

平成 28 年 3 月 15 日

WILLER CORPORATION 株式会社

株式会社 umari

絶景を楽しみながら地方の旬な食材を味わう
日本初 2 階建てオープントップのレストランバスを開発！



地域商社 WILLER CORPORATION 株式会社(代表取締役:村瀬 茂高 以下 ウィラーコーポレーション)は、株式会社 umari (代表取締役:古田秘馬、以下 umari)と協働し「オープントップバスならではの絶景を楽しみながら、その土地の生産者や料理人と交流をして旬な食材を楽しむ」をコンセプトとしたレストランバスを開発しました。レストランバスは「移動」と「食」の融合により、生産者や地域の人々、初めて見る食材、そして料理との出会いを創造し、旅行者に新たな感動を提供します。

旅先の楽しみである魅力的な「食」や「観光」は、地域に広く点在しています。レストランバスはその点と点を便利につなぎ、さらに、移動しながら美しい景色とともに料理が楽しめ、農園で自ら採取した取れたての新鮮な食材が味わえ、その土地の旬に出会うことができます。

レストランバスは、1 階に料理が作れるキッチンが配備され、2 階には乗客 25 人が着席できる座席とテーブルが設置されています。さらに天井が開閉式の透明の屋根になっており、暖かな天気の良い日にはオープントップで開放的な景色を楽しめます。天候が悪い日には透明の屋根を閉め景色を楽しみながら快適に食事ができます。

レストランバスは新潟県で 4 月 30 日(土)より運行を開始します。農園での収穫体験や観光を楽しみながら、地域の食を楽しんでいただくコースを企画しています。

今後は、様々な地域でレストランバスを企画し、地域の食の情報を国内外に向けて発信していきます。レストランバスを通じて、食を楽しむ旅行者と食を提供する地方の方々の双方を元気にすることにより地方創生を目指します。

【レストランバス商品概要】

- ・ 催行期間:4/30～7/31
- ・ 予約 URL:<http://travel.willer.co.jp/restaurantbus/top.php>
- ・ コース内容
 1. 土曜日 ランチプラン(タカギ農園) 12,960 円
新潟駅⇒酒蔵見学(今代司酒造)⇒福島潟周遊、散策⇒収穫体験(タカギ農園)⇒新潟駅
 2. 土曜日 ディナープラン(太田農園&フェルミエ) 10,800 円
新潟駅⇒収穫体験(太田農園)⇒佐潟散策⇒ワイナリー見学(フェルミエ)
⇒足湯・お土産購入(いわむろや)⇒新潟駅

【レストランバス設備】

■1階

- ・ キッチンは窓をクリアにし、外からも調理風景を楽しむ演出が可能
- ・ キッチン室の調理機器は全て電気を使用している調理機器を設置
- ・ 調理機器への安定した電力供給のために発動発電機を車内に搭載
- ・ 調理機器一覧
スチームオーブンレンジ、電子レンジ、IHヒーター、冷凍冷蔵庫、炊飯ジャー、魔法瓶、オーブントースター、コーヒーマシン、ホットポット、冷蔵庫(2階)

■2階

- ・ 座席:テーブルをはさんで対面式の座席配置
- ・ シートベルト
背あて固定式で2点式シートベルト装着、4G対応型で、高速道路での走行が可能
- ・ テーブル:コップやボトル類を固定のための穴を配置
- ・ 照明:調光可能なLEDと間接照明による照明で、夜の食事も暖かみのある演出が可能
- ・ 2階屋根
オープルーフとし、雨天の日や寒い気候でも空調機能を活かした快適な環境で景色や開放感を楽しんで頂けるようポリカーボネート製の開閉式ルーフ構造を実現。日差しの強い時はロールスクリーンで遮ることが可能。

・定員

乗客:25名(プラス乗務員:3名)

席数:2人席→11脚(プラス乗務員1脚)

1人席→3脚(プラス乗務員1脚)

テーブル:7卓

バスの概要について、より詳細な情報についてはお問い合わせください

本件に関するお問い合わせ:WILLER ALLIANCE 株式会社 広報部

担当:吉村 綾花 E-mail:koho@willer.co.jp

TEL:06-6123-7250 FAX:06-6136-5887