

## JTB、オーバーツーリズムを「食」から解決する 観光地でのポップアップ飲食店を開業 ～第一弾は長野県白馬村、泊食分離による夕食難民課題の解決へ～

株式会社 JTB は、食をテーマとした新規事業「Living Auberge」の一環として、独自の料理人ネットワークを活かし、日本全国の観光地の食に関するオーバーツーリズムの課題を解決するポップアップレストランの実証実験を開始します。第一弾企画として、夕食難民が地域課題として顕在化している長野県内のスノーリゾートである白馬村の宿泊事業者と連携した取り組みを、2026年1月～4月にかけて実施します。

●HP:<https://living-auberge.jp/event/hakuba-taigakukan2026>



### 対共館

Hakuba Happo Spa Hotel Taigakukan



#### ■取り組みの背景

国内のインバウンド観光客数が大幅に増加する中、各地でオーバーツーリズムが問題となっています。特に冬季においては、北海道ニセコ・長野県白馬など、日本の良質なスノーリゾートに世界中から観光客が集まり活況を呈している一方、住民の生活圏への影響など、多くの地域で課題が顕在化しています。

JTB が長野県内で連携を深める白馬村におけるオーバーツーリズム課題の一つが、「夕食難民」です。これは、観光客の増加に伴い宿泊施設の開業が相次ぐ中、泊食分離が進み夕食を提供しない宿泊施設が増加したことで顕在化しました。その受け皿となる飲食店は増加していますが、同じ時間帯に予約が集中していることが問題です。また、地域住民の外食ニーズも充足できず、観光客、地域住民双方の満足度を下げる要因となっています。一方で、夏季と冬季の繁閑差が激しいスノーリゾートにおいては、新たに通年営業を行う飲食店を誘致するハードルが高いという状況です。

このような状況で JTB は、食をテーマとした新規事業「Living Auberge」の一環として、八方尾根観光協会と連携し白馬村のホテル内で Living Auberge が連携するシェフネットワークを活かしポップアップ飲食店を出店します。

## ■具体的な内容

Living Auberge に参画する多ジャンルの料理人が白馬村に 1~2 週間ずつ滞在し、料理人同士でバトンをつなぎながら、冬季シーズン中ポップアップレストランを運営します。食材には、白馬村から半径100km 以内で生産される地元食材を主に使用し、『地産地消』や『ガストロノミー』のモデルを実現します。また、全国各地から集う料理人がそれぞれ地元食材や地元の食文化をテーマにしたメニューを開発・提供することで、食文化の更なる進化を目指します。

**会 場** ホテル対岳館（長野県北安曇郡白馬村八方5094）

**期 間** 2026年1月16日(金)～2026年4月4日(土)予定 ※毎週木曜日は定休日

**URL** <https://living-auberge.jp/event/hakuba-taigakukan2026>

**予約方法** tablecheck にて事前予約可能(当日も席に空きがあればご案内いたします)

**メニューコース** シェフおすすめコース(6品程度)10,000円～、季節のコース(4品程度)6,000円～

※アラカルトの有無やコースの内容等は担当シェフによって異なります。詳しくは予約サイトをご覧ください。

**参画料理人(予定)**

- ・大渕 大樹シェフ (<https://living-auberge.jp/chef/obuchi>)
- ・福崎 義範シェフ (<https://living-auberge.jp/chef/fukuzaki>)
- ・倉本 岩男シェフ (<https://living-auberge.jp/chef/kuramoto>)
- ・藤田 邦彦シェフ (<https://living-auberge.jp/chef/fujitak>)
- ・伊東 龍之介シェフ (<https://living-auberge.jp/chef/ito>)
- ・西澤 明奈シェフ(<https://living-auberge.jp/chef/nishizawa>)

本取り組みにより、地域課題の解決を目指すとともに、Living Auberge に参画する多様な料理人が、Living Auberge のインフラを活用し日本全国でポップアップレストランを展開し、地域の様々な食材と出会い、料理人にとっても研鑽の場となる仕組みを構築します。今後は、白馬村における店舗の運営結果を踏まえたモデルの改善を行い、全国的な展開を視野に、ポップアップレストラン業態の拡大を目指しています。これらの取り組みを通じ、JTBは、「地域課題の解決」と「料理人の新しい働き方」の 2 つの価値を生み出し、地域社会と飲食業界に貢献していきます。

## ■Living Auberge(リビングオーベルジュ)について (<https://living-auberge.jp/>)

JTB グループの新規事業開発プログラム「JUMP!!!」を契機に、2023 年に誕生した新規事業です。独自の料理人ネットワークを基盤に、交流創造力を活かして多様な食関連のサービスを提供しています。ケータリング、料理人派遣、イベント企画、飲食店運営などを軸に、日本の食産業に新たな選択肢と価値を生みだします。

### ① ガストロノミープロデュース

ユニークベニューを舞台に、企業イベントやウェディングなど、たった一つその時限りの食事体験を提供

### ② パーティープロデュース

オフィスパーティーやケータリングなど、料理人ネットワークによる付加価値の高い出張パーティーを提供

### ③ 出張料理人

別荘、滞在型ホテル、自宅などの多様な場所で、一流料理人による出張料理を提供

### ④ ポップアップレストラン

観光地を中心に、料理人と地域課題をつなぎ合わせ、ポップアップレストランを運営

### ⑤ かけろひ

文化・空間・食を融合させた没入型体験である、日本文化を主題とした新たなイベントブランド

# LIVING AUBERGE



### ■一般のお客様からのお問合せ先

JTB リビングオーベルジュ事務局 Mail:[info-la@jtb.com](mailto:info-la@jtb.com)

### ■報道関係の方からのお問合せ先

JTB 広報室 TEL:03-5796-5833(東京) 06-7222-0222(大阪)