NEWS RELEASE

株式会社 平和堂　〒522-8511 滋賀県彦根市西今町1番地

2023年 3月 6日

農林水産省「食かけるプロジェクト」

「食かけるプライズ 2022」で「食かける賞」を受賞

平和堂旅行センターの食体験ツアー「発酵を極める旅　～味噌・醤油から寿司の起源『鮒寿司』まで～」

食かけるプロジェクト

株式会社平和堂（滋賀県彦根市、代表取締役社長執行役員：平松正嗣）は、農林水産省による「食かけるプライズ 2022」において、平和堂地域共創事業部が手掛けた食体験ツアー「発酵を極める旅　～味噌・醤油から寿司の起源『鮒寿司』まで～」が「食かける賞」を受賞しましたのでお知らせいたします。

農林水産省が実施する「食かけるプロジェクト」は、訪日外国人に食と歴史や自然等、異分野と掛け合わせた多様な食文化を提供し日本食に親しんでもらい、帰国後も本国にいながら日本食を体験することにより、日本産食材等の輸出拡大につなげていく取り組みです。

今回、食かける賞を受賞したツアーは、訪日外国人向けに企画した1泊2日のコースを、国内在住の方にも参加していただきやすい日帰りバスツアーとして組み直し、平和堂旅行センターにて販売したもので、滋賀県高島市を舞台に多様な発酵食文化を感じることができることから、多くのお客様から大変ご好評いただきました。今後も、滋賀県をはじめとした各地域の食文化を身近に感じることのできる魅力あるツアーの企画、開発に取り組んでまいります。

＜受賞について＞

1．授賞式　　2023年2月8日(水)
2．場所　　東京ビッグサイト
3．受賞内容　農林水産省「食かけるプライズ 2022」「食かける賞」
4．対象ツアー　発酵を極める旅　～味噌・醤油から寿司の起源『鮒寿司』まで～

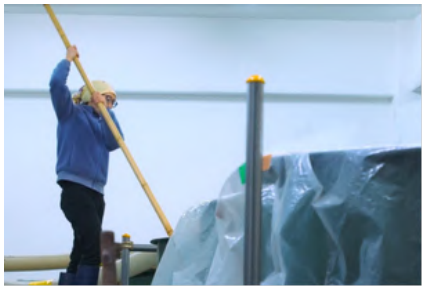
＜発行を極める旅　～味噌・醤油から寿司の起源『鮒寿司』まで～について＞

滋賀県高島市は琵琶湖の北西部に位置し、年間を通して湿度が高く発酵に適した気候で、琵琶湖で獲れる湖魚をはじめ多種多様な農作物も栽培され、豊富な農水産物に恵まれた土地です。

その環境に加え、発酵食品づくりへの多くの作り手の熱意・創意工夫と発酵食品を愛する人たちに支えられて、様々な発酵食品が盛んに作られてきました。ひとつの地域に「酒」「醤油」「酢」「味噌」「鮒寿司」など多様な発酵食品があることは珍しく、まさに「発酵するまち、高島」と言えます。

平和堂地域共創事業部では地域の事業者様と連携し、高島市を舞台に五感を使って、発酵を学び、発酵を体験し、発酵食フルコースを味わう「発酵を極める旅」を提供します。

＜ツアーの様子＞



食かけるプライズ公式サイト
https://www.eatmeetjapan.jp/

授賞式の様子はこちら
https://youtube.com/live/OVauZVpcBFA?feature=share

以上

＜注意事項＞
・当リリースに記載されている内容は、全てリリース時点での情報に基づきます。
・当リリースに使用しているパース、イラスト、写真、ロゴ、サイン、地図等はイメージですので、実際の店舗とは異なる場合があります。
・都合により予告なく内容やスケジュールを変更する場合がありますので、予めご了承ください。