

中部運輸局観光部

平成28年 2月29日14時00分発表



連絡先：昇龍道プロジェクト推進協議会事務局
中部広域観光推進協議会 八木、西尾
電話 052-602-6651
中部運輸局観光部 黒田、小林、杉浦
電話 052-952-8005
北陸信越運輸局観光部 千村、中牧
電話 025-285-9181

**伊勢志摩サミット開催の機会を捉え、
昇龍道地域の魅力を世界へ発信します**

～昇龍道日本銘酒街道推進会議の開催と「お酒と食のおいしい組み合わせ」の発表～

伊勢志摩サミットの開催を本年5月26日・27日に控え、いま伊勢志摩地区やその周辺に熱い視線が注がれています。

昇龍道プロジェクトでは、伊勢志摩サミット開催を前に世界の注目がこの地域に集まる機会を捉えて、昇龍道の魅力を世界に発信していくこととしており、その取り組みとして、伊勢志摩サミット三重県民会議と伊勢志摩サミット東海会議との共催により、三重県内にて、**別紙1-1**のとおり、「昇龍道日本銘酒街道推進会議」を開催することとしましたので、お知らせします。

同推進会議の場では、国内外の旅行者に、昇龍道へ行ってみたい、滞在してみたいと動機づけるコンテンツとして採択された「地域のお酒と食のおいしい組み合わせ」を発表するとともに、審査員が最も優れたものと判定した組み合わせを審査員特別賞として表彰することとしております。応募総数は49件で、詳細は**別紙1-2**のとおりです。

また、上記以外にも、昇龍道プロジェクトの一環として、地域の関係者が連携して、伊勢志摩サミットに関連付けて地域の魅力を世界へ発信するため、**別紙2**に掲げる取組を本年1月以降順次実施しておりますので、あわせてお知らせします。

昇龍道日本銘酒街道推進会議の開催

- 日 時 : 平成 28 年 3 月 14 日 (月) 15 : 15 ~
- 場 所 : 四日市都ホテル 3 階「鈴鹿の間」(四日市市安島 1-3-38)
- 内 容 : ①. 基調講演
「日本酒を取り巻く環境を考える」～日本酒を世界に広げよう～
料理研究家 伊野 由有子 氏
- ②. 「地域のお酒と食のおいしい組み合わせ」案件の発表
- ③. 今後の海外へ向けての発信について

※参加希望者は、下記事務局までお知らせください。(申込締切日; 3月7日(月)まで)
昇龍道プロジェクト推進協議会事務局 中部運輸局観光部国際観光課
メールアドレス : cbt-syoryudo@ml.mlit.go.jp

◆ 応募があった「お酒と食のおいしい組み合わせ」一覧

上段〈お酒と食の名称及び県名〉 下段〈キャッチコピー〉

1 「黒松仙醸 辛口純米 やまむろ 他」と「そばのガレットなど」	(長野県伊那市)
築 100 年の老舗蔵元で味わう旬の酒と季節の食材を生かした欧風料理	
2 「斬九郎 特別純米酒 しぼりたて生酒」と「信州伊那春の桜餃子」	(長野県伊那市)
日本のツインアルプスのふところ、大自然が醸す美酒そして恵みの食。 これを食さずして日本を語るなかれ	
3 「喜久水 銀泉 辛口」と「いいだ焼肉メニュー・ジンギス、ホルモン他」	(長野県飯田市)
焼肉店舗数日本一(人口当たり)の街、地酒と楽しむ「いいだ焼き肉」	
4 「南信州産酒造好適米「たかね錦」を使用した発泡性低アルコール清酒」と「南信州ファーマーズレストラン」	(長野県飯田市)
南信州フルーツの収穫体験とフルーツを取入れた食事とお酒のマリアージュ	
5 「純米吟醸 無尽蔵 季節のお酒」と「彩長寿のお酒セットなど」	(長野県佐久市)
健康長寿の里・長野佐久のおもてなしお酒セット	
6 「溪流・直虎」と「おやき」	(長野県須坂市)
菊職人たちが受け継ぐ「伝統の味」	
7 「溪流 活性生酒・どむろく」と「やしょうま」	(長野県須坂市)
「米と米」。神に捧げる冬の伝統食で一杯いかが？	
8 「溪流・蔵囲い」と「塩丸イカ」	(長野県須坂市)
知る人ぞ知る長野県ならではのおつまみで一杯！	
9 「溪流・黒ラベル純米吟醸」と「臥竜公園まっくろおでん」	(長野県須坂市)
春の訪れを桜とともに喜ぶ、須坂市民の「ソウルフード」！！！！	
10 「溪流・純米酒」と「道明寺(どうみょうじ)」	(長野県須坂市)
♡ 町中で楽しむ須坂市独自の「ひな祭り」♡	
11 「蓬萊 上撰ワンカップ」と「ひだコロッケ」	(岐阜県飛騨市)
ワンコインで日本代表を楽しむ！	
12 「天領」と「馬瀬鮎」	(岐阜県下呂市)
幻想的な灯りを鑑賞しながら日本酒と鮎料理を堪能し、贅沢な空間を楽しむ。	
13 「栄冠・白真弓」と「飛騨牛朴葉味噌ステーキ・飛騨のめぐみランチ」	(岐阜県飛騨市)
飛騨人が愛する郷土食	
14 「女城主」と「鰻会席料理」	(岐阜県恵那市)
国宝とトリプル・ホットのまち東濃(TOHNO)	
15 「三千盛 純米大吟醸」と「鰻白焼き」	(岐阜県多治見市)

“ミシュラン二つ星☆☆人間国宝”の器でいただく最高の鰻料理とお酒	
16「元文 菊 大吟醸」と「鵜匠の家すぎ山の宮内庁ゆかりの鴨料理」	(岐阜県郡上市)
昇竜の道、長良川の伏流水で醸した酒と、宮内庁ゆかりの鴨料理を楽しむ。	
17「さんやほう」と「鵜匠の家すぎ山の宮内庁ゆかりの鴨料理」	(岐阜県美濃市)
昇竜の道、長良川の伏流水で醸した酒と、宮内庁ゆかりの鴨料理を楽しむ。	
18「プレミアム天河」と「鵜匠の家すぎ山の宮内庁ゆかりの鴨料理」	(岐阜県各務原市)
昇竜の道、長良川の伏流水で醸した酒と、宮内庁ゆかりの鴨料理を楽しむ。	
19「金華山 純米酒」と「鵜匠の家すぎ山の宮内庁ゆかりの鴨料理」	(岐阜県岐阜市)
昇竜の道、長良川の伏流水で醸した酒と、宮内庁ゆかりの鴨料理を楽しむ。	
20「日本泉ふなくちとり大吟醸」と「鵜匠の家すぎ山の宮内庁ゆかりの鴨料理」	(岐阜県岐阜市)
昇竜の道、長良川の伏流水で醸した酒と、宮内庁ゆかりの鴨料理を楽しむ。	
21「元文 菊 大吟醸」と「信長おもてなし御膳」	(岐阜県郡上市)
昇龍の通り道である長良川伏流水で醸した酒と、戦国の歴史に残る「信長おもてなし御膳」を楽しむ	
22「さんやほう」と「信長おもてなし御膳」	(岐阜県美濃市)
昇竜の通り道である長良川伏流水で醸した酒と、戦国の歴史に残る「信長おもてなし御膳」を楽しむ	
23「プレミアム天河」と「信長おもてなし御膳」	(岐阜県各務原市)
昇竜の通り道である長良川伏流水で醸した酒と、戦国の歴史に残る「信長おもてなし御膳」を楽しむ	
24「金華山 純米酒」と「信長おもてなし御膳」	(岐阜県岐阜市)
昇竜の通り道である長良川伏流水で醸した酒と、戦国の歴史に残る「信長おもてなし御膳」を楽しむ	
25「日本泉ふなくちとり大吟醸」と「信長おもてなし御膳」	(岐阜県岐阜市)
昇竜の通り道である長良川伏流水で醸した酒と、戦国の歴史に残る「信長おもてなし御膳」を楽しむ	
26「清酒千古乃岩 上撰酒」と「みそ豚丼」	(岐阜県土岐市)
田舎風みそ豚丼	
27「初緑特別純米無濾過生原酒」と「川久庵 どて煮(味噌味)」	(岐阜県下呂市)
江戸時代から続く酒蔵で醸したフルーティーな生原酒とお酒に合う地元人気店のお勧めの一品	
28「母情」と「郡上鮎」	(岐阜県郡上市)
岐阜に集う美味を、この風情とともに	
29「久寿玉 手造り純米(特別純米酒)」と「飛騨牛 とろ煮」	(岐阜県高山市)
歴史と文化の町飛騨高山で、地酒と飛騨牛を堪能する	
30「山車 金印辛くち」と「飛騨高山 京や 自家製鶏ちゃん(こうじ味噌味)」	(岐阜県高山市)
酒にもご飯にも相性最高の味噌仕立て鶏肉料理	
31「〈船坂酒造店の日本酒〉大吟醸・純米吟醸・本醸造」と「飛騨牛すきやき御膳」	(岐阜県高山市)
ミシュラン三ツ星観光地「飛騨高山古い町並」で味わう「飛騨牛のすきやき」と、「飛騨高山の地酒」の絶妙マリージュ	
32「正雪 大吟醸」と「桜海老かき揚げ」	(静岡県静岡市)
静岡の由比でしか味わえない格別な組み合わせ	
33「花の舞 本醸造辛口 「家康伝」と「旬の地魚刺身盛り合わせ」	(静岡県浜松市)
出世の街浜松パワーフード食べつくしの旅!	
34「本醸造「四天王」と「いな馒头」	(愛知県海部郡)
140年の歴史 伝統の川魚料理	
35「本醸造生貯蔵酒「荒磯の松」と「エビフライ」	(愛知県知多郡)
昭和25年。創業以来続く知多伝統のエビフライと創業160年の知多酒の叡智がもてなす美味のマリージュ。	
36「神杉「人生劇場」と「デンマークまぶし」	(愛知県安城市)
愛知県で「うなぎ」と言えば「まぶし」が代名詞。安城市を味わう「まぶし」が「デンマークまぶし」です。そのまま、薬味をのせて、お茶漬けでお楽しみください。	
37「純米吟醸 和」と「絹姫サーモン吟醸酒粕炙り」	(愛知県北設楽郡)
地酒と地元名産のコラボレーション	

38	<u>「久波奈（くわな）特別純米」と「はまぐり鍋（はまぐりのしゃぶしゃぶ）」</u>	（三重県桑名市）
	究極の「はまぐり」を地酒「久波奈」と食す！	
39	<u>「海女神（AMAZIN）」と「海女小屋料理」</u>	（三重県四日市市）
	～AMA HUT EXPERIENCE～ 海女が採った「伊勢志摩の海幸（Sea food）」と三重が誇る酒「海女神（AMAZIN）」のマリアージュ。	
40	<u>「純米大吟醸 半蔵 神の穂」と「伊勢マグロと鳥羽の真牡蠣のセルクルあおさのりのフリット添え」</u>	（三重県伊賀市）
	神の国三重 海の恵みと大地の出会い	
41	<u>「噴井 純米酒」と「カイザーヤークトヴルスト」</u>	（三重県四日市市）
	鈴鹿山系の水で仕込んだお酒と鈴鹿山麓で育った豚で作ったソーセージのコラボレーションをお楽しみください	
42	<u>「七本鎗 純米」と「近江牛づくし」</u>	（滋賀県長浜市）
	日本酒なのに肉とコラボのニクイやつ	
43	<u>「舞子、松の花」と「高島定食、ビワマス定食、針江いろどり御膳」</u>	（滋賀県高島市）
	味わう！伝統の息づかい 感じる！新たな息づかい	
44	<u>「湖濱 特別純米酒」と「近江牛」</u>	（滋賀県長浜市）
	村人たちが守り続けた美しくも素朴な観音信仰と神秘の赤湯の里で味わう近江牛と地酒	
45	<u>「湖濱 特別純米酒」と「のっぺ膳」</u>	（滋賀県長浜市）
	琵琶湖・長浜の郷土料理「のっぺいうどん」を作りつつ、地酒を楽しむ	
46	<u>「湖濱 特別純米酒（長浜曳山まつり限定ラベル）」と「近江牛」</u>	（滋賀県長浜市）
	地酒と近江牛を味わいながら感じる長浜の伝統と進取の気性	
47	<u>「満寿泉 純米大吟醸」と「甘鯛の鱗付け焼き 柑橘風味のブイヨンスープ」</u>	（富山県富山市）
	「1 + 1 = 2」ではない！	
48	<u>「山麩純米酒 與四兵衛」と「トマトカップのユーリンチー（鳥の唐揚げ）ゴーヤ添え」</u>	（石川県白山市）
	築100年の老舗蔵元で味わう旬の酒と季節の食材を生かした欧風料理	
49	<u>「奥越前の地酒 花垣」と「朝取れ旬の地酒の刺身寿し各種ほか」</u>	（福井県大野市）
	心温まる居酒屋	

（ ）内は酒蔵の所在地



昇龍道プロジェクトの一環として行う取組



実施時期	事業名	事業主体	事業の概要
1月～	「もうひとつの日本」 セールスコール及び旅行会社の招請 (VJ地方連携事業)	三重県 中部運輸局	「忍者」や「海女」といったクールジャパン・コンテンツを「もうひとつの日本」として情報発信するため、G7の一つであるフランスでセールスコールを行うとともに、フランスの旅行会社を招請する。
1月～	伊勢志摩サミット開催地と昇龍道エリアを周遊する着地型旅行商品の造成 (広域観光周遊ルート形成促進事業)	三重県 中部運輸局	主要ゲートウェイ施設の名古屋駅からサミット開催地の伊勢志摩地区までにかけての広域観光を促進するため、外国人個人旅行者向けの着地型旅行商品(「忍者修行とお伊勢参り」「海女漁と真珠の秘密」「伊勢湾の豪華クルージング」の3本)を造成する。
1月～	「昇龍道」地域の観光資源を活用した体験・滞在型プログラムの開発 (広域観光周遊ルート形成促進事業)	三重県 中部運輸局	昇龍道エリアの滞在コンテンツの充実を図るため、外国人個人旅行者向けの体験・滞在型プログラム(「伊勢神宮参り」「海女文化」「志摩でのカヤックとウォーターボール」「伊賀流忍術」「熊野古道ツアー」「いちご狩り」の7本)を開発する。
1月～	伊勢志摩サミット開催地！伊勢志摩の旅行商品造成 (地域資源を活用した観光地魅力創造事業)	中部運輸局	サミット開催地訪問を目的とする旅行を推進するため、「2016 サミット開催地 伊勢志摩へ」をテーマとした新たな旅行商品(6本)を造成するとともに、次年度以降の「サミット開催地ツアー」の商品化に向けたモニターツアーを実施する。
2月～3月	観光地スタンプラリー事業 (広域観光周遊ルート形成促進事業)	中部国際空港利用促進協議会 中部運輸局	外国人旅行者の伊勢志摩地区訪問の増加を図るため、セントレアで出入国して三重県・愛知県・岐阜県の観光地をめぐるモデルコースを設定し、そのコースを周遊するスタンプラリーを実施する。
3月	伊勢志摩文化に関する情報発信 (地域資源を活用した観光地魅力創造事業)	中部運輸局	外国人旅行者の伊勢志摩文化に関する理解を促進するため、伊勢神話に関するガイドブック(英語版：8000部)を作成する。
5月以降	G7各国の海外メディアの招請 (VJ事業)	観光庁	日本の伝統文化の体験等を取り入れ、伊勢志摩ホテル等や大臣会合の開催地を巡る、旅行関係海外メディアを招請する。

(※なお、上の表に掲げた事業以外にも伊勢志摩サミット関連の事業を行う可能性もあります。決まり次第お知らせします。)