

食のチカラで地域課題を解決！

「ご当地グルメ 3.0 プロジェクト」始動

～『editor's fav るるぶキッチン』を実証フィールドに、地域課題を新たな「食べる価値」へ～

JTB グループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシング（東京都江東区、代表取締役 社長執行役員：盛崎宏行）は、食を「地域のメディア」として活用し、地域と人との新たなつながりを生み出す「ご当地グルメ 3.0 プロジェクト」を 2026 年 9 月に始動します。

本プロジェクトでは、地域が抱える食に関する課題を、新たな価値や仕組みへと転換することを目指します。当社が長年「るるぶ」をはじめとするメディアで培ってきた地域の魅力発掘・発信の知見と、東京・新宿の直営飲食店舗『editor's fav るるぶキッチン』（以下『るるぶキッチン』）を活用し、自治体・観光事業者・企業・研究者とともに、情報の共有とディスカッションを行います。また、そこから生まれるアイデアの効果を測る共同実証研究を進めます。



■地域課題を、新しい「食べる価値」へ

「ご当地グルメ 3.0」とは、ご当地グルメを「食べて終わり」にせず、地域課題を食の価値へと転換し、その背景にある歴史・文化・風土・人などを伝えることで、地域との関係を生み、地域と人のウェルビーイングにつなげる考え方です。文教大学国際学部国際観光学科の青木洋高専任講師が提唱しています。

ご当地グルメを、1.0＝「食べる」、2.0＝「体験する」、3.0＝「地域とつながる」へと発展させて捉えます。食を通じて地域を知り、関心や愛着を持つことに加えて、地域課題の解決や、旅行者・地域住民・生産者など多様な主体のウェルビーイングにつなげることを重視します。

地域には魅力的な食材やご当地グルメがある一方で、フードロス、未利用資源、担い手不足、食文化の継承など、食に関わるさまざまな課題があります。本プロジェクトでは、これらの課題を起点に、観光誘客、地域ブランドの向上、販路拡大、関係人口・地域ファンの創出へ波及するモデルづくりを進めます。

■「ご当地グルメ 3.0」の考え方を実践へ

プロジェクト始動に先立ち、2026年8月25日、当社が運営する『るるぶキッチン』に自治体や観光関連事業者等を招いた、「ご当地グルメ 3.0 ラボ&ミニセミナー」を開催しました。

ミニセミナーでは、青木専任講師が「ご当地グルメ 3.0 で地域の未来を考えるー『おいしい』の、その先へー食を通じた地域課題の解決と、新しいフードツーリズム」をテーマに講演し、フードツーリズムや、商品・サービスが持つ社会的・文化的な意味を重視する「イミ消費」の広がりを踏まえ、全国各地の事例とともに考え方と可能性を紹介しました。

また、日本ホテル株式会社 顧問／エグゼクティブアドバイザーの松田秀明氏に「食品ロス削減に関する日本ホテルの取組みについて」と題し、ホテルの現場における具体的な取り組みをご紹介いただきました。

■『るるぶキッチン』を地域と消費者をつなぐ実証フィールドに

当社は、「るるぶ」をはじめとするメディアで地域の魅力を発掘し、旅行者へ届けてきました。また『るるぶキッチン』では、全国各地の食材や食文化を、実際に「食べる」体験を通じて伝えています。

本プロジェクトでは、これらの知見と場を活用し、自治体・観光事業者・団体と消費者をつなぐ「ご当地グルメ 3.0 ラボ」を発足します。また、共同実証研究では実施ごとにテーマを策定し、『るるぶキッチン』を始めとするフィールドでリサーチし、参画するラボメンバーと検証、研究を行います。

■第1回共同実証研究の主な検証項目

- 地域課題を知ることがメニュー選択に影響するか
- 地域課題への理解が深まるか
- 地域への興味・関心・親近感が高まるか
- 地域への訪問意向や地域産品の購入意向につながるか
- 地域や生産者を応援したいという意向につながるか

『るるぶキッチン』店頭での情報発信、実証メニューの提供、アンケート等を通じて検証します。結果は複数の参画地域を横断して分析し、消費者の共感や行動変化、地域への関心・訪問意向・応援意向との関係を明らかにし、ラボメンバーへフィードバックします。今回は、那須塩原市様（栃木県）、新庄村様（岡山県）、株式会社日建設計様を始めとした参画団体により実施します。

■「ご当地グルメ 3.0 ラボ」の参画自治体・企業を募集

「ご当地グルメ 3.0 ラボ」では、今後の情報共有と共同実証研究に参画する自治体・企業を募集します。参画者には、それぞれの地域が抱える「地域課題」と、その解決につながる「地域食材・商品・料理」を提案いただき、主に以下の取り組みを共同で行う想定です。

① 地域課題と食のストーリーを発信

店頭のメニューやPOP等を活用し、地域課題と食とのつながりを消費者へ伝えます。

② 消費者を対象とした実証調査

地域食材等を使った実証メニューの提供や関連する地域産品等の物販を行い、メニュー選択やアンケート等を通じて、消費者の選択・意識・行動の変化を検証します。

③ 研究結果の分析・フィードバック会を実施

実証結果を整理し、複数地域の結果を横断的に分析します。成果発表、実証事例の紹介、ラボメンバーとの意見交換などを行い、今後の地域施策への活用につなげます。

実証で得た知見を、今後の商品・ブランド開発、販路開拓、観光誘客、地域ブランドの向上、地域ファンづくりなどに生かすことを目指します。また、共同実証研究への参画に限らず、「ご当地グルメ 3.0 ラボ」への登録も受け付けます。ラボでは、自治体、事業者、研究者等との情報・意見交換、事例・情報の共有、イベントへの参加、研究成果・事例の共有などを予定しています。

■参画・登録に関するお問い合わせ

ご当地グルメ 3.0 事務局 solution@rurubu.ne.jp

■食を「地域のメディア」に。「食べてもらう」から「地域とつながる」へ

■食を「地域のメディア」に。「食べてもらう」から「地域とつながる」へ当社が目指すのは、地域の食を単に「売る」「PR する」ことだけではありません。地域の食材や料理を通じて、歴史・文化、生産者、観光資源、

地域課題を発信し、「ブランド」「商品の魅力」「稼ぐ力」「観光」「関係人口」を底上げするための手法を確立していきます。

「ご当地グルメ 3.0 ラボ」を、自治体、企業、研究者、地域の生産者・事業者などが知恵を出し合い、地域の食の新たな可能性をともに調査・開発し、販路拡大へとつなげていく共創・実証の場へ育てていきます。

■『editor's fav るるぶキッチン』店舗概要

<住所>

東京都新宿区新宿 3-17-7 紀伊國屋書店 新宿本店 地下1階（紀伊國屋ビルディング地下名店街）

<営業時間>

ランチタイム 11時30分～14時30分（14時LO）、ディナータイム 17時～22時（21時30分LO）

<電話番号>

03-6273-0727

<アクセス>

JR 新宿駅東口より徒歩3分、または地下鉄丸ノ内線・副都心線・都営新宿線

新宿三丁目駅 B7 出口 より徒歩1分（地下街より直結）

<定休日>

不定休

食ベログ：<https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13302778/>

facebook：<https://www.facebook.com/rurubukitchen>

Instagram：https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/



<お問い合わせ先>

JTBパブリッシングブランド・サステナビリティ戦略室 pr-team@rurubu.ne.jp