

平成30年度 東九州バスク化構想の取組について<抜粋>

(No.1～4は佐伯市と連携した取組)

1 まちなか地産地活マルシェの開催

延岡・佐伯の「食」の魅力をPRするため、生産者や料理人等が出店し、来場者に直接地域の食材や料理等を紹介するためのイベントを街なかで開催。期間中のエンクロス（駅前複合施設）の入館者数が通常の2倍（約14,000人）となるなど、駅周辺の賑わいを創出した。

- 開催日：11月24日（土）～25日（日）
- 開催場所：延岡駅東口広場
- 出店者数：33店舗（内、佐伯市4店舗）
- イベント：伊勢えびの味噌汁、ヒオウギ貝の浜焼きのふるまい、まちなか水族館、ふわふわ遊具、まちなかクイズラリー



2 バスク化構想 PR パンフレット作成

構想のPRや食のまちづくりの機運を高めること等を目的として、両市合同のパンフレットを6万部(各市3万部)作成。パンフレットは延岡市内の全ての小中学校の児童・生徒に配布したほか、ふるさと教育やキャリア教育等でも活用している。

3 東九州フードサービスエリアPR事業【観光】

バスク化構想を掲げる両市の「食のまち」としての魅力を発信するため、両市の食と観光素材等にスポットをあてた番組を制作し、九州8局ブロックネットとBS全国放送。

《出演者》 西内 ひろ（タレント、モデル、女優。福岡出身）
大島 央照（フォトグラファー。京都出身）

《番組名・放送局》

「わがまま！気まま！旅気分！」55分番組（毎週6:00～6:55放送）

フジテレビ系のBS放送局「BSフジ」で放送中の紀行番組。2005年から放送を開始し、今年で13年目の長寿番組。BSフジで全国放送したほか、8月から10月にかけて、テレビ大分、テレビ宮崎、フジテレビ系九州局6局（福岡、佐賀、長崎、熊本、鹿児島、沖縄）で放送。

《放送内容》

延岡市：北浦臨海パーク、離島周遊クルージング、西郷隆盛宿陣跡資料館、高平屋
鮎料理、のべおかタパス等

佐伯市：九州オルレさいき（大入島コース）、塩湯、農家民泊、伊勢えび御膳、
野草プレート料理等



4 観光旅行商品造成事業【観光】

九州各県の大手バス系旅行会社やメディア系旅行会社等に対して、旅行経費の一部を支援し、両市の食を組み込んだ募集型企画旅行商品の造成・販売促進。

	H29年度	H30年度
ツアー企画数	37（内宿泊企画9企画）	34（内宿泊企画5企画）
ツアー催行本数	60本（内、宿泊9本）	50本（内、宿泊5本）
参加者数	2,045名（内、宿泊者数224名）	1,930名（内、宿泊者数133名）

5 東九州バスク化構想推進支援事業

料理人同士や料理人と生産者の連携促進を図るため、新メニュー開発や勉強会、試食会や食のイベント等の取組に対して支援を行なった。

《H30実績》

6 団体、料理人延べ 24 人、生産者延べ 34 人が参加

- ①生産者・料理人等連携による食の研究開発・PR
- ②延岡の食材を活用した新メニュー開発・PR
- ③のべおか美食×Lexus 宮崎 ふるまいイベント
- ④のべおかタパスと県内産ワインのPRイベント
- ⑤延岡のジビエを活用した新メニュー開発と首都圏でのPRイベント
- ⑥幅広い世代を対象にタパス料理教室やPRイベントを開催



6 魅力的な「食空間」創出支援事業

食のまちづくりの推進を図るため、延岡商工会議所が実施する市内飲食店への店舗改装費用の助成事業に対して補助を行った。

- 補助額：事業費の3分の2以内。1件当たり上限100万円。
- 審査方法：審査委員会（審査委員5名）により申請内容を審査し、採択店舗を決定。
- 審査基準：①店舗内外装のデザインや客層への配慮／②独自の提案／③地産地活の取組
- 採択店舗：7店舗（申請15店舗）

7 かわまち交流館における「のべおかタパス」PRイベント

食の拠点施設「かわまち交流館」の落成式において、本市の食のまちづくりをPRするため、落成式に出席した来賓や市民に対する「のべおかタパス」の試食会を開催。

- 提供店舗（皿数）：11店舗（220皿）



8 県内有数の観光地における食のPR

県内有数の観光地等において、延岡の旬の食をPRするマルシェを開催。

- プロ野球公式戦会場（オリックス VS 日本ハム）
＜会場＞KIRISIMA サンマリンスタージアム宮崎
＜実施内容＞・のべおかタパスや特産品等の販売
・球場内スクリーンでのCM放送
・来場者に配布される選手名鑑での広告

- 高千穂町における食のPR

＜会場＞がまだせ市場

＜実施内容＞島野浦漁協と連携し、鮮魚や加工品の販売のほか、新商品の「鯛茶漬け」のために試食を提供。



9 店舗情報等の多言語化等によるインバウンド対策（5言語対応）

近年の外国人観光客の増加や2020年のオリンピック等に対応するため、バスク化構想専用ホームページ等を活用して、料理人部会員の店舗情報やメニューのほか、地元食材の情報の集約や多言語化を図った。今度、更に内容の充実を図っていく。



Menü



Kaiseki Küche
4000 Yen (ohne Steuern) ~ 8000 Yen (Steuer nicht inbegriffen)
Der Inhalt des Tellers variiert je nach Höhe des Kurses. Jeder Kursbetrag > 4000 Yen (Steuer ausgenommen) 4000 Yen



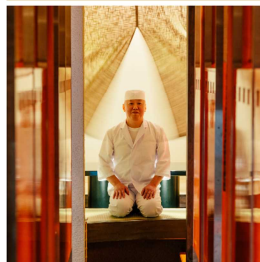
Eine Schüssel Sache
Dies ist ein Beispiel für einen Kurs. Turnip gedämpfte ersten Frost Radieschen abalone



Gerichtet
Dies ist ein Beispiel für einen Kurs schwimmt Wasser squid kurokawa Kurokawa honoka resititation Berg Aoi

Takumi

Ein Koch, der ein aufrichtiges Gesicht für Technik und Materialien hat



Adresse	3-4 Chuo-Dori, Nobeoka-shi, Miyazaki
Tel	0982-34-7737 Telefon
Zugriff	15 Autominuten vom Bahnhof Nobeoka Google Maps
Öffnungszeiten	Tagsüber: 00-14:00 18:00-22:00 in der Nacht
Geschlossen	Unregelmäßig
Durchschnittlicher Haushalt	Tagessandauer 4.000 ~ 5.000 Yen (Steuer nicht inbegriffen) Nacht 4.000 ~ 6.000 Yen (Steuer nicht inbegriffen)
Wie bezahlen	
Sitze und Einrichtungen	34 Tatami Zimmer/1 Privatzimmer
Nichtraucher	Nicht-rauchen

10 料理人と生産者等が連携した料理教室「おうち de タパス」

料理人と生産者の連携促進や市民へのPR等を図るため、地元食材を活用した料理教室を「エンクロスのキッチンスペース」を活用して実施。料理人と生産者のマッチングを行い、旬の食材を使った、家庭でも作れるタパスの料理教室を実施。教室では、食材の展示やレシピの公開等を行うほか、料理人や生産者の人柄やこだわり等を知ってもらうことで、ファン獲得につなげるとともに、地元の農林水産物を広く市民にPRする。



<平成 30 年度実施>

- ①ステーキ&レストラン あらすか×マリちゃん農園（ポポー）：ポポーの冷製スープ
- ②中国酒采 杉山×延岡水産開発（チダイ）：青菜と白身魚の翡翠ワンタン
- ③Hawaiian Cafe W I K I W I K I ×斧農園（こだわり白菜）：冬野菜のお好み風パンケーキ
- ④エンシティホテル延岡×株吉玉畜産：延岡よっとのラタトゥイユ入りミートローフ
- ⑤JAPAN カレー亭×JA 延岡玉ネギ部会員：空飛ぶ新玉ネギのミルフィーユステーキ
- ⑥匠×丸正水産（へべすブリ）：へべすブリのぶり大根

11 食材見本市の開催【農業】

料理人と地元生産者の連携促進を図るため、生産者のこだわり食材の試食や販売のほか、自由な意見交換と交流を深める見本市を開催した。

- 開催場所：かわまち交流館
- 参加者：生産者 13 人、料理人 30 人



12 食のまちづくりセミナー

地元の食材を活かした地域再生の取り組みにおいて日本を代表する料理人である奥田政行氏（鶴岡市「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ）と、山形県副知事として奥田氏と共に地域づくりに取り組んだ高橋節氏を招聘し、延岡の生産者や料理人をはじめ、広く地域住民を対象とするセミナーを開催した。

- 開催場所：エンシティホテル延岡
- 講演テーマ：
 - <高橋氏> 山形県庄内地方「食の都庄内」づくりの取り組み
 - <奥田氏> 「地方再生のレシピ」～食で地方はよみがえる～



13 のべおか食材産地ツアー

奥田氏に市内の産地・生産者を訪問していただき、生産者との交流や意見交換を行う産地ツアーを実施。ツアーの様子を動画にまとめYouTube等で配信。

- 開催場所：市内の産地（生産者）北方（野菜）、行滕（筍）、北浦（ブランド魚）



14 ワークショップ

奥田氏を囲み、延岡の料理人と生産者が地元の食材を活かした料理づくりを通して地域再生の取り組みを学ぶワークショップを開催した。

- 開催場所：エンシティホテル延岡（1階 厨房）
 - 参加者：料理人等
- ※産地ツアーとワークショップの取り組みは、記録映像を撮影し、シティプロモーションのコンテンツとして活用していく。



15 のべおかタパス食べ歩きイベント&タパスグランプリ

食材見本市等を通して、料理人と生産者の更なるマッチングを図り、地域の特色を活かした、生産者の顔が見える小皿料理「のべおかタパス」づくりに取り組み、これをPRするため、県内外から集客のある「のべおか西日本マラソン」の開催時期に併せて、のべおかタパス食べ歩きイベントと優秀作品を表彰するタパスグランプリ等を開催。

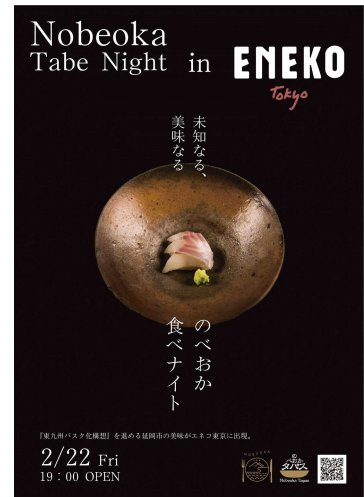
- 開催日：2月8日（金）～10日（日）の3日間
- 参加店：28店舗
- チケット：1冊500円×5枚綴り2,000円※投票券付
販売実績は過去最高の852冊（4,260食分）
- その他：「のべおかタパス」日帰りバスツアーを造成



16 首都圏での食のイベント

本市の食の魅力を全国にPRするために、首都圏において、「のべおかタパス」や地酒などで招待客をもてなし、延岡の食のファンを増やす起爆剤となるイベントを実施。また、本市の生産者による農水産物・加工品の販売・見本市やふるさと納税、観光面のPRも実施。

- イベント名称：未知なる！美味なる！のべおか食べNight
- 開催場所：エネコ東京（東京都港区西麻布）
- 招待客：約100名（料理専門誌関係者、メディア関係者、情報発信力のある方、都内料理人、食品バイヤーなど）



17 首都圏のレストランとの連携によるフェア

首都圏の飲食店において、本市の食材を活用した特別メニューを提供するなど、1ヵ月間の延岡フェアを開催し、本市食材の魅力の情報発信とその後の取扱食材の定着・定番化を図った。

- フェア名称：未知なる！美味なる！のべおかフェア
- 開催場所：宮崎風土くわんね（新宿みやぎき館KONNE 2階）

18 メディアを活用した食の魅力の発信

食の魅力の情報発信を行い、周辺観光地からの誘客を促進するため、No.15のタパスイベントの開催に向け、九州内の民放テレビ局においてCM放映や情報番組での本市のプロモーションを実施するとともに、テレビCMと連動したインターネット広告を配信。

<CM用映像の長さ>15秒

<放送局及び本数> UMK、TOS、KKT 合計119本

- インターネットにおけるYouTube広告（県内、大分、熊本、福岡エリア）<配信回数>20万回
<配信内訳>宮崎県 75,000回、大分県 75,000回、熊本県 25,000回、福岡県 25,000回

