

「高知の宝物ツアー～高知の食の真髄と高知県民のおもてなしに触れる旅～」

【高知県全域】

<p>実施主体</p>	<p>NPO法人 高知の食を考える会</p> <p style="text-align: right;">【問い合わせ先：メールアドレス info@kochi-syoku.com】</p>
<p>造成した 看板商品</p>	<p>■モニターツアーの実施（2023年1月21日） 【看板商品名】 高知の宝物ツアー～高知の食の真髄と高知県民のおもてなしに触れる旅～ 【商品の内容】 観光商品としての「グランプリ事業者さんを巡り」と「高知の宴会体験」をお客様に体験していただいた。 【コース内容・行程】 高知龍馬空港に集合。貸し切りバスにて移動 1. ここに来ないと味わえない「土佐あかうし」を使ったオリジナルバーガー お客様自身で野菜をちぎってバーガーの具材にする。あかうしは土佐備長炭でじっくりと焼き上げ、オリジナルバンズでいただく。味変には地場産の素材を生かしたデップをトッピング。 2. オリジナル味噌玉を天日塩でいただく 完全天日塩化工場に訪問し、オリジナル天日塩の工程を見学し、それを使った味噌玉をいただく。 3. NHK朝ドラの主人公となった、高知県の偉人「牧野富太郎博士」の発見した植物の香りを使ったオリジナルジン「マキノジン」を楽しんでいただく。 4. 最後は、高知独特の夜の宴会のおもてなしで楽しんでいただく。 土佐のお座敷遊びなど、高知のものてなし達人たちの楽しむ、独自の宴会「おきやく」を堪能いただいた。 5. 翌朝は、日本一の朝のマーケット「日曜市」を散策いただき、帰路についていただいた。 【主なターゲット層】 高知の食・人に関心のある、経済的に余裕がある層 【販売価格・想定する1人当たり消費額】 参加費50,000円/人</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;">     </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; margin-top: 10px;">    </div>