

# 「山口県新ご当地グルメ開発」参加者大募集！

山口県観光連盟では昨年度、**新しいご当地グルメ**として「**長州チキンステーキ**」・「**長州海鮮まぶし**」・「**長州海鮮うにしゃぶ**」を開発し、2月の販売開始から約1か月で**約460食 約340万円**販売されています。この度、この新ご当地グルメをさらに展開するため、**新たに参加事業者様を募集**します。参加事業者様が作成したメニューは、「山口県新ご当地グルメ」として**パンフレットを制作し、プレスリリースやお披露目会**で**大々的にPR**します！

## 募集概要

### ■対象者

**長門市内で営業する飲食事業者、宿泊事業者等**

### ■主催

(一社) 山口県観光連盟 (受託先: (株)リクルート)

☆観光情報誌「じゃらん」のスタッフがグルメ開発をサポート！ワークショップ運営から情報発信まで伴走します！

☆開発スタッフ (株)リクルート じゃらんリサーチセンター アソシエーションスタッフ 佐藤 真一  
ご当地グルメ開発プロデューサー 田中 優子  
山口県エリアプロデューサー 影井 克年

### ■ご当地グルメ開発の流れ

～**グルメ開発ワークショップ**～ (全3回、スケジュールは裏面記載)

3つの新ご当地グルメのうちいずれかのテーマで、**事業者様毎に新メニューを作成**いただきます。昨年度の販売実績の振り返りや試作品発表会、試食会等を行い、**新メニュー作成に向けて伴走**します。

～**情報発信勉強会**～ (1回、参加自由)

事業者様自身で簡単にできる**プロモーションについて学ぶ勉強会**です。

～**お披露目会**～

開発したグルメを**盛大にPRする場**として、メディアに向けてプレスリリースを発信します。また、メディアを招いた**お披露目会(試食あり)**を開催します。

### ■参加条件

- 「**長州チキンステーキ**」・「**長州海鮮まぶし**」・「**長州海鮮うにしゃぶ**」いずれかの**メニューを作成**すること。※複数のメニューを作成いただくことも可能  
下記のグルメ毎のルールをベースに、地域の特色を生かしたルールを加えたりしながら、事業者様毎のメニューを作成いただきます。
- 通年提供**ができること。(フェアメニューや期間限定・イベント限定メニューとしな  
いこと。)
- グルメ開発に係る材料費(試作・試食会・お披露目会)は、事業者様にご負担**いただきます。※ワークショップへの参加やパンフレットへの掲載は無料

### 【長州チキンステーキ】

#### 《使用する食材》

「長州どり」または「長州黒かしわ」

#### 《ルール》

- ✓「長州どり」「長州黒かしわ」のどちらか一方でも、両方使用可能
- ✓ステーキにかけるソースやタレなどは、店舗のオリジナルソースを使用
- ✓サイコロステーキは対象とするが、ハンバーグステーキは対象外



### 【長州海鮮まぶし】

#### 《使用する食材》

山口県産(山口県近海)の海の幸

#### 《ルール》

- ✓食材は山口県産(山口県近海)の魚介類を使用する
- ✓味変は3回(そのまま/薬味/出汁)
- ✓サイドメニューとして海鮮系の揚げ物をつける



### 【長州海鮮うにしゃぶ】

#### 《使用する食材》

山口県産(山口県近海)の海の幸+山口県産うに

#### 《ルール》

- ✓食材は山口県産(山口県近海)の魚介類を使用する
- ✓「うに」は山口県産のうにを使用する
- ✓うにしゃぶの出汁は店のオリジナル/魚介類の種類や数は店の自由
- ✓生うにを使い「乗っけうに」「追いうに」など楽しめる工夫をする



### ▼パンフレット例



### ▼ワークショップの様子



### ▼お披露目会の様子



新ご当地グルメの詳細はこちら  
からご確認いただけます。  
(山口県観光連盟HP)



## ■全体スケジュール

### ■オンライン説明会 6月4日(火)14:30~15:30

令和5年度に開発したメニューや他県の事例の紹介、令和6年度のスケジュールなどについてご説明します。

### ■ワークショップ

第1回 7月10日(水)14:30~16:30 長門市役所 (販売実績振り返り、メニュー検討)

第2回 7月24日(水)14:30~16:30 長門市役所 (試作品発表会)

第3回 9月4日(水)13:30~16:30 長門市保健センター (試食会)

※試食会は、準備のために13:30頃に集合いただく予定です。

※できる限り3回のワークショップ全てにご参加ください。(試食会と下記のお披露目会への参加は必須。)

### ■情報発信勉強会 11月上旬~中旬 (予定)

### ■お披露目会 2月中旬~下旬 (予定)

## 「山口県新ご当地グルメ開発」参加申込書

グルメ開発が初めての方も安心してご参加ください。

事業者名	
所在地	〒 _____
連絡先	連絡窓口者名 ( ) TEL : _____ FAX : _____ メール: _____
オンライン説明会	参加 ・ 不参加 <b>参加の場合、参加方法</b> 当日ご自身で視聴(Zoom) ・ 当日長門市役所で視聴 ・ 後日録画したものを視聴 ※ご記載いただいたメールアドレスに視聴用URLをお送りします。
ワークショップ	参加 ・ 未定 ※説明会を視聴したうえで参加・不参加を決めたい場合は、未定としてください。 <b>参加の場合、参加者名</b> ※2名まで <b>参加の場合、作成メニュー</b> ※複数作成も可 チキンステーキ ・ 海鮮まぶし ・ 海鮮うにしゃぶ

■オンライン説明会 申込〆切 **5月31日(金)**

■ワークショップ 申込〆切 **6月14日(金)**

★ウェブでのお申込はこちら



【申込・問い合わせ先】

長門市観光政策課(担当: 安藤)

TEL: 0837-23-1196 E-mail: ando.ryo@city.nagato.lg.jp