果の拡大を目指します。

地域産業としては、生駒の伝統的な繊維産業や地場加工業者との協業も視野に入れる。地元素材を使った食品加工品の開発や販売、店舗内での産業展示・ワークショップ開催により、産業観光の促進と地域ブランド力向上を図ります。これにより、食だけに留まらない地域の多面的魅力創出と新たな雇用機会の創出が期待されます。

以上のように、本事業は生駒市固有の自然・歴史・文化・産業・知的資源を一体的に活用し、「生駒市ならではの」独自価値を持つ飲食体験を創造します。これにより、地域経済の活性化と交流人口の増加、地域コミュニティの強化を実現し、生駒市の持続可能なまちづくりに大きく寄与するものと確信しています。

(3) 地域内連携と協働による相乗効果の創出

申込事業の実施にあたり、市内の多様な主体(他の事業者、地域団体、NPO、教育機関、研究機関、金融機関など)とどのような連携・協働体制を構築し、それぞれの強みを活かした相乗効果をどのように発揮するか具体的に記述してください。「産官学金労言の連携」や「市民協働・公民連携」の視点も重視します。(1,000 字程度)

本補助事業の実施にあたり、市内の多様な主体と連携・協働し、それぞれの強みを活かすことで、生駒市だからこそ実現可能な持続可能な地域づくりと飲食業の新たな価値創出を目指します。まず、地域団体や自治会とは連携し、地域イベントやマルシェ、食文化体験会などを共同で開催する。これにより地域住民との接点を増やし、地元食材や郷土料理への理解と

愛着を育む場をつくと同時に、当店の新たな顧客層の獲得にもつなげます。農業生産者や他の飲食事業者との協働では、地元の旬の野菜や特産品を活用した期間限定メニューの共同開発や、サステナブルな食材の流通ネットワーク構築を進める。これにより、生産者の販路拡大と飲食業者のメニュー差別化を同時に実現し、地域内での経済循環を促進します。

さらに、教育機関（小中高校・近畿大学農学部など）との連携により、食育活動を共同で実施。子どもたちに地元の食材を使った調理体験や農業体験を提供することで、次世代への地域資源継承を促します。また、大学とは産学連携として、地域食材を活用したメニュー開発やマーケティング調査などを共同で行います。

研究機関・学研都市との連携においては、ヘルスケアや高齢者食の研究テーマに基づいた共同開発を行い、高齢化が進む地域への健康志向メニューの展開を図ります。特に、奈良先端科学技術大学院大学と連携し、AIを活用したメニュー提案や顧客分析も視野に入れています。

NPO や福祉団体とは、こども食堂や高齢者向け食支援活動で協働。店舗を地域の食の拠点として活用し、孤食や栄養不足といった地域課題に取り組みます。NPO の持つネットワークを活かし、生活困窮者やひとり親家庭への支援活動とも接続していきます。

最後に、金融機関との連携では、事業の持続可能性を支える資金計画や経営改善に関する助言を得るとともに、地域投資ファンドやクラウドファンディングとの橋渡し役を担ってもらいます。地域金融機関が地域の他団体や事業者とのマッチング支援を行うことで、新たな連携の芽も生まれることが期待できます。

2. 事業の自立性と継続性

(1) 事業の実施予定地と業種

実施予定地の所在地・地番等を具体的にご記載ください。業種は日本標準産業分類等に基づく業種をご記載ください。

対象事業の実施 予定地	生駒市●●					
実施予定地の権 限取得見込み	賃貸					
産業分類	第一次産業 第二次産業 第三次産業 （当てはまるものに丸をつけてください）					
	大分類	M:宿泊業, 飲食サービス業	中分類	76:飲食店	小分類	7611:食堂, レストラン(専門料理店を除く)

(2) 事業計画と収益モデル

ローカル 10,000 プロジェクトの交付期間終了後も、事業が経済的に自立し、持続的に運営されるための明確な事業計画と収益モデルを具体的に記述してください。一時的な支援に依存せず、地域経済に継続的に貢献する見込みについても言及してください。（1,000 字程度）

本事業は、「地元食材を活用した地域密着型飲食サービス」を核に、補助金の交付期間終了後も経済的に自立し、地域経済に継続的に貢献する持続可能なビジネスモデルを構築することを目的とします。

まず、収益モデルとしては、以下の **3** 本柱を軸にします。

① 飲食業としての店舗収益強化

地元農家や生産者と連携し、生駒市産の野菜や食材を活用した「地産地消ランチ」「郷土料理の日」など、定期的な企画メニューを展開。原価率を安定させつつ、高付加価値の商品提供で客単価の向上を図ります。さらに、観光客や子育て世代・高齢者など多様な層に対応したメニューを用意し、幅広い顧客基盤を確保します。定期的なイベントやワークショップと連動させることで、集客力を高めます。

② テイクアウト・EC 販売による外部収益

地域食材を活かした加工品（惣菜、調味料、レトルト食品等）を開発し、店頭や地元スーパー、ふるさと納税、EC サイトで販売。小ロット対応が可能な製造体制を整え、商品力の高い地元ブランドとして育成します。EC 販路では SNS やふるさと納税ポータルを活用し、県外需要を取り込みます。事業期間中に販路開拓を進めることで、終了後の売上確保を見込みます。

③ 地域連携によるサービス提供事業

食育・健康・福祉分野での連携を通じ、教育機関や NPO、行政等と協働して料理教室・出張食堂・こども食堂などを実施。これらの活動は、単なる CSR ではなく、「委託事業」や「施設利用料収入」などとして収益化も目指します。また、地域包括ケアシステムの中での調理支援や高齢者宅配サービスも検討し、地域ニーズに応えるビジネスとして展開します。事業終了後の運営費用については、上記の多様な収益源による安定化を前提に、以下の対策を講じます：

固定費を抑えた運営体制（パートナーとの協働、クラウド管理導入）

販売データ・顧客分析によるメニュー最適化とロス削減

地域ボランティアや学生インターンの協力による運営支援

また、補助期間中に、地域金融機関や商工会議所の支援を受けながら、事業収支計画や資金繰り改善の見直しを重ね、資金調達に頼らない財務基盤を確立していきます。

ローカル 10000 終了後も、当店は「地域の食の拠点」としての立ち位置を維持し、地域住民と観光客をつなぐ場として機能します。単なる飲食店の枠を超え、雇用創出、地域ブランド形成、健康促進など多面的な社会的価値を提供することで、地域経済に継続的に貢献できる事業体を目指します。

3. 具体的な KPI 設定と効果検証の可能性

事業の成果を客観的に評価するため、**具体的かつ測定可能な KPI(重要業績評価指標)**を設定してください。また、設定された KPI を通じて、地域課題の解決への貢献度や地域経済への波及効果などがどのように検証できるか計画を記述してください。

KPI 項目	目標値	測定方法・検証方法
地域食材使用率の向上	月間仕入れのうち地域（生駒市・奈良県内）産食材の使用比率 50% 以上（初年度）	地産地消の推進を通じて、生産者との経済的つながりを強化し、地域農業の振興と食品輸送による環境負荷の低減を両立させる。仕入れ記録とメニュー別

		原材料データを用いて毎月集計・報告を行う。定期的に地元農家とのミーティングも実施し、品質・供給体制の検証を行う。
来店者数の増加（地域住民および観光客）	目標数値：月間延べ来店者数 1,000 人、うち観光目的来訪者 20% 以上（初年度末時点）	地元密着型のイベント・メニュー提供により地域住民の定着率を上げつつ、観光施策（宝山寺・生駒ケーブル・ハイキング客など）との連携で域外流入を促進。来店時のアンケート・予約管理アプリ・POS データで属性と動機を把握し、地域経済への流動効果を測定する。
地域連携・協働件数	目標数値：年間 10 件以上の地域内連携プロジェクト（農家・学校・福祉団体・観光事業者・NPO 等）	地域資源を活かしたコラボメニュー開発や、福祉事業との食支援活動、こども食堂開催などを通じて「支え合う地域社会」の実現を支援。連携団体との協定書・活動記録を蓄積し、協働による課題解決事例を定性的にも整理・分析する。
食品ロス削減率	目標数値：年間食品ロス量 前年度比 20% 削減	メニューの最適化、予約制導入、未利用部位の活用、加工品への転用などの取組により、環境負荷低減とコスト削減を同時に達成。毎月の廃棄記録を定量化し、ロス原因の分析・対策改善につなげる。SDGs 実践の指標としても活用。
地域雇用創出数（女性・高齢者・若者の雇用）	目標数値：新規雇用 3 名以上（うち地元居住者 2 名以上）	就労機会が限られる主婦層や高齢者、若年層などを中心に、地域住民を積極的に採用。柔軟なシフト制やスキルアップ支援により働きやすい職場づくりを行う。雇用者数・属性・定着率を把握し、地域の就労促進や所得向上との関連性を評価する。

4. 事業者の実現能力と地域への貢献意欲

事業計画を遂行するための経営能力、専門性、経験がどのように備わっているか記述してください。また、事業を通じて生駒市の地域活性化に貢献しようとする強い意欲と主体性がどのように認められるか記述してください。（1,000 字程度）

本補助事業は、当店が培ってきた飲食業としての経営基盤と地域ネットワークを活かしつつ、地域資源を活用した**新規事業「地域循環型コミュニティキッチン（仮称）」**の立ち上げを目的とするものです。

この新事業では、地元の未利用・規格外農産物や伝統食材を活用した加工食品の開発・製造・販売を中心に、地域内外に向けた新たな市場を創出します。加えて、コミュニティスペースを兼ねた飲食提供の場を設け、こども食堂、高齢者支援、観光客向け体験プログラム（例：奈良野菜を使った料理教室、生駒山麓食文化講座など）を定期開催する。このように、既存店舗での通常営業とは一線を画した、多機能かつ社会的意義のある新規事業です。当店代表は、飲食業に 20 年以上従事し、調理師資格に加え、地域食育アドバイザーとして小学校での出前授業や、自治会主催の食事会など、地域参加型の食の活動を継続してきた実績があります。経営面では、原価管理、衛生・安全管理、スタッフ教育、イベント企画運営など、実務に裏付けられたマネジメント力を有しており、さらに近年では SNS 運用や販促支援ツールも導入し、時流を踏まえた経営対応も行っています。

また、地域ネットワークとしては、生駒市商工会・地元農業者グループ・子育て支援 NPO・地域包括支援センター等とのつながりを有しており、新規事業の構築に必要な外部連携体制も整っている。とりわけ、規格外農産物の調達、地域ボランティアの協力、高齢者支援ニーズとの接続など、**「地域内連携による新たな価値創出」**を図る事業として、ローカル 10000 の主旨と合致する構成となっています。

この事業を通じて、「高齢化」「孤食」「食ロス」「地元食文化の継承」「観光資源の活用不足」といった生駒市の複合的な地域課題に対し、食を通じた実践的アプローチで貢献したいと考えている。単なる飲食サービスではなく、「地域課題の解決拠点」としての機能を担う覚悟です。

特に、持続可能性に関しては、補助期間中に EC 販路開拓・メニューの高付加価値化・自治体連携の枠組み形成を進め、補助終了後も安定した収益構造と社会的インパクトを両立させることを目標とします。

私たちは、この地域に根ざし、食を通じて人と人、人とまちをつなぐことの重要性を現場で実感してきました。今回のローカル 10000 をきっかけに、地域に対する恩返しと、新しい価値創出への挑戦として、新規事業に主体的に取り組みたいと強く思っています。

5. その他

ご要望や支援してほしいことがございましたら記入ください。

地域農産物の安定的な供給体制の構築や、地元団体・事業者との連携促進に向けた調整支援についてもご協力を賜りたく存じます。

【事務局記入欄】

所 見：