



# 長門市 記者配布(発表)資料

発信年月日：令和2年2月14日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1137 FAX 0837-22-6487
経済観光部 観光課	藤永義彦	課長補佐 和田仁		
件名	長門市がフードツーリズムエリアとして認定されました！			

長門市では、「ながと健幸百寿プロジェクト」を立ち上げ、政策間連携による健幸づくりと健康寿命の延伸を目指した事業を本年度から実施しており、その一環として、ヘルスツーリズムの取組を、国の地方創生推進交付金等を活用し進めています。

その取組のひとつとして、本市の健康な食材による市内外への「健幸のまち・ながと」の発信と、着地型観光の創造のための地域・事業者における人財育成、外貨獲得を目標として、「その土地ならではの食と食文化を現地の人々と交流しながら楽しむ」フードツーリズムを推進することとし、人財養成講座の開催などを行ってまいりました。

このたび、2月10日のフード（FOOD&風土）の日に、こうした市の取組に加え、地域の食文化を背景としたストーリー性を表現する長門市観光コンベンション協会の「ナガトリップ」の活動などが評価され、青森県十和田市、北海道美瑛町と共に、全国で4番目のフードツーリズムエリア認証を受けました。

## 《フードツーリズムエリア認証とは》

旬の時期にその土地だからこそ味わえる鮮度の高い食材を景観や自然とともに体感できる地域について、一般社団法人日本フードツーリズム協会が認証するもの。これまでに石川県能登島、北海道札幌・函館、滋賀県の3地域が認定されています。認証後は、協会や連携する旅行事業者、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会から、メディアへの情報発信、ターゲット調査やWEBページ特集などにより一体的な集客にむけたサポートを受け、新たな観光需要の創出にむけた取組が進められます。

## ●長門市のフードツーリズムエリア認証を受け、「るるぶキッチン」で長門市の食材を使ったメニューが提供されます

《るるぶキッチン×フードツーリズム特集フェア》

1. 期間 2020年2月10日（月）～2020年3月9日（月）
2. 場所 edi editor's fav『るるぶキッチン』

（東京都台東区花川戸1-4-1EKIMISE 7階）

※旅行情報誌『るるぶ』編集者が全国各地を旅して見つけたとっておきの素材を活用したご当地連動型飲食店です

3. 営業時間 11時～22時 ※年中無休（2月18日は店舗休業）

○提供メニュー



**オードブル**

長門市の仙崎イカのトマト煮の他、  
十和田のガーリックポークの蒸し豚、  
美瑛の金時豆ディップのバーニャカウダ、  
3エリアの魅力が詰まったオードブル



**地域欲張り肉丼**

長門市の長州地どりの他、  
十和田のガーリックポーク、  
びえい和牛を贅沢に乗せた  
ボリューム満点の一品



**ベジタブルボウル（ビーガン対応メニュー）**

長門市のトマトやキャベツの他、  
十和田の長いものとろろ、  
寒締小松菜など  
地場の野菜をふんだんにトッピングした  
彩り豊かな丼