

A scenic river flows through a lush forest with vibrant autumn foliage in shades of orange, yellow, and green. In the foreground, a person wearing a white helmet and a backpack is rafting in a red and blue inflatable raft, using a pink paddle. The river is surrounded by large rocks and dense trees, creating a serene and adventurous atmosphere.

自然・アウトドアコンテンツ開発

Tokyo's natural outdoors woven by
abundant water
～ River rafting in Okutama and BBQ in the wilderness ～

安藤 太郎 Taro Ando



(株)Zen Resorts取締役 River Base HALAU共同代表

東京都青梅市出身。地元青梅で出会ったカヌー競技に魅せられ、シドニー五輪カヌー日本代表に選出。

2013年、東京都青梅市御岳溪谷でカヌーとリバーSUPのスクール（River Base HALAU）を開設し川遊びの普及をするとともに、次世代のカヌー選手の育成を行う。

高畑 将之 Masayuki Takahata



River Base HALAU共同代表

日本におけるリバーSUPの第一人者。宮崎やシアトルなど、自然豊かな環境で育つ。世界一過酷と言われるアドベンチャーレース日本人初完走、ラフティング・リバーSUP共に世界大会優勝、海洋横断カヌーレース日本代表を経てハワイでSUP創始者に出会う。世界での経験を基に、自然体験を通して互いに学び合えるコミュニティ形成を目指し、2013年、東京都青梅市御岳溪谷でカヌーとリバーSUPのスクール（River Base HALAU）を開設。

食エキスパート 手島様のご協力について



食エキスパート：手島 麻記子 様
株式会社彩食絢美 代表取締役社長

奥多摩の自然が繰り広げる“水”のストーリーという観点から、主として酒造関連について手島様のご知見、ご助言を頂きました

自然・アウトドア業界について

Topic 1 :

自然・アウトドアコンテンツは
東京においてどのような需要と供給があるか

Topic 2 :

最近のインバウンド受け入れ状況

コンテンツ開発例（モニターツアー実施内容）

(10:00~11:30)

澤乃井 - 小澤酒造見学

小澤社長自らのご案内や
奥多摩の水源に関する説明を頂いた

最後には日本酒と”仕込み水”をテイスティング



(始め : 11:30~12:00)

(終わり : 13:00~13:30)

ままごとやで着替え

小澤酒造内の施設を特別に貸切り、
ほとんど濡れないドライスーツに着替える

青梅産の高級タオル・Hotmanも用意



コンテンツ開発例（モニターツアー実施内容）

(12:00~13:00)

ラフトボートで川下り

流れが緩やかな場所もあれば急流もあり、
事前情報があれば、
ゲストの要望やレベルに合わせて
実施場所を調整することも可能



(14:00~16:00)

A-FlowにてBBQ

奥多摩の食材を使ったBBQを堪能

施設からは先程まで
下っていた川を望むことができ
見晴らしも良好

午前中見学した小澤酒造の日本酒や
奥多摩ホップの地ビールも楽しめる



1回目・2回目視察で行った他のコンテンツ

モニターツアーで採用した場所以外で、
1回目・2回目の視察に行った場所は以下の通り

視察対象

- ・ HALAU/白丸湖にてSUP/カヌー
- ・ 櫛かんざし美術館見学
- ・ 手打蕎麦やごろう（飲食店）
- ・ 昼食釜めし「なかい」（飲食店）
- ・ アースガーデン（飲食店）
- ・ おくたま路（旅館）
- ・ 森のダンス（パン屋）
- ・ あさぎや（古民家カフェ・旅館/貸切って着替え）

櫛かんざし美術館見学



あさぎや（古民家カフェ・旅館/貸切って着替え）



川下りに関するお問い合わせ

安藤 太郎 Taro Ando
trick.star0@gmail.com

高畑 将之 Masayuki Takahata
yacustyle@gmail.com

BBQに関するお問い合わせ

B-Yard 代表 金子 明弘 様
b-yard@meating-bbq.com

酒蔵見学に関するお問い合わせ

食エキスパート：
株式会社彩食絢美 手島 麻記子 様
info@saishokukenbi.com