

キーワードは地方創生、まずは九州からスタート 地方で育まれた美味しい地酒や食材の発掘で地方の訪日旅行を促進

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：平林 朗 以下 H.I.S.）は、地方で育まれた美味しい地酒や食材など『食』を通じて、地方の訪日旅行を促進していく新たな取り組みを開始いたします。

キーワードは『地方創生』

日本を訪れる外国人観光客が1300万人（※1）を超え、その消費が2兆円に及び地域経済の下支えとなりはじめています。急速に伸びている訪日観光客の多くは、買い物やアミューズメント施設等への関心が高いアジア地域の方が多く、訪問先は、まだまだ大都市や有名観光地に偏っているのが現状です。

地方で育まれた美味しい食材・日本酒を、その国で活躍されている料理界の方々に味わってもらい新たな評価を加えていただくことで『食』を通じたゴールデンルート、有名観光地以外への地域への訪日旅行を促進できればと考えております。

文化や価値観の違いから日本人の感覚では気付かなかった新しい素材や魅力を引き出すために、H.I.S.では、実際に影響力のある外国人の方に日本にお越し頂き、実際に食や文化を体験していただくことで、よりその国の方々にあった『おすすめ』を発見し、海外で発信することで、多くの方に日本にお越しいただければと考えております。

まずは、日本酒に通じるワインの生産・消費大国であり、食が文化の一端を担っている国フランスを対象に展開いたします。世界で最も観光客が訪れるフランスは、食文化への影響力も強く、日本酒がフランス料理にも使われることで他国への拡大やブランドを形成しうるに最適な対象国と考えております。

今回の取り組みでは、『九州の日本食』『九州の日本酒』をキーワードで、2015年10月にフランスで日本酒や食材の普及に影響力を持つ、シェフや食関係メディアの方々を招待し、九州の蔵元や食材生産者を巡り、新たな訪日旅行を開発する招聘事業を実施いたします。フランスに関わる一流の方々に今回は『日本酒』『食材』をメインに吟味していただくことで、フランス人の感じる味覚での『おすすめ』を選定します。これを H.I.S.パリ支店を通じての商品化や広告・情報発信などを展開することで、「改善点の発見」⇒「改善方法の提案」⇒「情報の発信（商品化）」⇒「実際の集客」まで、H.I.S.が主体となりサポートいたします。今後も、対象国・日本の地域を拡張し地域創生に繋がる取り組みができればと考えております。

<10月招聘事業招待者>

- ◆**杉本 雄**：ブルゴーニュ地方の伝統的レストラン「レスペランス」総料理長
- ◆**エリック・ブリファール**：フランスの最優秀職人の与えられる「M.O.F(Meilleur Ouvrier de France)」を受賞している前フォーシーズンズホテル ジョルジュサンク パリの料理長
- ◆**パトリア・アレクサンドル**：ミシュランと並ぶレストランガイド誌「ゴー・ミヨ」編集長
- ◆**フランソワ・セルバン**：北ブルゴーニュ・シャブリで1654年から続く名門ワインの醸造家

※1：出典：「日本政府観光局（JNTO）」