

「クラブツーリズムパス」会員限定イベント 実施報告

高知県×アンテナショップ「まるごと高知」×クラブツーリズム合同企画 『初夏の高知の味覚を楽しむ初カツオのご夕食と利き酒体験』

クラブツーリズム株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:酒井博、以下クラブツーリズム)は、2021年10月よりスタートした月額定額制サービス「クラブツーリズムパス」(月額利用料:550円税込)において、地域との連携強化を推進しており、会員向けの地域情報を充実させ、「旅マエ・旅ナカ・旅アト」でのサービス利用を促し、各地域のファンコミュニティを構築することを目指しております。その活動の一環として、今回は高知県観光振興部と高知県アンテナショップ「まるごと高知」と連携し、5月22日(日)に『初夏の高知の味覚を楽しむ初カツオのご夕食と利き酒体験』を企画・実施いたしました。

■ 概要

日時:2022年5月22日(日) 17:00-19:00

場所:高知県アンテナショップ「まるごと高知」2階 TOSA DINING おきゃく(東京都・銀座)

参加人数:20名(定員20名)

■ イベント内容

1. 高知県の観光地や観光素材の発信

高知県の桂浜や仁淀川、四万十川、足摺岬などの自然、よさこい祭りなどの文化体験、土佐藩や偉人たちにまつわる歴史、カツオ、しょうが、清水サバなどの食文化について紹介する動画を上映しました。またこの動画では、イベント参加者のために特別に高知県観光振興部・山脇部長よりコメントを頂戴しました。あわせてパンフレットなども配布し、自然・歴史・食など、様々な角度から楽しめる高知県の魅力について発信しました。



高知県の観光発信動画を紹介する様子



動画では、高知県観光振興部・山脇部長よりコメントいただきました

2. 高知県土佐酒 6 種類の利き酒体験

亀泉、美丈夫、南、久礼、文佳人、豊能梅の計 6 種類を、利き酒師である「まるごと高知」の副店長・藤原様よりご紹介しました。高知県の酒文化から、酒蔵ごとの特徴と共に、コース料理に何が合うのかなど、土佐酒の魅力をご説明しました。



利き酒師の「まるごと高知」副店長
藤原様による利き酒体験の様子



利き酒体験で紹介した土佐酒

3. 季節の初カツオや高知県の食材を使ったコース料理

旬の初カツオのたたきをはじめ、四方竹、四万十ポークの冷しゃぶなど高知県の食材を使ったコース料理をご提供しました。提供毎に「まるごと高知」の野戸様より食材や地元ならではの特徴的な食べ方などについてご紹介し、初カツオ提供時には、山下料理長より、当日使用したカツオや食べ方についてご説明いただきました。



山下料理長より
料理についてのご紹介の様子



カツオのたたきをはじめとした
鮮魚のお造り



高知県の食材を使った
季節の皿鉢

■ 総括

旅行の機運が戻りつつある時期に、高知県の食材をご提供するだけでなく、あわせて観光地の魅力を発信することで、高知県への旅行意欲を高めることにも繋げることができました。実際にお客様より「ツアーへの動機づけとしてよいイベント。高知に行きたくなった。」という声もいただきました。また「お酒も色々と味わい深く勉強になった」という意見もあり、高知県の食に精通している方の話を聞くことで、味を堪能するだけでなく、学びの機会を提供することもできました。

今回はリアル開催として都内でイベント実施になりましたが、今後は全国各地に高知県の魅力を伝え、高知県のファンを増やすべく、オンライン配信を使ったイベントも企画し、幅広く地域の魅力を発信してまいります。