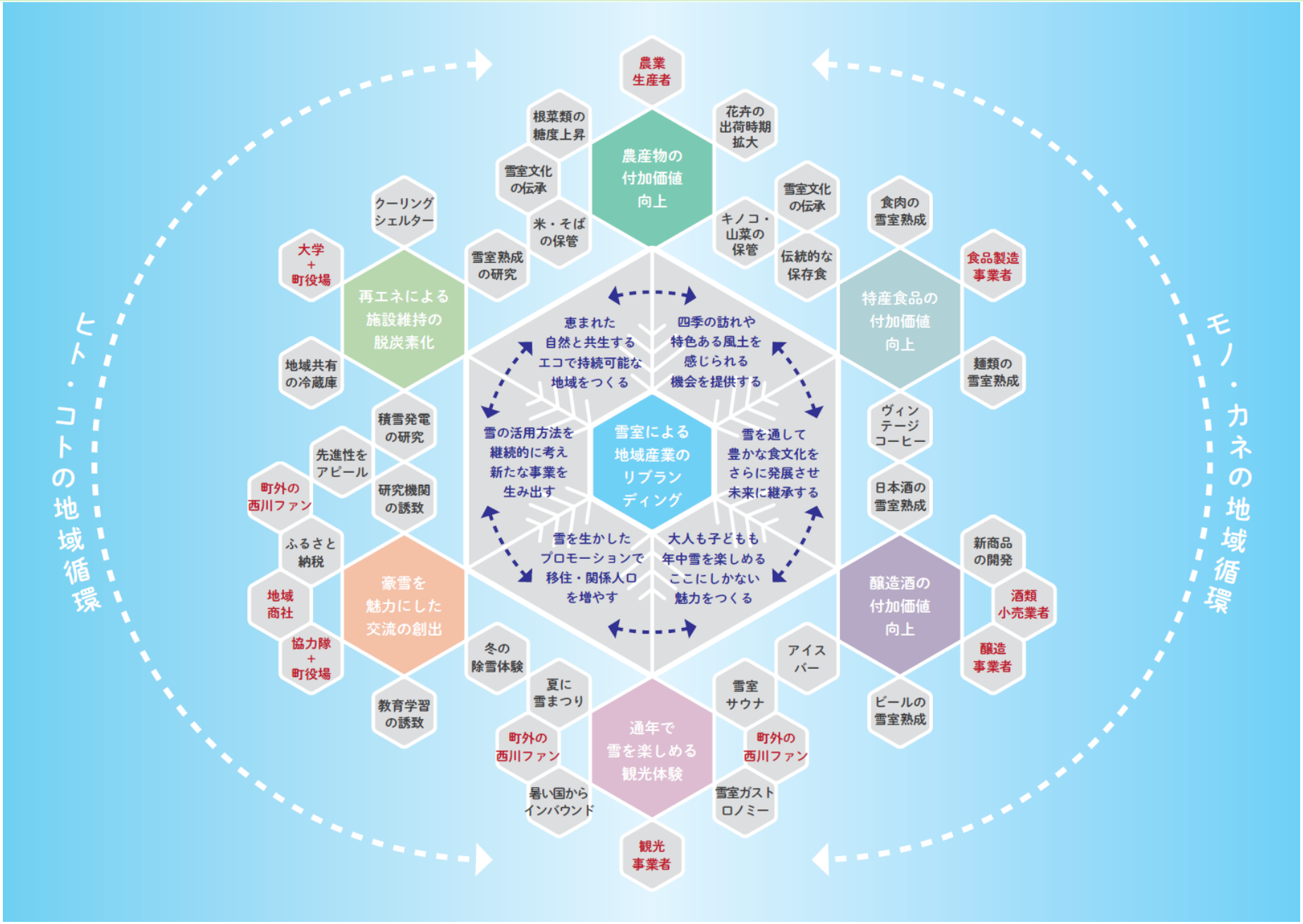
【R6暫定版】

マンダラ


ヒト・コトの地域循環
モノ・カネの地域循環
雪室による地域産業のリブランディング
農産物の付加価値向上
特産食品の付加価値向上
醸造酒の付加価値向上
通年で雪を楽しめる観光体験
豪雪を魅力にした交流の創出
再エネによる施設維持の脱炭素化
恵まれた自然と共生するエコで持続可能な地域をつくる
四季の訪れや特色ある風土を感じられる機会を提供する
雪を通して豊かな食文化をさらに発展させ未来に継承する
大人も子どもも年中雪を楽しめるここにしかない魅力をつくる
雪を生かしたプロモーションで移住・関係人口を増やす
雪の活用方法を継続的に考え新たな事業を生み出す
農業生産者
根菜類の糖度上昇
雪室文化の伝承
米・そばの保管
花卉の出荷時期拡大
雪室文化の伝承
キノコ・山菜の保管
食肉の雪室熟成
伝統的な保存食
食品製造事業者
麺類の雪室熟成
ヴィンテージコーヒー
日本酒の雪室熟成
新商品の開発
酒類小売業者
醸造事業者
ビールの雪室熟成
アイスバー
雪室サウナ
町外の西川ファン
雪室ガストロノミー
観光事業者
暑い国からインバウンド
町外の西川ファン
夏に雪まつり
冬の除雪体験
教育学習の誘致
協力隊＋町役場
地域商社
ふるさと納税
町外の西川ファン
先進性をアピール
研究機関の誘致
積雪発電の研究
地域共有の冷蔵庫
大学＋町役場
クーリングシェルター
雪室熟成の研究