



2017年2月1日
株式会社 リクルーライフスタイル

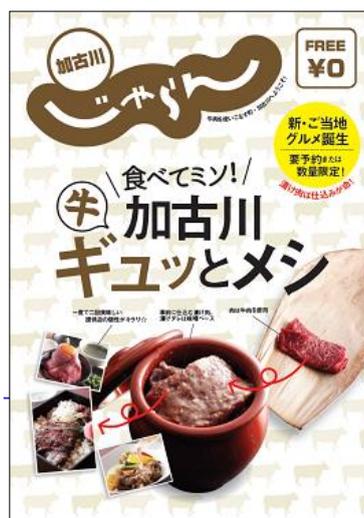
“肉をつかいこなす町”加古川に誕生した新ご当地グルメを紹介！ ご当地パンフレット『加古川じゃらん』2月9日（木）より配布開始

株式会社リクルーライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）に設置された観光に関する調査・研究、地域振興機関「じゃらんリサーチセンター」は、兵庫県加古川市と協働で、“肉をつかいこなす町”の新たなご当地グルメ「加古川ギョツとメシ」を開発しました。また「加古川ギョツとメシ」のこだわりや提供される全9店舗のメニュー内容を紹介するご当地パンフレット『加古川じゃらん』を制作し、2017年2月9日（木）より、加古川市および、その他近郊エリアで配布開始することをお知らせいたします。

なお、加古川観光協会ホームページでは、電子版がご覧いただけます。
<http://gyu-to-meshi.kako-navi.jp/>（2017年2月9日（木）より閲覧可能）

概要

じゃらんリサーチセンターと兵庫県加古川市は、観光まちづくり推進事業の一環として第1弾『加古川じゃらん』を昨年3月に発行し、今回はその第2弾となる『加古川じゃらん』ギョツとメシ編を2017年2月9日（木）に発行いたします。以前より加古川市では食肉産業が盛んなため、“肉をつかいこなす町”としてのイメージをさらに定着させるべく、食材を「牛肉」にこだわった新ご当地グルメ「加古川ギョツとメシ」が誕生しました。本パンフレットでは、“肉をつかいこなす町”の歴史をはじめ、「加古川ギョツとメシ」の掟、タコライスヒントにした漬け肉丼や炊き立て釜飯など、1度で2回美味しさを楽しめる個性溢れる全9店舗のメニューを紹介しています。



じゃらんリサーチセンターは、今後も『加古川じゃらん』を通し、加古川市の誘客促進および地域活性に貢献していきます。

『加古川じゃらん』詳細

- 発行日：2017年2月9日（木）
- 発行部数：1万部（初版）
- 価格：無料
- 主なコンテンツ：
 - “肉をつかいこなす町”歴史紹介／新ご当地グルメの掟紹介
 - 提供店舗紹介（メニュー内容やこだわりなど）
- 配布場所：加古川市、その他加古川市近郊エリア

▼『加古川じゃらん』掲載ページ例



【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>