

令和7年1月29日

報道機関各位

公益社団法人 福井県観光連盟
担当：於保、井関、渋谷
電話：0776-23-0182
E-mail: info@fukuiyado.com

福井県観光連盟「観光地域づくり推進事業補助金」の採択について

(公社)福井県観光連盟では、北陸ディステーションキャンペーンや中部縦貫自動車道全線開通に向け「稼ぐ」観光地域づくりを加速するため、観光ブランドアップ・スーパーバイザーの指導・助言のもと、「観光地域づくり推進事業補助金」により、「宿泊施設・食・土産品の付加価値創造」のモデル的な事業への支援を進めています。

当連盟では、^{おほ}於保観光ブランドアップ・スーパーバイザーの助言のもと、新たな付加価値創造のモデルを構築する下記団体の事業について、当補助金を採択することとしましたのでお知らせします。

No.	団体名	事業名	交付決定金額
1	株式会社米五	日本食文化体験コンテンツ造成プロジェクト	450,000円

当連盟としては、地域連携DMOとして、今後も、新たな観光事業を展開する民間事業者等への支援を行ってまいります。

※観光地域づくり推進事業補助金（Ⅱ.「宿泊」「食」「土産品」の地域資源の活用によるブランド力向上、先駆的な「体験」「アクティビティ」コンテンツの新規開発モデル）の概要

補助対象：福井県内に所在し、観光地域づくり新たに展開する民間事業者等

補助内容：ソフト事業について、補助対象経費の1/2以内を補助

(最大で1,000万円の事業に対し、500万円を補助)

対象事業：集客力確保や滞在型観光につながる「宿泊施設」「食」「土産品」と本県固有の地域資源を掛け合わせたコラボレーションのモデルを構築、または、先駆的な「体験」「アクティビティ」のプログラムのモデルを構築

(参考) 観光事業者等の概要

株式会社米五

- (1) 代表者 代表取締役 多田 健太郎
- (2) 事業名称 日本食文化体験コンテンツ造成プロジェクト
- (3) 事業内容 日本人の日常の象徴である「みそ」をテーマに、日本文化を体験できる英語対応のガイドツアーを造成する。永平寺御用達のみそ蔵の工場見学や、だしを取るみそ汁やみそ焼きおにぎりの調理体験を通じ、みその歴史や日本食文化を深く理解できる内容を提供する。
ツアー造成に係る必要備品の購入、WEBサイトの改修と予約システムの構築・整備、商品写真撮影に関する支援を行う。
- (4) 事業期間 令和6年12月10日(火)～令和7年3月10日(月)

日本食文化体験コンテンツ造成プロジェクト

みその魅力を福井から発信し、世界にみそを知ってもらうため、日本人が普段食べているみそを通じて日本文化を体験するガイドツアーを造成し、外国人観光客を誘致する。

(補助金の支援内容)

(1)必要備品の購入

- ・ 地元の伝統工芸品や体験に使用するレンタル衣装を購入

(2)ウェブサイト改修

- ・ ターゲットの顧客に合わせたウェブサイトの改修

(3)商品写真撮影

- ・ 魅力的な体験価値の訴求のための高品質な写真を撮影

(体験内容)

- ・ 日本人が普段食べているみそを通じて日本文化を体験するガイドツアー
- ・ 永平寺御用達の歴史と信頼を持つみそ蔵の工場見学
- ・ 自分たちで「だし」から取るみそ汁やみそを塗った焼きおにぎりの調理体験
- ・ 自分たちでつくった料理を自分たちで食べる試食体験

①みその講義

- ・ みその歴史やみその歴史や材料、つくり方等、基本的な知識を学び、実際に材料のサンプルを見たり触ったりすることで、理解を深める。

【所要時間15分】



②みそ蔵工場見学

- ・ 接するみそ蔵に移動し、実際にみそが発酵しているところを見学。また永平寺御用達についても説明し、禅の修行とみそが密接に関係していることも説明。

【所要時間25分】



③だしの講義

・体験教室で、みそ汁に必要な不可欠なだしについて学び、フランス料理のブイヨンと比較することで日本のだしの独自性を強調し、日本食への理解を深める。

【所要時間10分】



④みそ汁調理体験

・参加者は「豆腐とわかめのみそ汁」と「みそ焼きおにぎり」を調理。昆布からだしをとったり、鍋に具材を入れたり、みそをとき入れたりすることで、調理を楽しむ。

【所要時間35分】



(5)食事

・みんなで食事を楽しむ。食器を越前漆器等福井県の伝統工芸品にすることで、ストーリー性を打ち出す。

【所要時間20分】



⑥まとめ

・体験のまとめを実施。希望者には買い物のアテンドを行う。

【所要時間35分】

