

【那須白河観光推進協議会 発酵食品プロモーション 概要】

目的

那須白河観光推進協議会では、昨年度は、東京都丸の内にて白河市と那須町の発酵食品を使用したコラボメニューの販売やプロモーションを実施した。今年度は、福島空港を活用した誘客や、那須白河のお土産に適した新たな発酵食品をフックとして、2025年に開催される大阪万博に向けた関西方面へのPRを行い、関西方面から両地域への誘客を図る。

日時

令和6年2月7日(水)～2月8日(木) 10:30～20:00

※令和6年2月7日(水) 11:00～12:00 両首長によるトップセールス

プロモーション会場

梅田 蔦屋書店

(大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 9F)

プロモーション内容

- ・那須町と白河市の発酵食品を掛けあわせた、お土産に適した新商品の試食
- ・試食品に使用した既存発酵食品の販売
- ・aruco 冊子や那須白河で制作したノベルティの配布
- ・那須町・白河市に対するアンケート調査の実施予定

新商品について

那須町と白河市の既存発酵食品をコラボさせて新商品開発します。

(例)あまたにチーズ工房「モッツアレラの溜まり漬け」に

山口こうじ店「三升漬け」を乗せて提供

有賀醸造「霧の華」NASU661WINEHILLS「いちごワイン」

森林ノ牧場「キスミル」を1:1:1で割って提供

レシピ考案者

・清水紫織氏・発酵食品仕込み教室「神楽坂発酵美人堂」オーナー/発酵料理研究家

・Instagram フォロワーは約 8,000 人



▲プロモーション会場



▲清水紫織氏