

コロナ社会対応ビジネスモデル創造事業補助金実績報告（公開用）

令和3年3月5日

| 項目 | 内容 |
|-----------|--|
| 事業者名 | 会社名：株式会社 JTB 京都中央支店 代表者職名・氏名：支店長 吉田 弘毅 |
| 補助事業テーマ | 「新しい生活様式における消費者と生産者の絆づくり」 |
| 事業実施期間 | 令和2年10月12日 ～ 令和3年2月28日 |
| 事業の目的 | ① 新たな京都府産野菜・食品の商流の構築を推進 ② 地域商材の販売拡大 |
| 事業の実績(成果) | <p style="text-align: center;">事業全体のコンセプト：「京もの料理の達人」</p>  <p>① 1、オンラインクッキング事業 ABCStyle、京の食文化ミュージアム・あじわい館（leaf）と連携し、京都府産の食材を使用したオンライン動画配信、京都の名店の料理人が料理を教える教室を開催した。また、その料理で使用した食材の再販売への販路の構築を行った。</p> <p>2、商品開発 ドコモのdミールキットをはじめ、isoism やフレンチレストラン エールなどと連携し、京都府産の食材を使った商品開発を行った。</p>  <p>「京しば漬けのさば手まり寿司風」「白菜と大根の豆乳スープ」 (完成イメージ)</p>  <p>宇治抹茶生チョコレート(イメージ)</p> |

② 1、ECサイトの構築

るるぶの産直、Js Agri、JTB ショッピングでの販売チャネルの構築を行った。

2、月刊誌「Leaf」・MKYOTO への掲載

株式会社リーフ・パブリケーションズと連携し、上記オンラインマーケティング事業や商品開発の情報を消費者に対して展開した。

"京もの"を熟知するお店の名物グルメを「ご自宅で」



採れたて野菜をもっとおいしく

トマトの白ワイン漬け、セロリのオレンジ漬け、山芋のわさび漬け、九条ねぎ辛味漬け、かぶらの柚子漬け。野菜のガテンシャルを最大限に引き出した旬性豊かな5種類をセットに、そのほか3食分セットのサラダも販売。

※野菜のコンディションや気候状況により内容が変更になる場合がございます。

isoism

従来のお惣菜の技法に反わない、漬け野菜を逸品するダイニングバー。サラダ感覚のメニューが豊富。

"京もの"を主役にした季節メニューを「お店で」

素材本来の味を引き出す



海老手、数寄屋火鍋、福江ごぼうなどの旬野菜を、それぞれ別々に焼き合わせた「旬野菜焼き合わせ 白味噌仕立て」はすべて京都産食材を使用したこだわりの逸品。京都産の寒ブリを使用したブリ大根もあわせて楽しんでください。
提供時間:17:00~21:30 (LO/21:00)

3、プレスリリースの実施

JTB 広報室と連携し、ミールキットの販売キャンペーンの告知を実施した。

<https://press.jtbcorp.jp/jp/2021/02/post-37.html>

京都新聞やトラベル watch などのメディアでも取り上げていただいた。

今後の展望

- ・ オンラインという特性を鑑みて、普段需要のない客層への PR。
(例：男性雑誌などとのコラボなど等)
- ・ 商品ラインナップの強化と自社 (JTB) の web メディアを通じたレシピ情報も加えた提案が必要。また、EC 上での PR だけでなくその食材を使用した学習、試食ができれば新たなファン層の開拓ができる。
- ・ 人気食材と京都産品を組み合わせた商品を研究し・商品開発
- ・ コロナ禍において「マイクロツーリズム」が重要視される中、京都府産の食材発見を含め、今までにない旅の目的地の発掘、目的地での厳選食材との発掘を、旅行会社としてのノウハウを活用しながら引き続き実施・検証したい。