

フランス人の感性と目線で伝える 日本の食文化と観光

日本人が見落としていた魅力を

Avenir

IKURAMOTOURS

株式会社Avenir E-mail : r.yoshizawa@avenir-inc.co.jp



今までのインバウンド対策を見直す

日本人が思いつかないものに興味を持つ旅人！

海外からのお客様を地域に呼び込むためには、インバウンド対策が欠かせません。地元の特産品を活用した食文化や、地域の文化や歴史を学べるプログラムの提供、Wi-Fi環境の整備、英語のレストランメニューの用意、翻訳機の導入や看板の英語訳などが重要な要素です。

しかし、それだけではなく、**外国人の目線で地域ならではの魅力を見つけ、提供することが重要です。**

海外からのお客様にとって、日本ならではの文化や風習、そして食文化が魅力的です。地元の伝統的なお祭り、美しい景色を見ることができる場所、また、日本独特の食文化を体験できる場所など、地域の独自性を引き出すことがポイントとなります。

インバウンド対策は、地域の魅力を見つけ出し、それを海外からのお客様に提供することが大切です。

そうすることで、お客様にとって特別な体験を提供でき、地域の観光振興につながります。



白川村役場の皆さまと成原村長



地元担当者・関係者と打合せ

訪れたい国NO1

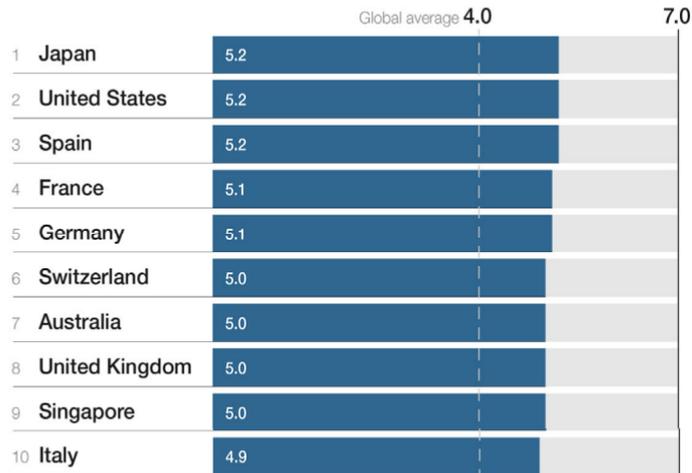
日本が海外旅行者に人気がある理由は多岐にわたりますが、その一つは日本独特の文化や風景、食べ物などだと思われます。そこで、自分の地域が持つ魅力的な観光地や特産品、文化などを積極的にアピールすることが、外国人旅行者を自分の地域に呼び込むためには必要不可欠です。

更に、SNSや旅行口コミサイトなどを活用し、外国人旅行者が自分の地域を訪れた際に、思い出に残る素晴らしい体験を提供することが大切です。

私たちは自分の地域が持つ魅力を積極的にアピールし、外国人旅行者に思い出に残る素晴らしい体験を提供することが、インバウンド観光の成功につながると考えられます。

Travel & Tourism Development Index 2021

Top 10 economies enabling Travel and Tourism development



Source: World Economic Forum

Note: The Travel & Tourism Development Index benchmarks and measures "the set of factors and policies that enable the sustainable and resilient development of the Travel and Tourism (T&T) sector, which in turn contributes to the development of a country".

※グラフ画像の引用 : World Economic Forum、参照 : 2022-10-31)

外国人だから気づく日本の魅力

見過ごしている当たり前前の日本の魅力。フランス人スタッフと一緒に発見し、企画を作り上げます。

日本には、海外から来た旅人にとって新鮮で興味深い物や事がたくさんあります。

例えば、日本人にとっては当たり前のお弁当です。私がフランスに留学した際、お弁当を持っていった時、周囲から「なにこれ？」と驚かれました。それから30年経った今、パリ・リヨン駅で期間限定で発売される「EKIBEN」には多くの人が興味を持ちます。

日本人にとって当たり前前の食文化・観光地・おもてなしも、海外から来た旅人にとっては魅力的な存在です。これらの魅力と一緒に発見し、観光や食の紹介に繋げていくことが大切です。フランス人スタッフと一緒に、日本の見過ごしている魅力を発見し、企画を作り上げましょう。



私たち提案の魅力

海外のテイストに合わせた企画づくり

提案スタッフは、日本料理にも精通したフランス人シェフ、日本酒やワインに詳しいフランス人ソムリエ、麴を世界に広める料理家、そして旅行業界や自治体PRの分野で長年にわたって活躍してきた旅のスペシャリストです。

まずは、これまでのインバウンド対策についてお話を伺います。どのようなアドバイスがあったのか、海外からの旅行者の目線で考えたアプローチはあったのか？当社は、街の観光やグルメ探しに精通し、日本の食文化を大切にしております。既成の企画提案ではなく、その土地・その観光地に合ったインバウンド政策と一緒に考え、作り上げていくことをお約束いたします。

当社では、お客様と一緒に話し合い、現地の魅力を発見しながら企画を作成しています。地元のおいしい食べ物や観光スポットをご紹介いただき、インバウンド需要に合わせたアイデアを考え、実現させていきます。



生産者向けの提案

フランス人シェフ・料理家が提案する日本の調味料

日本には多種多様な調味料がありますが、中でも有名なのはしょうゆ、みりん、酢、味噌、わさび、七味唐辛子などです。これらの調味料は、日本の伝統的な料理に欠かせないものであり、味を引き立たせるだけでなく、健康にもよいとされています。

フランスでも、日本の調味料は人気があります。特に、しょうゆやわさびは、フランスの料理に加えられることがあります。また、最近では、日本の調味料を使ったフュージョン料理が登場しており、日本の調味料がフランスの食文化にも取り入れられています。

PRしたい商品に合わせたレシピ作りから
フランス+海外向けPRまでを提案致します。



実証の流れ<<一例>>

ご依頼頂いてから完了までのステップ



視察・ヒアリング
プロモーション
動画撮影



PR動画編集
発信先への協力依頼
旅行・WS企画



誘致活動・集客
旅行会社手配



協力者＋
一般参加者で
実証

参加者にアドバイスを頂き
次回に生かす

France
Team

Your
Team

受け入れ
訪問候補紹介
地域産物紹介

発信先への協力依頼
旅行・WS 受け入れ
態勢立ち上げ

宿泊手配
イベント準備
飲食周りのアレンジ

横展開の準備
(隣町・オプションツアー・他国のインバウンド対象)

KuramoToursスタッフ

日本の食・食文化・酒に精通したスタッフ



ファビアンフルリー
ソムリエ・ツアー案内人・旅行企画

ワインの講師やテイस्टングの企画を行いながら欧州からの飲料輸入業務などに携わっています。同時に日本酒をフランスに広げる活動に従事しています。蔵元めぐりが好きで、日本の発酵をフランスに広げるのが夢です



ファニー フェルナンデス
オーナーシェフ

自由が丘の南仏料理屋さん“Cocotte Cuisine”のオーナーシェフをしています。料理教室や南仏旅行イベントを手掛けています。メディアへの出演も多数あり、日本の食を探求し、フランス料理に取り入れたレシピを制作にも携わっています。



オレガン愛美
日本の伝統・発酵案内人
発酵マイスター

長期の海外生活から日本に戻り発酵文化の素晴らしさを知り麴を洋食に取入れる料理研究をしています。醤油・味噌と言った発酵食品をもっとフランス圏を中心に海外に広げるためにPR企画を提案しています。

Avenirとは

Avenirでは観光と食文化を通じて日本の魅力を国内外に発信しています。地域の美味しい食べ物や文化を多くの人々に知ってもらう事で、地域活性化へ繋がり、国内外からその土地を訪れてもらうことが目標です。

Avenirでは、日頃から地方の食文化・食材・観光のことに触れ、学び、魅力的な企画をご提案しております。

そして、食を学ぶことで自然と食育の仕事に繋がり、観光のPRと同時に食育に関する事業にも力を入れています。



◆代表者略歴◆

木内 涼子

フランス留学後、旅行業界にて企画・手配・仕入れ・法人関連手配等15年間経験後、ANAビジネスクリエイト株式会社（現ANAビジネスソリューション株式会社）にてマイレージ関連業務・地方自治体業務に関わり、2008年退社。個人事業Avenirを開設。2013年5月法人化。都内観光専門学校に、非常勤講師として在籍。



- 2012年6月 : 画家 高橋行雄 ソウル個展 プロデュース 【韓国/ソウル】
- 2012年10月 : 日本映画配給会社釜山映画祭視察手配・コーディネート 【韓国/釜山】
- 2012年11月 : 東北震災復興プログラム。インバウンド受入れのアドバイザー

- 2013年秋 : **新潟のお米PR JA新潟**
- 2013年秋 : 台湾 : 日本パン技術講習会講師プロデュース 【台湾/台北】

- 2014年7月 : 韓国歌手 日本PR活動 プロデュース
- 2014年秋 : **岩手県食 PR プロデュース**

- 2015年6月 : **食育推進全国大会 IN すみだ2015 親子で作る簡単パン作り教室開催**

- 2016年2月 : NHK今日の料理にてエバーリッチシリコン型のPR
- 2016年4月 : プライベートサロンにてナビバレーワインPRプロデュース
- 2016年6月 : **すみだく食育大会参加。大豆ミートを使ったヘルシー料理教室開催**

- 2017年7月 : 韓国歌手 日本PR活動 プロデュース

- 2018年9月 : 築地場外PR企画 プロデュース
- 2018年11月 : **日本の伝統文化PR 訪日外国人向け日本のお座敷遊びを伝える～向島～企画・プロデュース**

- 2019年12月 : **会社福利厚生向け大人の食育企画**

- 2020年1月 : 「シェフと伝える持続型畜産確立事業」選定された畜産物を使った料理研究会開催
- 2020年2月 : 小学校課外授業 生きたタコからたこ焼きを作る 親子食育授業開催
- 2020年秋 : すみだの夢応援助成事業参加

- 2021年1月 : 大人のための魚食育 魚をいちからおろして作る料理教室の開催
- 2021年1月 : 親子のための食育 飾り巻き寿司を作ろう オンラインレッスン開催
- 2021年3月 : 子ども食堂にお魚料理弁当を作って届ける
- 2021年7月 : **東京観光PR。日本の食をフランスの人に伝える。南フランスで開催する日本料理教室と東京観光PR 全2回 【フランス/ニース】**

- 2022年3月 : Mobac Show2023年 フランス・イタリアシェフ・ランチアテンド【日本】

- 2023年7月 : マクアケにて【おさかな文化検定】応援クラウドファンディング開始 目標達成率207% 【日本】
- 2023年7月 : 一般社団法人日本食文化国際交流協会 発足
- 2023年8月 : 夏休み親子向け企画、ミツカンミュージアムにておさかな文化検定開催【日本】