

# 提案名 食べる東北・食のグローバルリズム

「Enjoy togetherness around Same table」～みんな一つのテーブルで～

(東北域内の普及展開対象地域)

(対象とする国外マーケット)

宮城県・岩手県・山形県・青森県

台湾/マレーシア(団体・FIT)、欧米豪(FIT)

**事業の概要:** 東北の食材を活用し魅力あるツアーに磨き上げるとともに、食の制限がある方も一緒に「おいしい」を共有できる受入環境作りを同時に行い外国人誘客を目指す。  
(2行以内)

## 代表事業者名・連携事業者名

【代表事業者】 アトラク東北株式会社  
株式会社東武トップツアーズ(契約事業者)

【連携事業者】  
株式会社インアウトバウンド仙台・松島(ツアー造成)  
株式会社ソノバ(事務局サポート)  
(株)フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング(バンコク展開・ツアーコーディネート)  
アジアクリック・Eighty Days 海外セールスサポート

## 課題・問題意識

訪日旅行者の目的に、「日本食を食べること」が国籍を問わず多く挙げられている中、東北においては食のプロダクト(商品)が少なく、消費を取り込めていない課題がある。また訪日旅行者には、ハラールやベジタリアンなど宗教上、健康上において食の制限を受ける人も多く、東北ではまだ受入基盤が不足。特定エリアだけ、個店だけの対応力だけでなく、連携した食のネットワークが求められている。

## 参考とした過年度モデル事業名

食材の故郷～TOHOKU Nihonshoku & Sake Tourism～  
地域事業者と共に“食材の故郷・東北”を推進し外国人誘客を目指す

## 主な取組内容、結果、汎用化ポイント及び今後の展望

### ■主な取組内容

#### 取組①素材開発・食の受入体制整備

- ・フードフレンドリー(食の多様性向上)セミナーの実施
- ・フードピクトグラムの作成と配布 <http://a-tohoku.com/friendly/sticker/>
- ・フードフレンドリーメニューの開発

#### 取組②魅力&価値の高い旅行商品造成・販売

- ・ファミツアーの実施と団体ツアー共同造成と地域事業者と連携しFITツアー造成

#### 取組③情報配信とプロモーション(欧米・台湾・東京)

- ・インフルエンサーによる情報配信と東京も含めた旅中を意識したプロモーション
- ・輸出事業者とインバウンド連携したプロモーション(バンコク)

### ■実施結果と考察

#### 取組①素材開発・食の受入体制整備

ツアー・飲食ともにベジタリアン対応オプションメニューが増加。海外エージェント及びFITから東北への興味関心を想定以上に引き出すことができた。今後は横展開とより集客につながるようセールスの強化が必要。

#### 取組②魅力&価値の高い旅行商品造成・販売

タイのツアーでは定番コースからより食を重視したツアーが増え集客にも寄与。台湾も食にこだわったツアーの造成につながった。マレーシアは販売時期のずれなど集客につながらず課題が残った。より早めのセールス展開を今後継続。

#### 取組③情報配信とプロモーション

インフルエンサー活用による配信は100万を超える再生もあったが、直接ツアーへの誘導率が低く認知は促進できたが、実売率はまだ低く課題が残った。ベジタリアン向け情報は一定の効果があり、今後より積極的にPRを継続。輸出事業者との連携は今後誘客の可能性が高いためフォロー強化を行う。

フードピクトグラム



ヴィーガン対応御膳



ビーガンも対応可能ツアー・レストラン情報ガイド



磨き上げた食のツアーや地元の人とのふれあいが好評を得たツアー多数



### ■汎用化ポイント 東北連携で作る・売る・受け入れるのワンストップで対応できるチームの設立により共同セールスと共有サポート

#### ポイント①作る

食のツアー造成サポート  
ツアートリップの共有  
ガイド育成サポート

#### ポイント②売る

Tohoku local secret toursへの掲載  
SNS/PRプロモーション  
エージェントセールスサポート

#### ポイント③受け入れる

フードピクトグラムの共有  
ベジタリアンメニュー開発・マニュアル共有  
多言語PRツール製作サポート

### ■今後の展望 ベジタリアン対応を中心に当事業で得た食のツアー・受入強化の知見を整理しサポートサービスを準備、横展開を行う。東北全体の食の受け入れ力向上により、東北誘客に寄与する

#### ①東北Foodie tour総合旅の窓口

ツアー造成サポートと販売・総合ランオペ業務

#### ②輸出とインバウンド融合セールス

アジア圏バイヤーツアー・レストラン顧客向けツアー

#### ③ベジタリアン対応強化チームによるサポート

メニュー開発・プロモーション・研修

### 定量的な成果目標:

- ◆フードフレンドリー研修 75名 ◆フードフレンドリーレシピ 2商品
- ◆食のツアー素材開発10素材以上 ◆造成・販売する旅行商品数10商品(団体ツアー5商品/FIT着地商品5商品) ◆送客人数 250名 ◆述べ宿泊日数750人泊 ◆フードフレンドリー提携店利用者1000名

### 最終成果:

- ◆フードフレンドリー研修 84名 ◆フードフレンドリーレシピ 3商品
- ◆食のツアー素材開発8素材・FIT着地商品 25商品 ◆造成・販売した旅行商品ツアー16商品
- ◆送客人数746名 ◆述べ宿泊日数1741人泊 ◆フードフレンドリー提携店利用者1055名