

# 「国宝寺院と伝統の醸造食品で 心と体を醸す旅（仮称）」について

加古川観光協会

# 1 JRデスティネーションキャンペーンの開催

期 間：2023年7月～9月

テーマ：「御食国・兵庫五国の食・体験が織りなすテロワール旅」

方 針：「量」から「質」の観光へ

- ・ 顧客単価のアップ
- ・ 個人・小規模旅行に重点
- ・ 地域内での財の循環
- ・ 地元が愛する物産・店舗・施設

## 2 事業の目的

飛鳥時代に聖徳太子により建立された国宝寺院や、戦国時代から続く味噌店、100年以上続く市内唯一の造り酒屋など、古くから残る史跡や特産品を一体的に体験できるツアーを作ること、魅力的な観光資源として磨き上げることを目的とする。

# 3 事業内容

## 1. 次の体験を含むツアープランを作成

- ・ 鶴林寺での座禅・写経等の修行体験
- ・ 高松清太夫老舗での味噌の仕込み体験
- ・ 岡田本家での酒仕込み体験
- ・ 老舗日本料理店での味噌や酒かすなどをはじめ加古川の具材を使った料理の提供



# 3 事業内容

## 2. 新たなお土産品の開発

恵幸川鍋のレトルトパックを試作

恵幸川鍋とは・・・

市職員のグループである「エコがわさん」が考案した新グルメ。

岡田本家の酒かす、高松清太夫老舗の味噌、加古川の食材を使用。

2019年1月に姫路で開催された「ニッポン全国鍋グランプリ」で4位入賞・ヨシケイ賞を受賞。



恵幸川鍋

## 4 ターゲットの想定など

対 象：グルメや旅行に興味のある30～50歳代の女性

催行人数：最大5名

想定金額：20,000円

所要時間：6時間程度

