

# レトロピカルグルメを一緒に開発しませんか？

指宿市の地産地消の拡大を目指し、ご当地グルメを開発、提供いただける店舗を募集します。

取組を通じ、指宿の食の魅力やお店の魅力を発信しませんか？

指宿市内の飲食店、カフェ、居酒屋、宿泊施設など、食を提供される事業者様のご参画をお待ちしております。

応募〆切

2025年1月15(水)18:00

事業者説明会

日時：2025年1月20日(月)

10時～、15時～の2回

場所：時遊館coccolはしむれ講堂

メニュー開発からプロモーションまで全面サポート

テーマを1つ選んで開発

PRのサポート

テーマ①

レト

どこか懐かしいメニュー

テーマ②

トロピカル

華やかなメニュー

テーマ③

レト & トロピカル

懐かしさもある南国風メニュー

共通メニューの開発や、事業者共通のアイテムリーフレットの制作、市のホームページやSNS広告など、指宿市全体の取組として県内外へプロモーションしていきます。



※温たまらん丼、勝武士らーめん、いぶから、そら豆スイーツなど、既存のご当地グルメを上記テーマに合わせ磨き上げるのもOKです。

専門家の伴走

メニューのアイデア出しや提供方法のアドバイス等、グルメ開発の専門家が伴走します。

指宿全体での取組

「レトロピカル指宿」の観光キャッチコピーの下、指宿市全体で取組を推進していきます。

詳細は裏面をご覧ください



事務局 株式会社 リクルート じゃらんリサーチセンター 担当：恒松

☎ 080-4850-6019 01019041@r.recruit.co.jp

主催 指宿市観光・経済戦略会議

(指宿市 産業振興部 観光課内) 担当：下川 肥後  
0993-22-2111 kanko@city.ibusuki.jp

このプロジェクトの詳細は、右のQRコードからご覧ください⇒



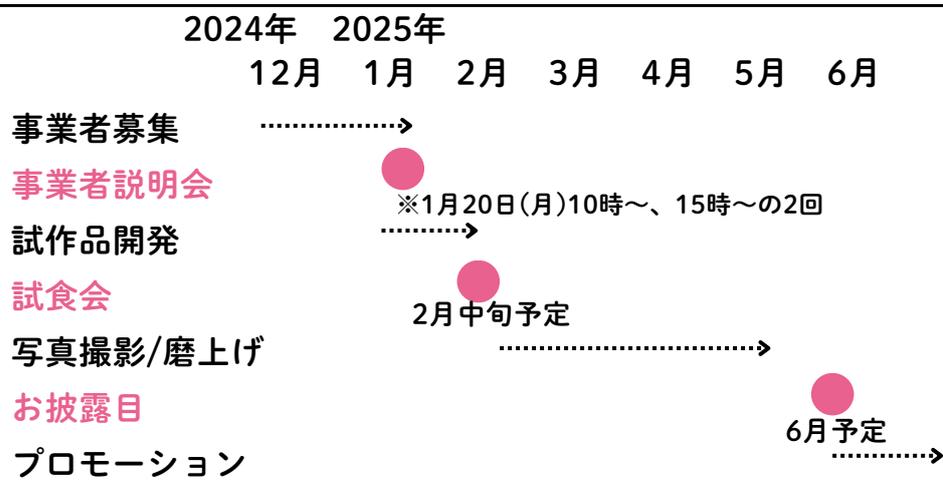
## 4つの開発ルール

- 1 必ず一つは指宿市産の農水産物や加工品を使用する
- 2 「レトロ」もしくは「トロピカル」あるいはその両方をテーマにメニューを開発、磨き上げを行う
- 3 お店ならではの、メニューに対する想いやエピソードを文字にする
- 4 開発、磨き上げたメニューに、こだわりのタイトルを付ける

## 応募後の4ステップ

- step1 参画お申込み  
(本チラシ)
- step2 事業説明会  
1月20日(月)
- step3 試作品発表  
(試食会)
- step4 お披露目  
(プロモーション)

## スケジュール



事業説明会后に「1.料理名、2.使用する指宿市産の食材、3.料理のエピソード、4.施策写真」をご用意いただきます。試作時の調理にかかる費用は、各店舗にご負担いただきます。プロモーションに向けて、料理を撮影させていただく際は、料理の費用をお支払いいたします。提供に関するルールは、改めて事業説明時にもご案内いたします。

## お申込み

スマートフォン（QRコードを読取）もしくは、下欄に必要事項を記入の上FAXにてお申込み下さい。

スマートフォンでお申込みの方は、こちらのQRコードから入力をお願いいたします。

※ご記入いただいた個人情報、本事業運営のためにのみ利用し、適切に管理します。



**FAX 03-6772-0217**

応募〆切  
2025年1月15(水)18:00

お名前(ふりがな) ※必須	店名 ※必須
部署名・役職 ※必須	電話番号 ※必須
メールアドレス ※必須	現状の参画ご希望テーマ(レトロ/トロピカル/両方)
既存のご当地グルメに関して、当てはまる事業者様はレ を願います。※勝武士らーめん、温たまらん丼、いぶから、そら豆スイーツ <input type="checkbox"/> 提供しており、今回磨き上げを行いたい	現状のメニューアイディア/提供時間帯