令和7年6月吉日

関係者の皆様へ

日本遺産事業「食のコンテンツ創造」
運営受託者
鳥取情報文化研究　代表　植田英樹
（ 公 印 省 略 ）

日本遺産事業　食のコンテンツ造成

『麒麟のまち　新名物料理・逸品創造プロジェクト（仮）』参画のお願い

麒麟のまち圏域の活性化につきましては、平素から格別のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

ポストコロナの時代も去り、インバウンドも含めて日本各地の観光が活況を呈する中、大きな観光の目的となってきているのが「食を楽しむ」です。特にその地域が感じられ、且つそこにしかない食は大きな魅力であり、観光の満足度や再訪へと大きく寄与するコンテンツとなっています。

そこで、麒麟のまち圏域の飲食・テイクアウト販売食品を扱う店舗のみなさまに、観光の目的となる「みなさまの地域の特色の溢れる逸品」を開発（改良）していただき、その提供についての情報を「麒麟のまちウェブサイト・SNS」を中心として全国へ向けて発信し、実際の来店を促進するとともに、次年度以降は麒麟のまち圏域を代表とする食のコンテンツとして、圏域の観光商品の造成を図って参りたいと考えております。

なお、本プロジェクトに参画される方へ向けての食のブランディングについて学べる研修会と、料理逸品の開発にあたっては、食材費の費用補助と専門家（フードコーディネーター）に無償でアドバイスを受けることもできますので、こちらもぜひご活用をお願いいたします。

つきましては、今回の「麒麟のまち　新名物料理・逸品プロジェクト」へのご参加をお願いしたく思いますので、ご検討ならびにお申込みのほど、重ねてお願い申し上げます。

※本事業にご参加をご希望される方は別添「募集要項」をお読みいただき、エントリーシートにご記載のうえ、下記エントリー係までご提出をお願いします。

【この件に関するお問い合わせ】
麒麟のまち　新名物料理･逸品
創造プロジェクトエントリー係
（鳥取情報文化研究所内）
担当:植田(ウエタ)
(電　話)0857－25－5507
(FAX)0857－25－5509
(メール)shiroika@tottori.to

『麒麟のまち　新名物料理逸品　創造プロジェクト』参加事業者募集要項

1 目的

麒麟のまち圏域の飲食店が地域の食材や食文化を活かして「食べに行きたい！」と旅の明確な目的になり、行動食欲をかき立てる魅力ある逸品を創作・発掘し、その提供・販売を行うことで、食から麒麟のまち圏域の主力観光コンテンツを造成する。

2 実施内容

＜事業その1「料理・逸品・商品」の開発と販売＞

参画事業者は、以下の2つのテーマに沿って各店舗施設のある地域の食材を活用して、ご当地感を感じられる料理・逸品・商品を開発または改良等を加えて完成させて、その提供を行う。 ※どちらか1つのテーマを選ぶこととします。（必ずしも新規でなくとも構いませんが、麒麟のまち圏域のイメージアップにつながる改良を加えてください）

◇テーマその1：麒麟のまち圏域の風土を感じる食材「和牛」「イカ」

●地元の和牛を使った料理・逸品・商品　●イカ類を使った料理・逸品・商品
※イカ類はスルメイカ、白イカ、アカイカ、ホタルイカ、コウイカなど種別は自由です

◇テーマその2：麒麟のまち圏域の「日本遺産」のテーマと関連づいたもの

●スイーツ　●ドリンク類　●フード（和牛・イカ食材以外のもの）　●お土産
★日本遺産テーマ＝「砂」「波」「雪」「麒麟獅子舞」の4つ。これらを連想するもの、関連するもの
※食材はメイン、または決め手となるものが地域食材となるものとする（分量は問わない）

★開発・改良にあたっては専門家（フードコーディネーター・西本敦子氏　※詳細は別紙参照）に無償でアドバイスを受けることができます。

＜テーマその1「麒麟のまち圏域の風土を感じる食材」の設定について＞
麒麟のまち圏域の人々が「よく知る」「ご馳走と感じる」、そして「Being（受け継がれている）」食をとして、以下2つの食のテーマとする。
●イカ…鮮魚から加工品、沿岸部から山間地に至る食文化が存在する
●和牛…因幡・但馬は和牛の聖地、聖地から生まれた独自の料理が存在する

＜事業その2「研修会への参加と情報共有」＞

参画事業者は、本事業のコンセプトの共有と、各地の地域食材を活用した料理や商品、食での地域ブランディングに関わっている専門家を招いて意見交換などができる「研修会」に参加すること。
※参加は会場での現地参加、オンライン、また日程が合わない場合はメールでの文書やりとりでも可とします。

今回開発した料理・逸品・商品は「麒麟のまち日本遺産ホームページ」（プレビュー）でPRをさせていただきます。（費用はかかりません）

（1）スケジュール

①参画事業者募集：令和7年6月20日（金）～8月10日（日）
②研修会：令和7年8月下旬から9月上旬
③料理・逸品・商品完成：令和7年11月20日（木）予定
　サイト、プレスリリース、情報番組で発表

4 実施体制

主催：日本遺産「麒麟のまち」推進協議会、麒麟のまち観光局
運営：鳥取情報文化研究所
協力：麒麟のまち圏域各市町（鳥取市、岩美町、若桜町、智頭町、八頭町、香美町、新温泉町）

5 参画条件

以下の条件を満たす事業者（法人、個人は問わない）

①麒麟のまち圏域内で飲食店営業許可証を所持し、以下の料理・逸品・商品のいずれかを開発改良し、提供開始日以降に提供販売できる店舗・施設
（料理商品提供開始日：令和7年11月20日（木）予定）

②研修会への参加（対面・オンライン・文書通信のいずれかで参加できること）

「提供料理・商品」
◇テーマその1：麒麟のまち圏域の風土を感じる食材「和牛」「イカ」
●地元の和牛を使った料理・逸品・商品　●イカ類を使った料理・逸品・商品

◇テーマその2：麒麟のまち圏域の「日本遺産」のテーマと関連づいたもの
●スイーツ　●ドリンク類　●フード（和牛、イカ以外）　●お土産
★日本遺産テーマ＝「砂」「波」「雪」「麒麟獅子舞」の4つ。これらと関連、連想させるもの

（留意点）

※新規料理でなくてもかまいません。パッケージ改訂なども可能です。アレンジの内容はエントリー係にご相談ください。
※圏域の食材使用はすべてでなくてもかまいません。こちらもエントリー係にご相談ください。
※アドバイスは1店舗につき1回とします。
※複数の店舗を有する事業者は部門と店舗が重複しなければエントリー可能です。（最大計3店舗まで）

★エントリーシートを受理したのちに確認も含めてご連絡をさしあげます。（土日祝日を除く3日以内に連絡がない場合はエントリー係・山根携帯090-4575-5690までお電話をお願いいたします）

6 参加料

無料　**（開発改良するための開発費として2万円を支給させていただきます）**
※ミーティングなどを行う際の交通費、通信費用はご負担をお願いします。

7 参画店舗数（予定）

◇テーマその1：麒麟のまち圏域の風土を感じる食材「和牛」「イカ」＝7～10店舗
◇テーマその2：麒麟のまち圏域の「日本遺産」のテーマと関連づいたもの＝7～10店舗
※麒麟のまち圏域の市町から各部門で最低1店舗を想定しています
（鳥取市、岩美町、八頭町、智頭町、若桜町、新温泉町、香美町）
上記店舗数を超える応募があった場合はエントリーシートをもとに主催・運営者で選考を行います。
※選考結果は8月20日頃までにはお知らせいたします。

8 エントリー方法

別紙「エントリーシート」の記載項目に記入し、提出先に8月10日（水）までに提出のこと。
※エントリー後は料理・逸品・商品の開発改良に取り組んでいただくようにお願いします。また11月20日以降は料理商品提供を行ってください。

9 反社会的勢力の排除

暴力団員又は暴力団若しくは暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有する事業者の参画はできません。
（参画決定後に関係等が判明した場合は参画を取消します）

別紙

●専門家アドバイスについて

エントリーが決定した事業者の方は、エントリーする商品をブラッシュアップするための「専門家」のアドバイスを無料で受けられます。ぜひご利用ください。

★アドバイス期間：令和７年８月２０日～１０月２０日を想定

★アドバイスは 14 店舗までを予定しています。店舗数が多い場合はテーマ１「和牛・イカ」の料理、逸品・商品をお考えの方を優先させていただきます。

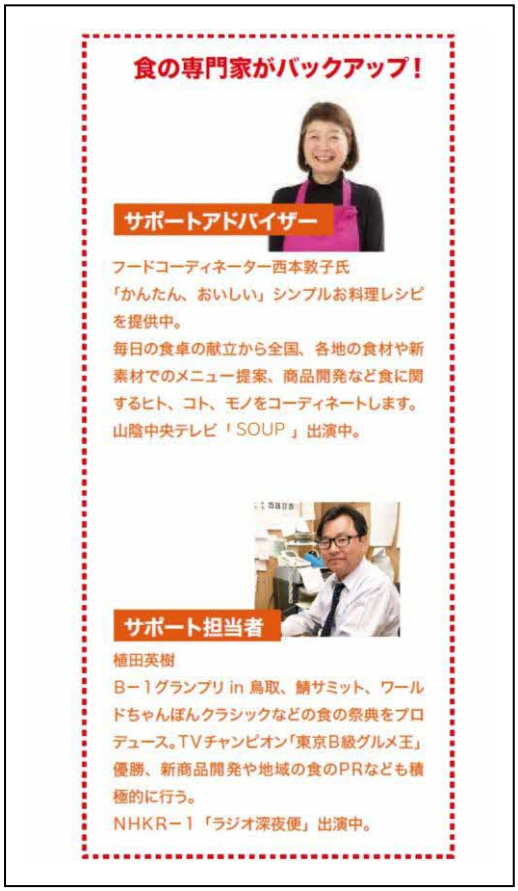
アドバイスの手順

①アドバイス希望の参画事業者へ、アドバイスの欲しい内容を担当者からヒアリングさせていただきます。（サポート担当者・植田英樹）

②ヒアリング内容につき、専門家が対面、またはオンライン・文書で質疑応答をいたします。

★専門家＝西本敦子氏（フードコーディネーター）

※アドバイスは１参画事業者につき１回となります。（対面かオンラインのアドバイス１回のあと、文書（メール）では対応もさせていただきます）



●専門家アドバイスに関するお問い合わせ

麒麟のまち　新名物料理･逸品創造プロジェクト　アドバイス係
（鳥取情報文化研究所内／担当：植田（ウエタ））
（電話）0857－25－5507　（FAX）0857－25－5509
（携帯）090-2664-9869　（メール）shiroika@tottori.to

別紙2

●研修会の実施について

エントリーされた事業者の方の「麒麟のまち新名物料理」についてのコンセプトの共有と、名物料理、地域ブランド創造の手法について、専門家とミーティングできる研修会を実施します。今回参加の事業者のみなさまにはこちらの研修会の参加をお願いします。（研修会は８月下旬から９月上旬にかけて２回（会場を変更して同じ内容で２回開催、どちらかにご参加願います。オンラインでの参加も可能です）

＜専門家＞

〇池田陽子氏（薬膳アテンダント／食文化ジャーナリスト／全日本さば連合会広報担当サバジェンヌ）

宮崎生まれ、大阪育ち。立教大学社会学部を卒業後、広告代理店を経て出版社にて女性誌、ムック、また航空会社にて機内誌などの編集を手がける。取材を通して、身体と心の不調は食事で改善できるのでは？という関心から国立北京中医薬大学日本校に入学し、国際中医薬膳師資格取得。自身の体調の改善、美容効果などをふまえてふだんの暮らしの中で手軽に取り入れられる「ゆる薬膳。」の提案や、中医学の知恵をいかしたアドバイスを、執筆、セミナーなどを通して行う。

日本各地の食材を薬膳的観点から紹介する活動も積極的に取り組み、食材の新たな魅力を提案、発信を続ける「食文化ジャーナリスト」、サバファンの団体「全さば連」（全日本さば連合会）にて広報担当「サバジェンヌ」としても活動中。

編集者としての経験、薬膳、魚食の知見をいかして、コンセプトから事業戦略を提案。レシピ・商品・ブランド開発、PR、コピーライティング、コンサルティングなども行う。

水産庁「海の宝！水産女子の元気プロジェクト」認定メンバー／みやざきブランドアンバサダー／宮崎県観光審議会委員

←池田氏の連載

「日本が誇る食のブランド～ダイモヤモンド社オンラインマガジン～」

（概要）

観光立国を目指す日本にとって、日本の食は大きな資産。日本各地にさまざまな誇れる食のブランドがあるなかで、多くの日本人・外国人にも知られているモノはいかにしてブランドを築き、なおそれを維持しているのか。その日本の食のブランド戦略を探る。

★詳細は以下を参照ください

https://diamond.jp/category/s-foodbrand