

《 事業報告書・概要版 》

令和2年度

観光地における多様な食の提供による

集客・滞在促進策の検証

【群馬県 渋川伊香保温泉地区（渋川市・榛東村・吉岡町）】

令和3年3月

国土交通省

関東運輸局 観光部

第1章 渋川・伊香保温泉地区における多様な食の提供に関する現状と課題

1. 事業概要

事業の目的

首都圏からの「日帰り」客が多い観光地において、インバウンド宿泊滞在を促す仕掛けとして、地場食材を活用した「食」をテーマとした誘客策に地域一帯で取り組み、新たな付加価値(魅力)を提供することで、訪日外国人の来訪・宿泊滞在促進につなげることを目的とした検証を行う。同時に、他の地域でも活用できるモデルを構築することを目指す。

実施地域については、更なるインバウンドの取込みを目指す群馬県渋川伊香保温泉地区（渋川市・榛東村・吉岡町）とする。また、主なターゲットについては、既に同地区への来訪が多く、人口に占めるベジタリアンが比較的多いとされる「台湾」とし、多様な食の提供により、当該地域へのインバウンド来訪・滞在促進効果を検証する。

事業の背景

コロナ禍以前に於いては、日本全体の訪日外国人旅行者数が年々増加する中、多様な食習慣を有する訪日外国人の受入環境に関し、更なる整備・改善が求められていた。

観光庁では、令和元年度「ベジタリアン・ヴィーガンの受入環境整備に向けた調査業務」として、ベジタリアン等の多様な食習慣を有する訪日外国人の行動特性、日本の受入環境の現状を調査したところである。今後は、当調査の知見も踏まえ、これらの取り組みを着実に地域単位で進めることが極めて重要であり、アフターコロナにおけるインバウンド需要の回復も見据え、今から受入環境の整備を進めておく必要がある。

群馬県は、2020年4月～6月期の『群馬DC(デスティネーションキャンペーン)』開催にあたり、観光資源の磨き上げや受入環境整備・訪日外国人観光客の誘客に積極的に取り組んできたところである。その中でも、伊香保温泉は訪日外国人宿泊者数が増加傾向にあり、特に台湾からの来訪が約半数を占める状況となっていた。また、同地区は、日本情緒が味わえる国際的な宿泊地としての評価を高めることを目指し、地域が主体となり取り進む素地も整いつつある。さらに、群馬県は生産農家も多く、地場食材を活用したメニュー開発も期待される。

現状の課題としては、都心近郊に位置する当該エリアは「日帰り」客が多いが、観光消費額増による地域経済活性化の為に、「宿泊」滞在を促す取り組みが求められている。

※本事業では多様な食の対応へのファーストステップとして、メインターゲットを「ベジタリアン」とした。
事業の中ではヴィーガン、オリエンタル・ヴィーガン等への対応も検証しているが、以下、それらを総じて「ベジタリアン」と表記する。

事業内容

- (1) ターゲット、地域特性・地域資源に関する調査、分析
調査方法：WEB調査、デスクリサーチ、事業者調査（郵送・ヒアリング）
- (2) 検討会の設置による方針の策定及び検討会の運営（検討会実施：4回）
- (3) モデルメニューの開発及びオンラインセミナーの開催（参加者アンケートの実施）
- (4) モニター調査の実施・検証等（モニターツアー及び参加者アンケートの実施）
- (5) ベジタリアン対応店舗等に関する情報発信及び効果測定
情報発信方法：海外向けウェブメディア、SNSメディア、インフルエンサー
- (6) 宿泊事業者等への検証結果の共有（モデルメニュー（レシピ集）、ガイドラインの作成・共有）

第1章 渋川・伊香保温泉地区における多様な食の提供に関する現状と課題

2. ターゲット、地域特性・地域資源に関する調査結果

※一部抜粋

(1) 渋川伊香保温泉地区の訪日ベジタリアンのターゲット候補（デスクリサーチより）

- 訪日ベジタリアンをターゲットとする場合、最優先を「台湾」とするのが適切

【2019年(暦年)国籍・地域別 宿泊者数】

- ✓ 群馬県全体 訪日外国人全体の42%で台湾が第1位
- ✓ 伊香保温泉 訪日外国人全体の38%で台湾が第1位
- ✓ 伊香保温泉へのベジタリアン旅行者(推計) 訪日外国人全体で台湾第1位（2位香港の10倍）

出典：観光庁「宿泊旅行統計調査」 渋川伊香保温泉観光協会「国別統計(宿泊)」

【2018年(暦年)国籍・地域別 ベジタリアン比率】

台湾 14%（世界第2位）

出典：観光庁「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」

(2) 訪日外国人観光客（ターゲット）に関する動向・行動特性（外国人WEB調査より）

- 特に台湾ベジタリアンが食べてみたい日本食は、「地場野菜等の素材を活用した料理」
- ベジタリアンの旅行時の一番の懸念は、「対応店舗の存在」
- ベジタリアン対応への要望は、利用食材や対応状況など「分かりやすい表示」

(3) 事業者の現状と課題（事業者郵送調査より）

- ベジタリアンについての存在は認知しているものの、分類別の禁忌や使用食材まで認知している事業者は、約3割と低い。
- ベジタリアン旅行者にとって、温泉旅館や日本食に対する興味は非常に高いことが分かっているが、現状、ベジタリアンメニューを提供している事業者は約1割に過ぎない。
- ベジタリアンからは「分かりやすい表示」が強く求められている一方、約9割の事業者が「食材の説明・表示」に未対応。
- ベジタリアンの多くは出発前に現地の専用サイトから情報収集しているが、現状、ベジタリアンサイトに登録している事業者はほぼ皆無。（*調査時点で1件のみ）

(4) ベジタリアン対応に向けて活用したい地域資源（各調査結果および検討会より）

- 優先的に活用すべき食材
 - ✓ 「こんにゃく」、「きのこ類」、「うどん（水沢うどん）」
- メニュー開発を積極的に検討すべき食材
 - ✓ 「味噌汁・お吸い物」「そば・うどん」などに使われる出汁
- 他の資源にシフトすべき食材
 - ✓ 肉、魚（地場野菜、こんにゃく、大豆ミートなどへの代替）

第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

1. モデルメニュー開発レポート

モデルメニュー開発のポイント

- 地場食材の活用
- メインターゲットはインバウンド（特に台湾）
※セカンドターゲットとして、国内の集客も目指す
- ベジタリアンのみではなく、健康志向の層にも訴求（特に国内の女性層）
- 精進料理以外のベジタリアンメニューのご提案
※精進料理については過去にワークショップなど開催実績があるため
- 写真映える料理（SNSでの拡散）
- 宿泊施設（特に旅館）への集客を意識し、会席料理での提供をイメージ

開発したモデルメニュー 21品

◆ ナッツチーズ、豆腐チーズ、豆乳チーズなどを使用した「チーズ代替食材メニュー」4品



◆ おからこんにゃく、大豆ミートなどを使用した「肉代替食材メニュー」4品



◆ こんにゃく、豆腐などを使用した「海鮮代替食材メニュー」2品



◆ 地場野菜、果物を使用したメニュー 7品 ※一部抜粋



◆ 精進出汁などを使用したメニュー 4品



第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

2. セミナー開催レポート

ベジタリアン対応おもてなしセミナー概要

協力	一般社団法人 渋川伊香保温泉観光協会
日時	2021年1月18日(月) 11:30~13:30
対象	渋川市・吉岡町・榛東村の宿泊事業者/飲食店 (主に料理を管轄される経営者、女将・板前の方など)
参加費	無料
参加方法	オンライン(パソコンまたはスマートフォン) ※新型コロナウイルス感染拡大防止対策としてオンラインセミナーに変更
参加者	6事業者11名
内容	第1部:ベジタリアン対応セミナー(座学) 第2部:調理方法編(レシピ動画の紹介)
参加者アンケート	セミナー終了後に参加者へオンラインアンケートを実施 回答:6事業者8サンプル

セミナープログラム

【基礎編】食の多様性への対応 –ベジタリアンの基礎と対応の進め方–

1. ベジタリアンの基礎
2. ベジタリアン対応の意義
3. ベジタリアン対応のポイント

【講師】NPO法人ベジプロジェクトジャパン代表理事 川野 陽子氏
・東京都アドバイザー派遣事業 ベジタリアン・ヴィーガン専門アドバイザー
・浅草料飲組合ベジタリアン食品・調理紹介事業 専門コンサルティング
・国会超党派「ベジタリアン/ヴィーガン関連制度推進のための議員連盟」メンバー



【調理編】ベジタリアン対応食材

1. 外国人(ベジタリアン)が好きな日本料理
2. 外国人(ベジタリアン)対応のポイント
3. 動物性食品の代替品

【調理方法編】ベジタリアン対応食材メニュー案

1. チーズ代替食材メニュー例
2. 肉代替食材メニュー例
3. 海鮮代替食材メニュー例
4. 精進出汁メニュー例
5. 地場野菜・果物提供メニュー例

【講師】一般社団法人日本ヴィーガン・ベジタリアン和食料理教室協会
菅原 亜紀子氏/池田 りな氏/梅田 かおり氏
・外国人向け和食料理教室講師
・菜食対応による地方再生事業 外国人向け料理教室コンサルタント
・外国人向け和食料理講師育成アドバイザー



【台湾素食・精進料理編】禅の味

1. ベジ料理と寺院
2. 食材は?
3. 何故菜食するのか?

【講師】NPO法人国際ブリア理事長 満潤法師
・台湾最大仏教宗派 臨済宗佛光山 日本総本山 佛光山法水寺 住職

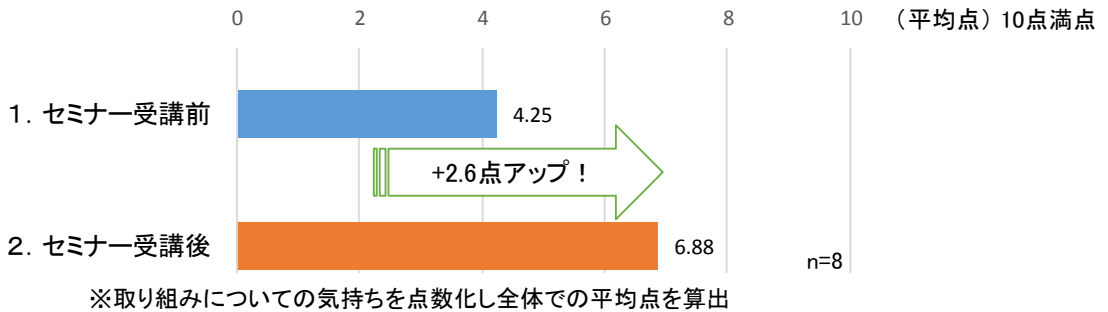


第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

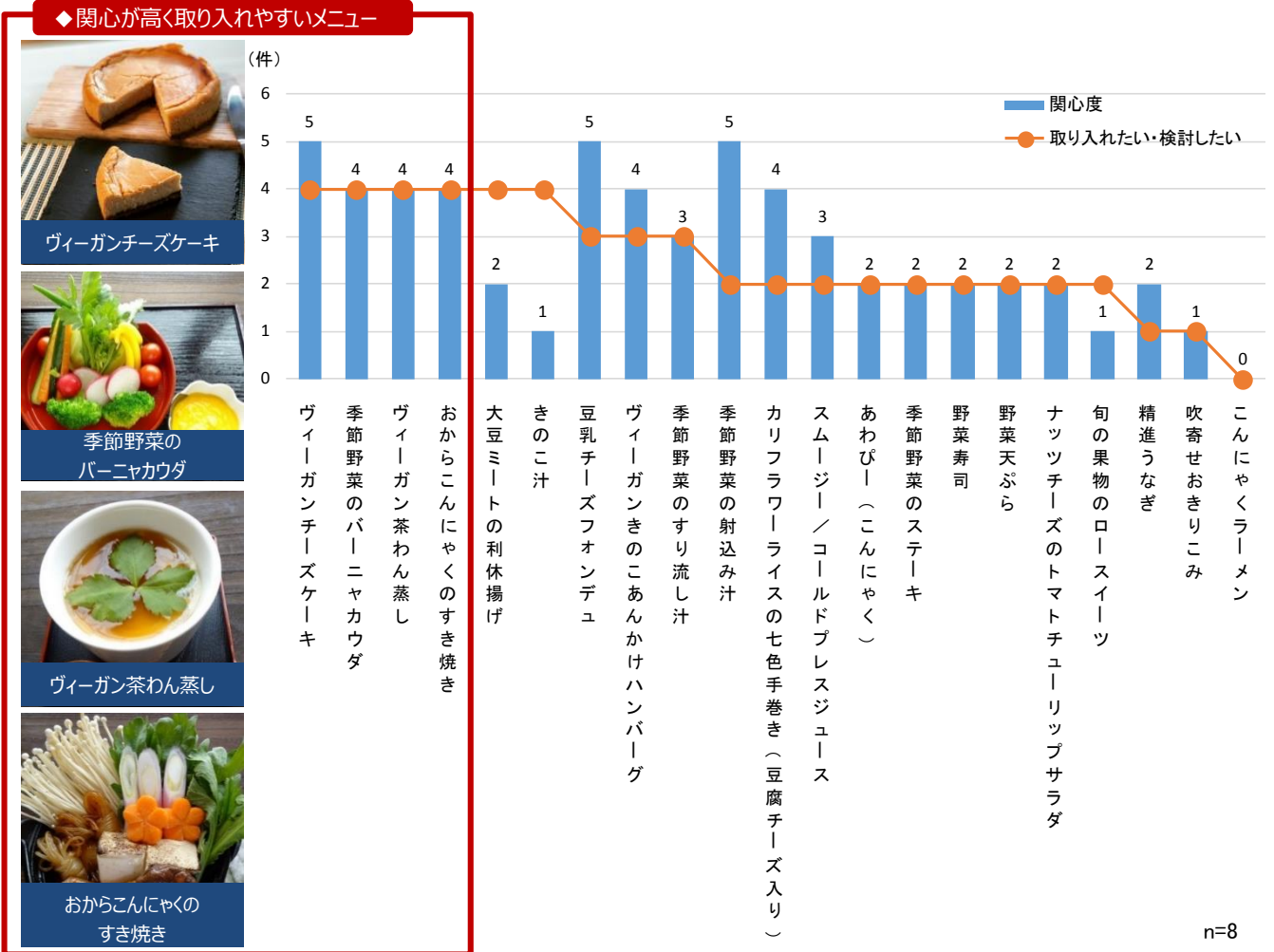
アンケート結果とまとめ

- ▶ セミナー受講前後で、全体の取組意向は+2.6ポイント上昇した。
- ▶ モデルメニュー21品の中で、関心が高くかつ取り入れやすいメニューは、『ヴィーガンチーズケーキ』『季節野菜のバーニャカウダ』『ヴィーガン茶わん蒸し』『おからこんにゃくのすき焼き』の4品があげられた。

問. ベジタリアン・台湾素食など、多様な食文化に対応するための取り組みについて、セミナーの受講前と受講後では、どのくらいお気持ちに変化がありましたか。



問. ご紹介したベジタリアン対応食材メニュー案について、関心があるものをお答えください。[MA] また、今後メニューとして取り入れたい・検討したいと思う品をお答えください。



第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

3. モニターツアーレポート

モニターツアー 概要

コンセプト	開発したモデルメニューの課題の抽出を目的としたモニター調査を実施し、商品化に向けて磨き上げを行う。
日程	2021年3月10日(水)～2021年3月11日(木) / 1泊2日
対象者	台湾、中国、欧米の在日外国人 ※新型コロナウイルス感染拡大防止対策のため“在日”外国人で設定
モニター人数	10名：ベジタリアン(9名) / 非ベジタリアン(1名) ※新型コロナウイルス感染拡大防止対策のためバス2台に分かれて行動
対象宿泊施設	宿泊施設3施設
実施内容	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊施設では夕食・朝食の2食、立ち寄り施設では昼食の提供 ・3グループに分かれ、観光と食を体験 ・ツアー内容をSNS等で発信
検証内容	<ul style="list-style-type: none"> ・提供された食事内容やサービスに対するご意見、満足度 ・ツアーの満足度、再来訪意向率、推奨度 ・来訪、滞在促進への効果

宿泊施設での提供メニュー

※一部抜粋

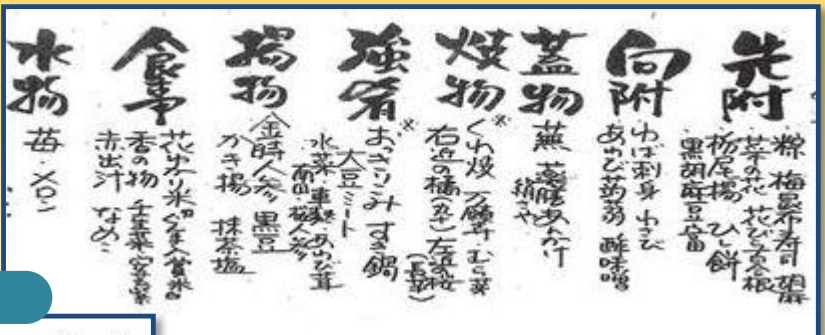
宿泊施設A 1日目夕食



向附



先附



宿泊施設B 2日目朝食

豆富のパンケーキ
旬野菜と海藻サラダ
選べるドレッシング三種 人参・胡麻・和風
旬野菜のお浸し
ほうれん草胡麻和え
芽こんぶ
芽茎田舎煮
畑の肉じゃが
季節のジュース
白飯
田舎風味噌汁
香の物



宿泊施設C 2日目朝食

お献立

- ・ベジタブルカレー
- ・大豆のパンケーキ
- ・野菜スパイス炒め
- ・野菜のお浸し
- ・プレミアム推定のライスパンケーキ
- ・キャベツとオレンジフルーツロー



食事風景

第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

モニターツアーから明らかとなった課題とそれに対する専門家の意見

▼『食事』に関する課題

◆課題① 「ベジタリアン」「ヴィーガン」等についての基本的理解

- ✓ 「ベジタリアン」「ヴィーガン」「オリエンタルベジタリアン/オリエンタルヴィーガン」等分類の違いを理解する
- ✓ 肉、魚以外にも、卵、乳製品、鰹節/煮干しの出汁など動物由来の食材の使用の可否にも注意を払う
- ✓ 台湾素食などの「五葷抜き」の場合、ねぎ、たまねぎ、ニラ、にんにく、らっきょう等は使用しない

◆課題② 原材料の確認

- ✓ 「原材料ラベルの確認」「(ラベルで分からない場合は)メーカーへの問合せ」を徹底する
- ✓ 避けるべき食材を使用しないために、食材への知識を深める
- ✓ お客様が原材料を確認しなくてはいけない状況は、お互いにストレスになるため、できるだけ避ける

◆課題③ 「ベジタリアン」「非ベジタリアン」の両方に喜ばれるメニュー提供

- ✓ 地元の特産品や郷土料理をベジタリアン対応にアレンジすると喜ばれる

◆課題④ ベジタリアン対応状況（メニュー）のサイン表示

- ✓ 事業者として、どのレベルまでの対応を目指すのかをあらかじめ決めて伝える
- ✓ ベジタリアンにとっては、サイン表示の有無が重要な情報源であるため、サイン＝歓迎と感じる
- ✓ ベジタリアンの分類によって避けるべきものが違うため、サイン表示はできるだけ詳細にはっきりと表示する

▼ツアー全体（食事以外）に関する課題

◆課題⑤ 「食事以外」の要素への気配り、対応

- ✓ 羽毛布団や皮のソファに座れない等、生活面においても動物不使用を求めるケースがある為、調度品や装飾物等、食事以外への気配りも重要

◆課題⑥ 街全体での取り組み

- ✓ 宿泊事業者に留まらず、お土産店や飲食店、観光施設等でのベジタリアン対応表示を促す等、街全体での歓迎姿勢を示す。簡単な一言の表示があるだけでも十分。

検証結果のまとめ

まずは宿泊事業者において、最低限「ベジタリアン」・「ヴィーガン」等の基本的な分類と対応方法を正しく理解し、提供ミスが起きないように確認・連携体制を構築する事が重要である。

また、旅行者からは、「分かりやすい表示」が求められており、宿泊施設に限らず、街全体として対応状況をサイン等で掲示することで、ベジタリアンの安心・満足につなげることが可能となる。

更に、「ベジタリアン」の考え方は生活全般にまで及ぶことも多く、“食事以外”の要素にまで気を配ることで、“多様な食への対応”は完成される。

第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

4. ベジタリアン対応店舗等に関する情報発信及び効果測定レポート

情報発信の概要

目的	海外向けウェブメディア等を活用し、ベジタリアン対応店舗等に関する情報発信を行い、効果的に情報が配信されたかどうか効果検証を行う。
配信期間	2021年 2月20日（土）～ 3月28日（日）
計測期間	投稿日より1週間 ※一部SNSメディアでは3日間の計測期間もあり
発信メディア	①海外向けウェブメディア：素伴 vegmate/HATAGO TRAVEL ②SNSメディア：Facebookグループ(17グループ) ③インフルエンサー：4組（Instagram、Facebook）
発信方法	①海外向けウェブメディアへの記事投稿 ②SNSメディア：Facebookグループで①の投稿記事をシェア ③インフルエンサーがモニターツアーに参加し、ツアーの食事や観光について投稿
発信内容	①②コンテンツ ・実証事業に関する記事 ・モニターツアーに関する体験記事 ③コンテンツ ・ツアーの食事内容や観光についての投稿
計測数値	①ウェブメディアのPV・Facebookからの流入数 ②Facebookグループのリアクション数、コメント、リーチ数平均 ③インフルエンサーのリーチ数・リーチ率・リアクション数・シェア数

■ ①海外向けウェブメディア



【ヴィーガン向け日本旅行-伊香保温泉】

- 群馬県、伊香保温泉のヴィーガン対応について
- ヴィーガン・フレンドリーな旅館
- 伊香保温泉観光

観光部発表 - 群馬・澁川伊香保温泉應對素食項目進行中！



【群馬・澁川伊香保温泉で進むベジタリアン対応プロジェクト】

- 地域の飲食店・宿泊施設向けにベジタリアン対応セミナーを開催
- 伊香保で広がるベジタリアン対応

■ ②SNSメディア (Facebookグループ)



Hatago Travelさんがリンクをシェアしました。
3月19日 15:38

Good news for vegan travelers! Ikaho Onsen in Gunma Prefecture is working on implement vegan-friendly options! Check out the article to discover our vegan-friendly recommendation! <https://hatagotravel.com/vegan-travel-japan/>



HATAGOTRAVEL.COM
Vegan Travel in Japan - Ikaho Onsen - Hatago Travel
Travel to Japan as a Vegan/vegetarian could be pretty difficult, but I...

■ ③インフルエンサー

【Instagram写真投稿】



法水寺を訪れ、流暢な日本語を話せる住持さんからヨガや座禅を教わった。ベジタリアン料理のおもてなしに感動した。

【Facebook投稿】



第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

検証結果と結果の考察

①海外向けウェブメディア

発信コンテンツ	メディア名	対象	PV
実証事業紹介記事	素伴 vegmate	ベジタリアン	150
モニターツアー体験記事	素伴 vegmate	訪日外国人	176
	HATAGO TRAVEL	訪日外国人	189

②SNSメディア（Facebookグループ）

発信コンテンツ	対象	投稿グループ数	リアクション数	リーチ数平均	計測期間
実証事業紹介記事	ベジタリアン	4	119	4,695	3日間
モニターツアー体験記事	ベジタリアン	3	144	約5,185	
	訪日外国人	13	174	約41,520	

③インフルエンサー

SNS媒体	配信数	フォロワー数	リーチ数	リーチ率	リアクション数
Instagram(ストーリー投稿)	131	8,202	35,000	427%	585
Instagram(写真・動画投稿)	10	8,211	14,609	178%	1,188
Facebook	11	22,197	18,321	83%	3,481
総計	149	38,610	67,930	176%	4,548

- 「写真・ビデオ」の閲覧数が高く、ビジュアル情報の訴求力の強さが確認できた。
- Instagramのストーリー投稿はフォロワー数以上のリーチがあり、十分な宣伝効果がみられた。
- 「食への対応状況」に限らず、ツアー全体や観光コンテンツに対する反響が確認できた。
- コメント欄でのやりとりが他の閲覧者に拡散され、新たなアクセス増に繋がった。

情報発信に関する課題の整理と提言

◆ベジタリアン対応の継続的な情報発信

- 複数の媒体を活用することで、新規の見込み客が記事を見るきっかけとなる間口を増やす
- より効果的な情報発信を行えるよう、投稿内容の充実を図る

◆観光客による情報発信

- 訪問中の観光客自身による情報発信の仕組み作りを行う
- ライブ配信アプリ（Instagram・Facebookのストーリーを含め）など効果的な配信媒体の検討を行う
- インフルエンサーなどによる情報発信でファン層を獲得する

◆情報発信すべき観光資源の見直し

- 「食への対応」に加え、渋川伊香保温泉地区全体の魅力について訴求する

検証結果のまとめ

ベジタリアン対応について継続的に情報発信すること、特に事業者からの発信に加え、観光客自ら食に限らず様々な地域の魅力を写真・動画などで発信してもらう仕組み作りが重要。それにより、ベジタリアンにとっても一般の旅行者にとっても「渋川伊香保温泉地区＝多様な食文化の対応店があるエリア」と想起されるような街づくりを目指す。

第2章 調査・分析結果を踏まえた事業の実施報告

5. 事業者への検証結果の共有

ガイドライン

- ✓ ベジタリアン、ヴィーガン、素食について
- ✓ 気を付ける食材
- ✓ ベジタリアンメニュー作りのステップ
- ✓ ベジタリアン対応のポイント
- ✓ ベジタリアン対応に関するQ&A
- ✓ 宣伝方法（集客方法）
- ✓ ベジタリアンに対応可能な伊香保のお土産例
- ✓ 指さし会話

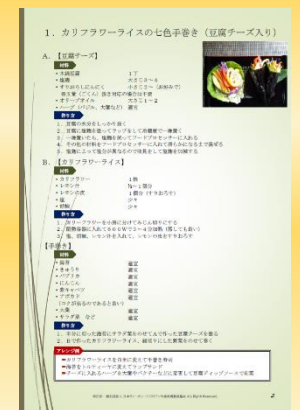
※一部抜粋



レシピ集

- ✓ ベジタリアン対応レシピ 15品
～材料・作り方・アレンジ例～
- ✓ ベジタリアン対応メニュー 6品
～アレンジ例～
- ✓ ベジタリアン食材入手先の紹介

※一部抜粋



6. ベジタリアン向け情報サイトへの新規登録支援

ベジタリアン向け専門サイト【HappyCow】登録件数

◆検索ワード：「伊香保」
1件 (2020年7月)

新規登録 + 2件

3件 (2021年3月)

第3章 事業評価と次年度以降の取り組み

1. 事業評価

事業内容	事業評価
<p>(1) ターゲット、地域特性・地域資源に関する調査、分析</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 成果 <ul style="list-style-type: none"> ✓ ターゲットの訪日旅行に関するニーズや行動特性の把握 ✓ ベジタリアン対応状況の現状把握 ✓ 地域特有資源の洗い出し ◆ 評価 <ul style="list-style-type: none"> ✓ ターゲットの国・地域について、ベジタリアンの現状やニーズを明確にできた。 ✓ 現状の課題とベジタリアン対応の受入れ意向等を把握できた。
<p>(2) 検討会の設置による方針の策定及び検討会の運営</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 成果 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 専門家を含む検討会を計4回実施し、今後の事業方針の策定 ◆ 評価 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 地域が一体となって取り組む体制づくりの基礎ができた。 ◆ 次年度以降の検討課題 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 非ベジタリアンを含む『健康志向』の方などの需要も取り込んでいく。 ✓ 飲食店やお土産店などへも対象を拡大していく。
<p>(3) モデルメニューの開発及びオンラインセミナーの開催、参加者アンケート</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 成果 <ul style="list-style-type: none"> ✓ モデルメニュー開発（21品）、オンラインセミナー実施（6事業者参加） ◆ 評価 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 地域資源を活かした対応メニューを提示することができた。 ✓ 地域の実状に沿ったセミナープログラムを提供にすることにより、事業者の取組意向がセミナー前に比べてUPLした。 ◆ 次年度以降の検討課題 <ul style="list-style-type: none"> ✓ ベジタリアン対応メニューの更なる磨き上げを進める。
<p>(4) モニター調査の実施・検証等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 成果 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 3宿泊事業者及び飲食店3軒でモニター調査を実施し課題を明確化 ◆ 評価 <ul style="list-style-type: none"> ✓ メニュー表記や利用食材など、ベジタリアン分類毎の嗜好や注意点について、課題が明らかになった。 ✓ 食以外でも留意すべき点が明らかになり、今後の課題を明確にできた。 ◆ 次年度以降の検討課題 <ul style="list-style-type: none"> ✓ インバウンド復活後に向け、継続的な取り組みを行う。
<p>(5) ベジタリアン対応店舗等に関する情報発信及び効果測定</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 成果 <ul style="list-style-type: none"> ✓ ウェブメディア・SNS・インフルエンサーによる情報発信及び効果検証 ✓ ベジタリアン向けサイト登録代行支援（HappyCowへ新規登録 2事業者） ◆ 評価 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 地域で発信すべきコンテンツや拡散されやすいメディア選定など、今後の取り組みの参考データが収集できた。 ※コロナ禍の影響により訪日外国人が来訪出来ない状況での調査のため、データは参考値 ◆ 次年度以降の検討課題 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 観光協会HPや各店HP等で積極的なPRを行う。 ✓ ベジタリアン対応店のマップ化やモデルコースの作成を検討する。
<p>(6) 宿泊事業者等への検証結果の共有</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 成果 <ul style="list-style-type: none"> ✓ モデルメニュー(レシピ集)及び対応ガイドラインの共有（130事業者） ◆ 評価 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 各事業者での受入環境整備につなげる為の基礎資料の提供ができた。 ◆ 次年度以降の検討課題 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 伊香保独自のガイドライン整備や、表記方法等を検討する。

第3章 事業評価と次年度以降の取り組み

2. 次年度以降の取り組み（第4回検討会より）

アフターコロナの時代においては、『滞在型』温泉地を目指し、そのためには『食』がキーとなることは必至であり、ベジタリアンだけでなく、非ベジタリアンを含む『健康志向』の需要も取り込んでいきたい。

その為の次年度以降の取り組みとして、DMOが主体となり、街全体で取り組みを推進することが重要。自発的に“集客可能な観光地”となるために、地域資源を活用してベジタリアンをはじめ多様な食への対応・受入環境整備を行い、将来的には伊香保に行けば対応店がある！と積極的に目的地として選んでいただける街づくりを目指す。

DMO主体の街全体での取り組みについて

宿泊施設での更なるメニューの磨上げ

対応宿泊施設の拡大

周辺飲食店及びお土産屋への取組拡大

PR強化

(1) 観光協会や各店HP等での積極的PR（自社HPでのPR及びベジタリアン向けサイト登録等）

(2) 観光協会でのベジタリアン向けモデルコースの紹介など

(3) ベジタリアン対応店舗のマップ化

(4) ベジタリアン対応メニューの分かりやすい表示の推進

HappyCow Restaurants & Stores

We found 3 results for "伊香保"

伊香保

Vegan Vegetarian Veg-Options Chains Filters

Current radius: 1.3 km

- 1. JYOSHINNOSATO HIBIKINO
403-125 Ikahomachi Ikahe, Shibukawa, Gunma, Japan, 377-0102
- 2. MATSUMOTORO HOTEL
Ikahe Town, Shibukawa, Gunma, Japan, 377-0102
- 3. NAGOMIGOKORO NO YADO OHORI
58, Ikahomachi Ikahe, Shibukawa, Gunma, Japan, 〒377-0102

ベジタリアン向けサイト【HappyCow】への登録促進



(イメージ) 伊香保オリジナルマークの導入検討

渋川伊香保温泉観光協会



観光コース

食べる



「食べる」一覧はこちら



(イメージ) ベジタリアン向けモデルコースの紹介
※渋川伊香保観光協会HP

第3章 事業評価と次年度以降の取り組み

事業者のレベルにあったベジタリアン対応への取り組みと表示方法

◆ 各事業者の現状を考慮した上で、対応可能なレベルの取り組みを目指す。

取り組み方法

表示方法

レベル0

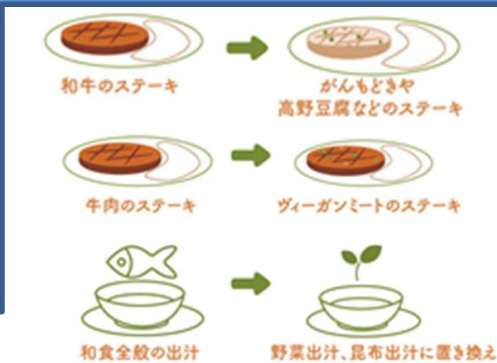
- ・ベジタリアンの基本的な対応を理解する
- ・ベジタリアンの分類、食事制限を理解する

レベル1

- ・既存メニューからすでにベジタリアン対応OKなメニューを探す
- ・一部の食材を抜く等、既存メニューから対応できそうなメニューを探す

レベル2

- ・置き換え対応①
既存の食材・入手容易な食材を活用
- ・置き換え対応②
ベジタリアン向けの対応食材を活用



レベル3

- ・地場の食材を活かしたオリジナルのメニュー開発



口頭・記述で説明

- ・問い合わせや予約時に口頭で説明
- ・店舗・メニュー内にベジタリアン対応の文字を明記

- ・ベジタリアン対応であることが分かるマークを使用
- ・NG食材などの有無をイメージで表示



独自のマーク・イメージでの表示

認証マークの活用

- ・ベジプロジェクトジャパン「ヴィーガン・ベジタリアン対応マーク」などを始めとした認証マークを活用



- ✓ 多様な食への対応として、まずはベジタリアンについての基礎知識を理解し、対応可能なレベルの取り組みから始めることが重要。
- ✓ さらに、ベジタリアン対応していることについて、店舗内での表示に留まらず、地域全体で情報を発信することも重要である。