

11/15
14:00

観光・飲食事業者様向け 冬の鳥取県産きのこ・野菜等を学ぶ会

日時:11月15日(月)14:00~15:30

場所:県中部総合事務所 又は オンライン

(蟹取県ウェルカニキャンペーンと連動した【ベジカニ】関連企画)

鳥取県産6種の食材の特徴や効能、生産のこだわりを生産者が紹介します。ベジカニキャンペーンに参加されないお店でも、上記の県産食材の取扱いを検討する事業者様でしたらご参加できます。

このような事業者様におすすめします

- ✓食材の知識を深めて、企画やご案内に役立てたい
- ✓食材の仕入先を広げたい、県内の生産者に興味がある
- ✓ベジカニレシピの参考にしたい

先着20社様にはプレゼン食材のサンプルセットを用意します。
(会場又は県庁で引き取り可能な事業者様に限りです)

- 日時 R3年11月15日(月)14時~15時30分
- 場所 鳥取県中部総合事務所B棟2階205会議室 (倉吉市東巖城町2) オンライン会議システムZoomからも参加できます。
- 品目 きのこ、白ネギ、ブロッコリー、アカモク(海藻)、生姜、いちご
- 対象 観光・飲食関連事業者、自治体・団体担当者
- タイムスケジュール・プレゼンター(予定)
開催1週間前に確定スケジュールを送ります。途中入室・退室は自由です。

ベジカニキャンペーン
についてはこちら
期間:R4.1.15~2.28



時間	品目	商品	紹介者
14:00~14:15	きのこ	原木しいたけ とっとり115・240 やなぎまつたけ、アラゲキクラゲ	菌興椎茸協同組合
14:15~14:30	白ねぎ	白ねぎ	(有)田中農場
14:30~14:45	ブロッコリー	大山ブロッコリー	鳥取県西部農協
14:45~15:00	アカモク	とっとりアカモク	鳥取県漁協
15:00~15:15	生姜	茲矩生姜	中央印刷(株)
15:15~15:30	いちご	とっておき、あきひめ	鳥取県中央農協

【事業趣旨】

旅の目的のひとつ、「食」。今回の会では、地元食材の知識深耕、生産者と観光関連事業者とのマッチングを促し、「地元食材を使った旅先ならではの料理が食べたい!もっと知りたい!」という観光客のニーズに応えます。健康志向の高まりで、国内外のお客様のベジ志向も高まっています。今後も県として定期的にベジタリアン等の食の多様化対応と県産食材使用を両立するメニュー開発等の勉強会を開き、多様性を受け入れる魅力的な地方性ある土地として、新たな顧客・長期滞在・リピーターの獲得を図ります。

【参加申し込み/お問い合わせ】 申込み〆切 11月11日(木)正午

<https://www.pref.tottori.lg.jp/item/1261825.htm#itemid1261825> (とっとり電子申請フォーム)

オンライン登録できない方は担当にメール・電話でご連絡ください。

鳥取県 国際観光誘客課 担当:千葉

電話: 0857-26-7633 メール: chibaa@pref.tottori.lg.jp

〒680-8570 鳥取市東町一丁目220



お申し込みはこちらから

★CATCH THE STOMACH★ 観光客の胃袋をつかんでリピーター獲得！

(食の多様化対応&ジゲ食材活用プロジェクトの紹介)

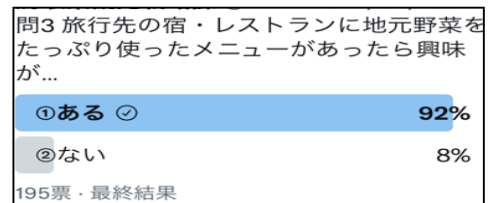
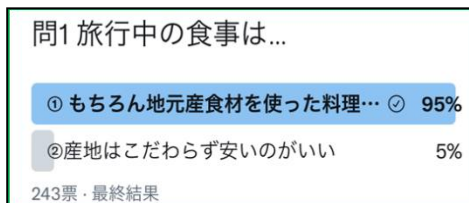


①地元の食材を使った旅先ならではの料理が食べたい！

▶ 旅行の目当ては食

- ・じゃらん宿泊旅行調査(2020)では、**宿泊旅行の目的の第1位は「食」**(40%)
- ・JATAによると、**訪日客のしたいことは「日本食を食べる」**(60%強)
- ・訪問**リピーター**の**特性**を調べるとキーワードは「おいしい」「名物」「食材」など**食関連**
- ・じゃらん調査(2021)では、宿で**「感動・感激した場面」は1位「食事」、2位「部屋」「風呂」**

▶ 地元食材で満足度アップ



↑21年9月に実施した県観光戦略課ツイッターアンケート結果(以下も同じ)



②もっと野菜料理が食べたい！

- ▶ **「コロナ太り」**を57%が実感(NHKの調査)
- ▶ マクド・ケンタッキーが最高益な一方、野菜ジュースの売り上げ増加>>**野菜不足**を感じる人々増
- ▶ **正月太り**の経験がある働く女性は8割(日経調査)



③自分の食習慣に合う食事がしたい！

▶ 多様な食スタイルに対応

- ・ベジタリアン、ヴィーガン、、、食を選択するこだわりがある方をぜひリピーターに。
- ・ベジタリアン等はアジア圏が8割。人口比率では多い国順に、インド30%、台湾14%、ドイツ10%(日本5%) 訪日客にも増えており、訪日ベジタリアン等は年間約145~190万人(2018)で、一緒に旅行する方も来店=上記の数字以上の集客ができる

【SDGs】食糧難、倫理観から、時として菜食を選択する「ゆるベジ」が欧米を中心に増加。宿泊施設の使い捨てプラ備品の改善への案が経産省・環境省共同で採択される、海外大手の宿泊予約サイトでは**SDGsへの取組**を表示する等、サステナビリティが観光業でも課題。

