

成田市の成田山参道をさらに活性化させようとして、同市の和菓子製造販売「米屋」は、

地域振興事業を手がける「みなも」（八十年代市）と協力し「成田門前ターミナルプロジェクト」を立ち上げた。なごみの米屋

いて説明しながら「コーヒーをいれた。コーヒーは昔味が際立つ種類からマイルドな味わいのものまでさまざま。ようかんも若い世代や子どもでもなじみやすいよう、蜂蜜やブルーベリーを配合した変わり種の味を用意した。同市から母と訪れた田村勇人君（9）は「コーヒーは苦かったけど、

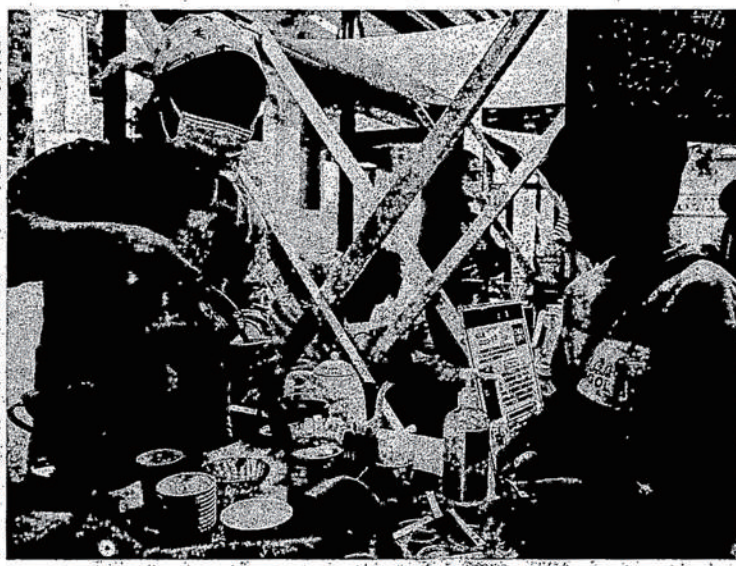
ようかんに コーヒーマスターが

親発信を行い、インバウンドや県内外の人を呼び込む。

門前店は成田山新勝寺の総門から約3000級の国道近く、距離にある。成田駅から新

と2店舗とを結ぶ面の中に人を集めて地域と経済を活性化させたい」と話す。

門前店の多田剛店長（37）は「普段よりも20〜30代ぐらいのお客さんが多く来店した」と好感触。今後定期的にマルシェやワークショップ、料理教室などを開催して交流を促進していく計画だ。県外・海外の人に門前町や和菓子の文化を感じてもらい、県内の人には成田を訪れる頻度を増やしてもらうよう目指す。



地元成田市からは「テリ&カフェ」が来店し、店員が多くの客にようかんやコーヒーマスターを紹介した。同市

成田・米屋 参道活性化イベント



マルシェで提供したきかんコーヒーマスター

岩崎社長と多田店長は「地域のポテンシャルを最大限に生かしたテーマを抽出していく。新勝寺や米屋の伝統や行事、成田空港に近い立地、参詣や食事といった体験の魅力を発信したい」と話している。