

～多彩な発酵食文化の物語～

うまみ県あいち



2025年5月26日(月)

愛知県観光コンベンション局

国際観光コンベンション課

魅力発信グループ

(愛知「発酵食文化」振興協議会事務局)

担 当 渡邊、松田

内 線 3359、3309

ダイヤル 052-954-6476

愛知県の「発酵食文化」を活用した訪日外国人向け 旅行商品創出支援プログラムの参加者を募集します！

愛知県は、現在の世界的な「発酵食文化」への関心の高まりを背景に、昨年5月に「愛知『発酵食文化』振興協議会」を設立し、地域一丸となって愛知の「発酵食文化」を振興し、世界から多くの人を呼び込むための取組を実施しています。

この度、訪日外国人の受入態勢の整備の一環として、愛知の「発酵食文化」を活用したインバウンド誘客の意向をお持ちの事業者の皆様、愛知の「発酵食文化」の魅力を訪日外国人に伝えるガイドに興味をお持ちの皆様を対象とした、以下の三つの支援プログラムを実施します。

つきましては、本プログラムへの参加を希望する方は、是非、御応募ください。

1 各支援プログラムの概要

(1) 新規事業創出支援プログラム

ア 内容

ワークショップ形式の研修プログラム（全3回）

※各回2～3時間程度を予定しています。

回・日程	場所	講師	内容
【第1回】 2025年8月6日 (水) 午後1時～	名古屋市 内会議室	糀屋三左衛門二十九代当 主／(株)ビオック代表取 締役 むらいゆういちろう 村井裕一郎氏	最新の世界の発酵業界 の動向、愛知の発酵の 魅力
【第2回】 2025年10月8日 (水) 午後1時～	名古屋市 内会議室	大ナゴヤツアーズ代表 かとう みきやす 加藤 幹泰氏、(株)ツーリ ズムデザイナーズ代表取 締役 た おだいすけ 田尾大介氏	体験コンテンツ造成の ポイントとインバウン ドマーケティング戦略
【第3回】 2025年12月3日 (水) 午後1時～	名古屋市 内会議室	大ナゴヤツアーズ代表 加藤幹泰氏、(株)ツーリ ズムデザイナーズ代表取 締役 田尾大介氏	体験コンテンツとイン バウンド向け販売のプ ラン造成・発表

イ 支援対象事業者

愛知の「発酵食文化」を活用したインバウンド向けコンテンツ造成に初めて取り組みたい以下の全てを満たす事業者

- ・県内に事業所を有する発酵食製造事業者、飲食事業者、宿泊事業者
- ・インバウンド誘客の意向がある事業者
- ・全ての回に参加できる事業者

※同じ担当者の出席を基本としますが、やむを得ず欠席する場合は、別の担当者の出席も可とします。また、第1回、第2回はオンライン配信も実施します。

ウ 定員

5事業者程度

※1事業者あたりの参加者は2名までとします。

※応募者多数の場合は申込内容をもとに選考の上、決定します。

エ 受講料

無料（会場までの交通費等は自己負担）

オ 応募方法

4（1）のとおり

（2）事業者伴走支援プログラム

ア 内容

インバウンド誘客に精通した専門家を派遣し、現在の受入態勢の改善を図るためのマンツーマンでの伴走支援プログラム（1事業者あたり専門家を3回派遣）

イ 支援時期（予定）

2025年7月から2026年2月まで

ウ 支援対象事業者

既に愛知の「発酵食文化」を活用したインバウンド向けコンテンツを造成している事業者で、以下の全てを満たす事業者

- ・県内に事業所を有する発酵食製造事業者
- ・インバウンド向けコンテンツの更なる磨き上げを行いたい事業者

エ 定員

3事業者

※応募者多数の場合は申込内容をもとに選考の上、決定します。

オ 受講料

無料

カ その他

- ・選考された事業者は、2025年10～12月頃に協議会が実施する旅行会社を招聘するFAM^{プレミアム}トリップの立寄先として検討させていただきます。
- ・選考された事業者は伴走支援終了後に、今後の受入態勢の改善に向けて取り組みたいこと等を記入したレポートを提出いただきます。

キ 応募方法

4 (1) のとおり

(3) ガイド育成プログラム

ア 内容

愛知の発酵食文化の魅力を外国語で通訳できるガイド人材の育成を目的としたプログラム（全6回）

回・日程	場所	講師	内容
【第1回】必須講座 2025年7月15日(火) 午後7時から午後8時まで	オンライン/ アーカイブ	よしだ 吉田さき子氏 (ききざけ 国際唎酒師)	オリエンテーション
【第2回】必須講座 2025年7月29日(火) 午後1時半から午後3時半まで	カクキュー 八丁味噌(岡崎市)	やまぐち あ ゆ こ 山口吾往子氏 (通訳案内士)	通訳案内士によるガイドツアー体験
【第3回】 2025年8月下旬	名古屋市内 会議室	かみやゆうこ 神谷有子氏(旅行業務 取扱管理者)、山口吾 往子氏	ガイド概論
【第4回】 2025年9月上旬	名古屋市内 会議室	かつらやま か よ こ 葛山佳代子氏(発酵 ライフアドバイザー PRO.)、山口吾往子氏	愛知の発酵概論
【第5回】必須講座 2025年9月下旬	名古屋市内 会議室	葛山佳代子氏、 山口吾往子氏	試食ワークショップ& ロールプレイング
【第6回】必須講座 2025年10月上旬	カクキュー 八丁味噌(岡崎市)	山口吾往子氏	現地ガイド実践実習

イ 参加対象者

以下の全てを満たす方

- ・愛知県内に在住、または通勤している方
- ・ガイドとして、愛知の「発酵食文化」の魅力を訪日外国人に伝える意向のある方
- ・原則全ての回に参加できる方（第1回・第2回・第5回・第6回は必須参加）
- ・一定程度の英会話力を有する方

ウ 定員

10名

※応募者多数の場合は申込内容をもとに選考の上、決定します。

エ 受講料

無料（会場までの交通費等は自己負担）

オ 応募方法

4（2）のとおり

2 スケジュール（予定）※各プログラム共通

6月13日（金）正午 応募締切

6月27日（金）までに 選考結果の通知

7月上旬頃～ 各支援プログラムの実施（2026年2月下旬頃まで）

3 募集要項等の入手方法

募集要項や申込用紙は、以下のWebページから御確認ください。

【URL】

<https://hakko-aichi.jp/news/>

【二次元コード】



4 応募方法

（1）新規事業創出支援プログラム及び事業者伴走支援プログラム

上記3のURL又は二次元コードから申込用紙をダウンロードし、必要事項を記載の上、電子メール又はFAXにて、6月13日（金）正午までにお申込みください。

なお、応募者多数の場合、申込内容をもとに選考を実施し、2025年6月27日（金）までにお申込みいただいた全員にメールで選考結果をお伝えします。

【提出先】

メール：aichi-kanko@jrta.co.jp

FAX：052-566-3325

（2）ガイド育成プログラム

以下のURL又は二次元コードから申込フォームにアクセスの上、必要事項を入力し、6月13日（金）正午までにお申込みください。なお、応募者多数の場合、申込内容をもとに選考を実施し、2025年6月27日（金）までにお申込みいただいた全員にメールで選考結果をお伝えします。

【URL】

<https://forms.gle/bG9g43rPwQ4sLyQQ9>

【二次元コード】



5 問合せ先

「愛知『発酵食文化』振興事業」旅行商品創出支援プログラム運営事務局
(株式会社JR東海エージェンシー内)

担 当：服部、大久保

メール：aichi-kanko@jrta.co.jp

電 話：052-566-3311

【参考】 「愛知『発酵食文化』振興協議会」の概要

目 的 愛知の「発酵食文化」について振興し、国内はもとより海外に発信する取組を推進することで、旅の目的地、デスティネーションとしての愛知の認知度を高め、世界から多くの人を呼び込む。

設 立 2024年5月1日

会 長 愛知県知事

構成員 有識者(9)、業界団体(4)、自治体(42)、商工・観光団体(43)、関係者(6)
計104名

事務局 愛知県観光コンベンション局国際観光コンベンション課

電 話 052-954-6476

内 線 3482

メール kokusai-kanko@pref.aichi.lg.jp