



指宿市レトロピカルグルメ開発

概要ご説明資料

指宿市観光・経済戦略会議
(指宿市 産業振興部 観光課内)

2024.12 update

資料の構成

- 01 取組の目的
- 02 取組の概要
- 03 4つのルールと2つのお願い
- 04 アドバイザーとプロモーション
- 05 取組の4ステップ
- 06 全体スケジュール
- 07 参画申込について

01

取組の目的

指宿市産の農水産品の認知と、域内調達率を上げること

01

農水産品の認知

指宿市で生産・製造される
本枯節、トロピカルフルーツ
スナッフエンドウ、オクラ、鯛やカ
ンパチ、伊勢海老などまだまだ知ら
れていない食材の認知を上げる

02

域内調達率を上げる

それらの食材を、市内の飲食店で使
用し、提供することで、域内の調達
率を上げ飲食店の売上収益が指宿市
内で循環するようにする

02

取組の概要

取組

観光キャッチコピーである『レトロピカル指宿』に合わせ、 メニューの開発と磨き上げを行う

指宿市産の農水産品を活用して、新たなメニュー開発および、「勝武士らーめん」、「いぶから」、「温たまらん丼」「そら豆スイーツ」などのご当地グルメの磨き上げを行う。

テーマ

「レトロ」もしくは「トロピカル」、あるいは両方

指宿市民や来訪者にとって、どこか懐かしい、昔を思い出すようなレトロなメニュー。南国感があったり、見た目が華やかなトロピカルな雰囲気メニュー。その双方を思い起こせるようなメニューの開発、磨き上げを行う。

対象

指宿市内の飲食店、カフェ、居酒屋、宿泊施設など、 食事・軽食・スイーツを提供する事業者

朝・昼・夜に指宿市内で食事・軽食を提供する全ての事業者さんを対象とし、上記テーマに合わせメニューを開発、磨き上げを行う。

03

メニュー開発、磨き上げに関する4つのルール

食材

必ず一つは指宿市産の農水産物や加工品を使用する

テーマ

「レトロ」もしくは「トロピカル」あるいはその両方

物語

お店ならではの、メニューに対する思いやエピソードを文字にする

名前

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

03

取組における2つのお願い

時期

**2025年2月までに試作品を開発し、
2025年6月以降に店舗での提供をお願いいたします。**

※2025年6月のフラフェスタでお披露目を行う予定です。

案内

本取組を、店舗でも積極的に紹介してください。



メニュー開発、磨き上げのルール ～食材～

食
材

必ず一つは指宿市産の農水産物や加工品を使用する

開発、磨き上げるメニューの中に、
必ず一つは指宿市で収穫された野菜、果物などの農産品、
水揚げ、販売されている水産品、指宿市で製造されている加工品を
使用してください。



メニュー開発、磨き上げのルール ～テーマ～

テーマ

「レトロ」もしくは「トロピカル」あるいはその両方

観光キャッチコピーである、「レトロピカル指宿」に合わせ、レトロ感、トロピカル感あるいはその両方を感じられるメニューを開発、磨き上げをお願いいたします。





メニュー開発、磨き上げのルール ～物語～

物語

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

お店ならではのメニューに対する想いやエピソード、指宿を感じさせるようなストーリーを250字程度で表現してください。
PRに活用いたします。

例

- ・ 開店当時大人気だった〇〇を復刻。指宿市産の△△を使い～。
- ・ 指宿で昔から食べられている〇〇をメニューに活かして～。
- ・ トロピカルな雰囲気を出すため、ハワイの〇〇を参考に～。
- ・ 開聞岳をイメージし、盛り付けに高さを出して～。



メニュー開発、磨き上げのルール ～名前～

名前

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

開発、磨き上げたメニューに、指宿市民や来訪者の心を惹く、
お店こだわりのタイトルを付けてください。
PRに活用させていただきます。



メニュー開発、磨き上げのルール～補足～レトロピカルって？

レトロ、トロピカルのイメージを記載します。
一つのメニューで、レトロ&トロピカルを表現いただいてもOKです。

レトロ

指宿市民や来訪者にとって、どこか懐かしい、昔を思い出すメニュー

昔提供していたメニューの復活、郷土料理や昔から地域に愛されている食べ方、温泉の蒸し料理、子どものころに慣れ親しんだ食事など

トロピカル

南国感のあるメニュー、見た目が華やかな提供方法のメニュー

トロピカルフルーツや花などの色合い、ハワイアン、エスニック系の味付けなど、南国感を感じられる食事など

メニュー試作からプロモーションまで全面サポート

アドバイザーと共に、メニュー開発・磨き上げに関して意見交換をしながら進めて参ります。
アイディア出し、調理段階の相談、メニュータイトルなど、お気軽にご相談下さい。
また、完成品のプロモーションも一気通貫で行って参ります。

トータルアドバイス

株式会社 バリュー・クリエーション

佐藤 真一



直近では、佐賀県のご当地グルメ開発をはじめ、熊本県天草市等、全国でご当地グルメ開発のプロデュースを実施。メニューのアイディア相談、試作品の相談等を行います。

プロモーション

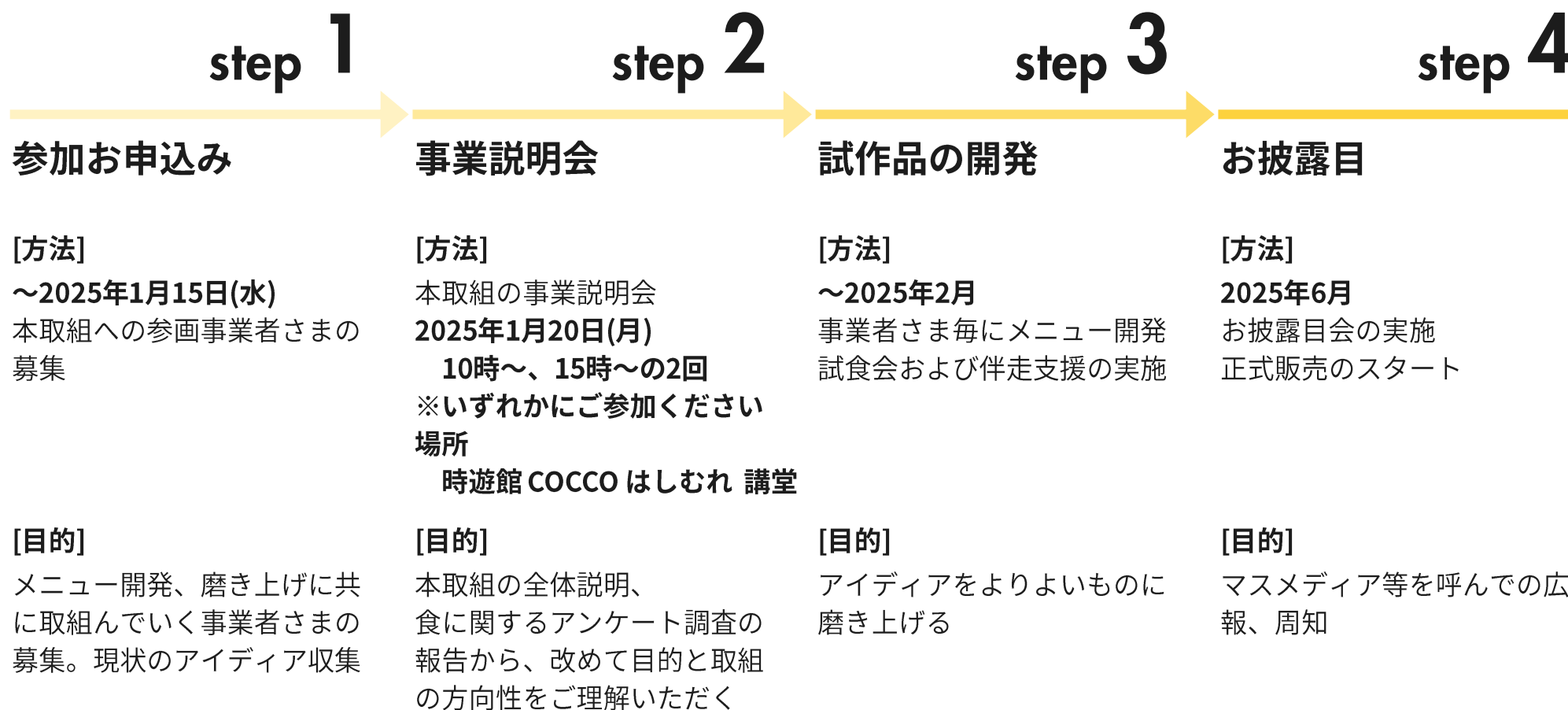
- ✓開発したメニューを掲載したリーフレット
(電子化を見据えた紙媒体)
- ✓参画事業者共通の のぼり POP など
- ✓市ホームページ、SNS などでのPR
- ✓いぶすきさんぽでのPR
- ✓各種SNS広告でのPR
- ✓県観光連盟サイトでのPR
- ✓PR Times などでの外部メディア発信 etc.

県内外の旅行者が、
取組を知る、興味を持つ、来るまでを一気通貫で
プロモーションします！

05

取組の4ステップ

本取組は、以下の4つのステップで実施していきます。



06

全体スケジュール

1月15日(水)

事業者募集

1月20日(月)

事業説明会

1月～2月

試作品開発

2月中旬

試作品締切

2月中旬

試食会

2月～5月

写真撮影
PRツール制作

6月

お披露目

6月

プロモーション

参画応募×切は、2025年1月15日(水)となりますので、
是非ご検討の上ご応募下さい！

07

本取組への参画申込について

まずは、以下にアクセスいただき、参画申込フォームへのご回答をお願いいたします。
スマートフォンから回答いただけます。

☒ 〆切：2025年1月15日(水)18時まで

