



知床五湖ファーストフードメニュー構成

・ 知床五湖の商品コンセプト

会社設立当初のテーマをもとに、知床の自然を活かした商品構成と、知床の大自然が育んだ山の幸、海の幸を取り入れた商品を企画し、地域に貢献できるように原料はもちろん副原料や調味料も地元産にこだわることを目指します。

*メニュー案

- ・ 鹿肉バーガー 知床産鹿肉使用。当社直営工場にて製造。パンも地元のベーカリー「シャンボール」で、特別に作ってもらい、斜里産小麦「春よ恋」使用。
- ・ フライドポテト 斜里産男爵芋、北あかり使用。当社スタッフによる手作り商品。珍しい小清水産ノーザンルビー（赤紫色）芋を使用した、菓子芋も試験中。
- ・ マスフランク 知床産鱒を使用。ノーマル味とチーズ味 2 種類、当社直営工場にて製造。
- ・ 知床鶏から揚げ 知床鶏使用。味付けの醤油も網走の倉繁醸造の羅臼昆布醤油使用。
- ・ おにぎり 林-ツの自然塩を使用し羅臼産鮭節、羅臼産タラコを具に使用。
- ・ 知床ヱゾ鹿カレー、知床牛カレー、ウトロ産一等検鮭使用の鮭の炊き込みご飯なども販売。
- ・ ソフトクリーム 当社オリジナル、ハマナス&コケモモミックスソフト。知床の自然をテーマに設立当初からの歴史ある商品。添乗員、バスガイドに紹介される五湖名物品。
- ・ ジュース 当社の「知床の恵」シリーズのお酒、お菓子、キャンディー、ジャム、フルーツソースに含まれる山ブドウジュース、コケモモジュース。
- ・ 牛乳 東藻琴産。使用後の空瓶も回収し、エコにつとめる。

*環境を配慮し、紙コップや紙容器、箸、スプーンなど、できる限り使い捨てのものは使用せず、エコ容器やエコ箸などを取り入れていきたいと考えてます。同様に売店でも、エコカップ、エコボトルを商品化し展開していきたいと考えています。そして、売上の一部を植樹などの、自然保護活動に寄付することを考えています。