

Dear 鳥取県
宿泊事業者様、
飲食事業者様、



鳥取県



ウェルカニキャンペーン

連動!

「ベジカニ」に参加しませんか！？

コロナ禍で食を通じた健康増進、地元貢献の旅先「ならでは」食への注目が高まる中、旬の地場産野菜等を活用した「ベジカニ」メニューを提供し、国内外のベジ志向のお客様の誘客につなげるフェアを開催します。

このような事業者様、ぜひご参加ください

- ✓ コロナ太り & 正月太り解消メニューで健康志向のお客様を呼び込みたい
- ✓ 正月明け1-2月の誘客の企画に取り組みたい
- ✓ インバウンドのベジタリアン等対応の野菜を使ったメニューをそろえたい
- ✓ 最近良く聞くSDGsが気になる

【期間】

・令和4年1月15日(土)～2月28日(月)

【参加登録】

- ・対象: 県内の宿泊・飲食店で、カニ料理を提供するお店
- ・参加登録 締切: 12月31日 (チラシ掲載×切: 10月31日)

https://s-kantan.jp/pref-tottori-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=3901

【ベジカニメニュー定義】

- ・県産のきのこ、白ねぎ、ブロッコリー、アカモク、生姜、いちご 必ず1つは使用
- ・野菜のみ料理、または、野菜+カニ料理、を問いません

【県内生産者によるお勧めベジ食材のPR会開催】

・旬の野菜等食材(上記6種)の栄養効果や製造のこだわりをプレゼン。生産者と宿泊事業者等のマッチングにつなげます。11月に予定。(参加任意、オンライン・会場併用)

【県による広報】

- ・ウェルカニサイト、ベジカニチラシ、ベジカニステッカー(掲示用)、ベジ専門サイトへの投稿、#ベジカニ投稿、アンケート収集とプレゼント

問い合わせ: 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

店舗参加登録は
こちら (とっとり電子
申請サービス)



※この企画は、観光客の胃袋をつかむ「食の多様化対応・ジゲ食材活用」推進プロジェクト“★Catch The Stomach★”の一環で行います。→詳しくは裏面へ→

★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

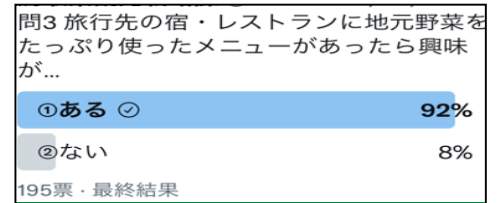
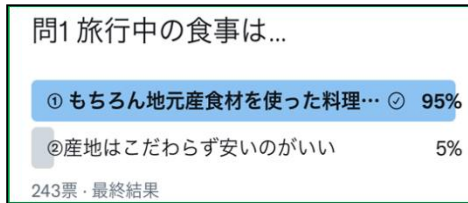


①地元の食材を使った旅先ならではの料理が食べたい！

▶ 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**

▶ 地元食材で満足度アップ



②もっと野菜料理が食べたい！

- ▶ 「**コロナ太り**」した人は57%(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。

問4 外国語表記、アレルギー表示、ベジタリアンメニューなど少数派への配慮が随所に見られる宿は...



▶ その他もろもろ在住外国人の声 >> 選択できるように表示を。

- ・サラダでない野菜メニューが食べたい
- ・ダシは昆布に変更きく?
- ・日本産、地元産の表示をしないともったいない
- ・メニューに写真をください