

「静岡県と株式会社ぐるなびとの食と観光に関する連携協定」締結

ぐるなびの事業インフラやノウハウを活用し、
静岡食材の消費拡大と訪日外国人観光客の受入環境を推進

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎 以下、ぐるなび）は、静岡県と「食・観光」を通じた地域活性化を促進するため「静岡県と株式会社ぐるなびとの食と観光に関する連携協定」を平成28年11月29日（火）に締結しました。ぐるなびでは本協定に基づき、静岡県が進める「食の都」づくりに貢献すべく、自社の事業インフラやノウハウを総合的に提供していきます。自治体とのこのような連携協定は、静岡県で13例目の取り組みとなります。

ぐるなびは、「世界に誇れる日本の食文化を守り育てる。そのために食材をも守り育てる」という考え方のもとで事業を進めています。

静岡県は、日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれ、多彩で高品質な農林水産物を生産しています。また、生産される食材の数は439品目と全国トップクラスを誇り「食材の王国」です。本協定では、双方のノウハウを活用し、日本の食文化や食を通じて観光を楽しむための情報サービスの提供を静岡県と連携しながら進めていきます。

● 食と観光に関する連携協定 内容

1. 静岡県産食材の消費拡大に関する事

(a)ぐるなびネットワークを活用した「静岡県産食材フェア」の開催

- 静岡県内や首都圏のぐるなび加盟店において、静岡県産食材（しずおか食セレクション）を使用したメニューを提供するフェアを開催し、地産地消・地産他消の取組を推進します。

(b)ふじのくに食の都づくり仕事人と生産者のネットワーク強化セミナーの開催

- シェフと生産者のコミュニケーション機会を提供し、相互理解の場を創出します。

(c)「食の都しずおか」のトレンド情報発信

- 静岡県産食材の消費拡大及び誘客促進に向け、地域版としては初の取り組みとなる「今年の一皿」公認「静岡の一皿 2016」*を発売し、静岡の食文化を発信します。

*「今年の一皿」公認「静岡の一皿 2016」は、静岡新聞社・静岡放送と企画連携し静岡県に審査協力を得ながら進めております。

2. 観光振興に関する事

(a)訪日外国人受入環境についての「インバウンド対策セミナー」を開催

- 静岡県内飲食店等を対象に訪日外国人客の受入れノウハウをレクチャーする「インバウンド対策セミナー」を静岡県と共同開催します。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ
TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

ぐるなびについて

1996年に飲食店検索サイト「ぐるなび」をインターネット上に開設。詳細なメニュー情報や今日のおすすめ情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在、ぐるなびは「世界に誇れる日本の外食文化を守り育てる。そのために食材をも守り育てる」というコンセプトのもと、日本の外食の健全な発展の一助となるべく、レストラン検索サイトの領域を超えて事業を展開。インターネットを使った「オンライン」の力と、営業をはじめとする約1000人の「オフライン」の力を融合し、外食業界の生産性向上に貢献する“情報問屋”を目指し、外国語版ページの強化や食材プロモーション等を含め幅広い事業に取り組んでいます。

今年の一皿について

「今年の一皿」は、食を主要テーマにさまざまな調査・研究を行い、その成果や提言を広く発信する株式会社ぐるなび総研の取り組みのひとつです。今年の日本の世相を映し出し象徴する「食」を「今年の一皿」として発表し、優れた日本の食文化を人々の共通の遺産として記憶に遺し、保存するために、2014年より行なっています。ぐるなびが持つビッグデータからも大きな動きがみられ、その年に流行または話題となったことに加え、社会の動きと関係が深く、さらに食文化の記録として後世に受け継ぐ価値があることを基準に選定しています。

ぐるなび大学について

ぐるなびでは、「ぐるなび」を利用するユーザーの動向やデータを蓄積しています。これらのデータを基に、飲食店経営の販促に必要なノウハウを伝え、販路拡大を支援する為の講座を行うのが「ぐるなび大学」です。また2013年からは、近年の訪日外客数の増加に合わせ、飲食店の外国人客の受け入れ環境整備を促進するため、「インバウンド対策セミナー」を開始し飲食店での受け入れ準備のポイントなどを解説しています。