

SAVOR JAPANの概要（地域の食や食文化による地方へのインバウンド誘致）

- 「SAVOR JAPAN」は、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組を認定する制度（平成28年度の創設以降、令和7年12月時点で46地域が認定）。
- ※ SAVORとは、「味わう、楽しむ」という意味の英単語。
- 地域の実行組織を核に、関係者（地方自治体、観光協会（DMO）、宿泊施設、レストラン、農家、加工施設等）が連携して、地域の食文化の歴史やストーリーにも触れることができる旅先として誘客。

○ SAVOR JAPANの取組イメージ

○ 認定ロゴマーク



知ってもらう、来てもらう

食べてもらう、泊まってもらう

- ① 「SAVOR JAPAN」ブランドとして地域の魅力を一体的に発信

- ② 日本食・食文化の「本場」である農山漁村での受入体制を強化



- ④ 訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要創出（好循環の更なる拡大）

- ③ 訪日外国人による食体験や土産品の販売を促進

日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地に生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いをこめて。モチーフは「山」、「海」、「田」、「畑」、「川」、「箸」。

「SAVOR JAPAN」認定地域（平成28年度～令和7年度）

①北海道 網走市 (鮭料理)		⑭山梨県 笛吹市 (フルーツ料理)		⑳岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)	
②北海道 十勝地域 (チーズ)		⑮山梨県 みのぶ農泊地域 (あけぼの大豆)		㉑静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域 (わさび)	
③青森県 十和田市 (バラ焼き)		⑯長野県 白馬村 (そば料理)		㉒静岡県 大井川地域 (日本茶)	
④岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)		⑰長野県 山ノ内町 (りんご、そば)		㉓静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)	
⑤宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)		⑱長野県 小諸市 (おにかけそば)		㉔愛知県 田原市 (あさり料理)	
⑥秋田県 大館地域 (きりたんぼ)		⑲長野県 佐久地域 (鯉料理)		㉕愛知県 南知多町 (鯛料理)	
⑦山形県 鶴岡市 (精進料理)		㉖長野県 伊那市 (そば、昆虫食)			
⑧福島県 会津若松市 (こづゆ)		㉗長野県 松川町 (五平餅)			
⑨栃木県 大田原市 (しもつかれ)					
⑩埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)					
⑪新潟県 十日町市 (へぎそば)					
⑫石川県 小松市 (報恩講料理)					
⑬福井県 小浜市 (へしこ)					

→ 令和7年度新規認定地域



⑳三重県 大紀町 (松坂牛のすき焼き)		㉑徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)	
㉒京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)		㉓香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)	
㉔京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)		㉕愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)	
㉖京都府 京都山城地域 (宇治茶)		㉗福岡県 八女市 (八女茶)	
㉘兵庫県 宝塚市 (ぼたん鍋)		㉙長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)	
㉚奈良県 明日香村 (飛鳥鍋)		㉛熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬)	
㉜和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)		㉝大分県 国東半島地域 (だんご汁)	
㉞島根県 益田市 (中世の饗応料理)		㉟宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域 (神楽料理)	



令和7年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
笛吹市 (山梨県)	笛吹市 農泊観光ツーリズム 推進協議会	地場の季節のフルーツを 使ったフルーツピザ  新ご当地メニュー 「ラーほー」 	富士山の噴火などによって形成された扇状地。その恩恵を受けて発展してきた峡東地域は桃と葡萄の生産量が日本一を誇る。地形を歩きながら果樹王国・山梨の歴史と技術のルーツにふれていく。傾斜地の特性を活かした「甲州式棚栽培」により生産される高品質なぶどうをはじめ、季節の果物の織りなすストーリーや作り手の思いや技術、五感で感じられる農業文化と暮らしの知恵、人々との出会い等深く心に残る体験を提供する。
宝塚市 (兵庫県)	株式会社 エフエム宝塚	ぼたん鍋  宝塚西谷黒大豆枝豆 	宝塚市は宝塚大劇場など市街化した南部と、近郊農村地で豊かな自然に恵まれた北部地域が共存する地域。北部地域では集落の集まりなどで猪肉を使った「ぼたん鍋」がふるまわれてきた。丹波山地の恵みである「ぼたん鍋」を通じて北部の自然の恵みをとおした地域のコミュニケーションツールの体験を提供していく。
明日香村 (奈良県)	一般社団法人 大和飛鳥ニューツー リズム	飛鳥鍋  木桶醤油 	古墳や遺跡が多数存在する奈良県明日香村。明日香法により景観が守られ、日本の伝統的な農村を体験することが出来る。また、古くから受け継がれてきた木桶仕込の醤油絞り体験等、他では体験することのできないコンテンツを提供。民家泊で郷土料理の飛鳥鍋を地域住民とともに作ることで、日本の原風景と食文化を届ける体験を提供する。

令和6年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
松川町 (長野県)	一般社団法人南 信州まつかわ観 光まちづくりセン ター	五平餅 果物 	長野県南部の中央アルプスと南アルプスに囲まれた自然豊かな町で、果樹栽培100周年を迎えた歴史を持ち、りんご、和梨、さくらんぼ、ブルーベリー、桃、ぶどう、柿など多種多様な果物が栽培される一大産地として発展しており、果樹園の中に位置する「Orchardレストラン」では、アルプスの美しい景色を背景に、地元の新鮮な食材を使ったランチのコース料理を提供。
みのぶ農泊地域 (山梨県)	みのぶ農泊地域 連携協議会	あけぼの大豆 ゆば料理 	山梨県南部に位置し、中央を北から南に日本三大急流の一つである富士川が流れ、日本仏教三大霊山の一つである身延山をはじめ、歴史と文化が交錯する地域である。久遠寺や宿坊群、門前町商店街等では、伝統的な日本文化を体験することができる。また、地域の特産品として、あけぼの大豆は、地理的表示(GI)保護制度を受けるなど、高い評価を受けている。

令和5年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
富士山麓・伊豆半島地域 (静岡県)	富士山麓・伊豆半島食の魅力推進協議会	水わさび わさび丼 	世界文化遺産の富士山、世界ジオパーク伊豆半島を有し、「水わさび」の伝統的な栽培方法は世界農業遺産に認定。豊かな大地と清らかな水に育まれたわさびやキンメダイ、馬鈴薯、みかん、しいたけ等の多彩な食材による郷土料理、豊かな景観、地域の伝統や歴史等を体感できる旅を提供。
八女市 (福岡県)	一般財団法人 FM八女	八女茶 手作りこんにやく 	特産品の八女伝統本玉露は、日本茶として初めて地理的保護制度（G I）を受けるなど、高い評価を受けている。 海外における健康志向の高まりや日本食ブームも踏まえつつ、製茶体験やお茶とタイアップした郷土料理を提案しつつ、農家民宿での農作業体験や和紙・竹細工などの伝統工芸体験を組み合わせた旅行商品の造成を行う。

令和4年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
網走市 (北海道)	オホーツク農山 漁村活用体験 型ツーリズム推 進協議会	鮭料理 	世界自然遺産の知床や阿寒、大雪山の3つの国立公園に囲まれた網走国定公園の中心に位置し、美しい自然に恵まれた地域。網走湖、網走川の環境を活用した育てる漁業で生産される鮭の食文化や地域の歴史について、様々な鮭料理を楽しむ食とカヤックなどの体験アクティビティを融合し、体験型観光として提供。
田原市 (愛知県)	株式会社田原 観光情報サー ビスセンター	渥美あさりの押し寿司 	田原市（渥美半島）には、国が発掘する第1号の遺跡として選ばれた吉胡貝塚を始め、伊川津、保美を含めた3大貝塚など多くの貝塚が存在。約3,000年前の縄文晩期から貝を食べてきた渥美半島の食の歴史とともに、あさりの押し寿司をはじめとする貝料理と豊富な地域資源を活用した体験プログラムを提供。
呉市 (広島県)	音戸町魅力化 推進協議会	牡蠣めし 牡蠣エスカパーチェ 	音戸の海域は、豊富な栄養分と水質の良さから牡蠣の養殖に適し、牡蠣生産は島の主要産業に発展。むき身の生産量は日本一を誇る。養殖場等のまかない飯から家庭の味に定着した「牡蠣めし」とともに、インバウンドに対応した「牡蠣特別メニュー」を提供。牡蠣と島の魅力を体験できる牡蠣ロゲイングやサイクリングツアーも展開。
阿蘇市 (熊本県)	阿蘇カルデラツ ーリズム推進協 議会	あか牛・高菜漬け 	活火山とカルデラが育んだ唯一無二の自然環境の中で受け継がれてきた農耕文化と広大な草原空間を有する地域。草原育ちの「あか牛」をはじめ、「高菜漬け」に代表される発酵食品や田楽等の料理と、生産者や料理人との交流を通じた阿蘇の食のストーリーとともに、阿蘇の草原やカルデラの魅力を体験できるアクティビティを提供。

令和3年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
十和田市 (青森県)	一般社団法人十和田奥入瀬観光機構	バラ焼き 	十和田短角牛等を使用し、十和田市産にんにくをふんだんに使用したタレで仕上げる「十和田バラ焼き」は市民のソルフード。十和田湖や奥入瀬溪流などの豊かな自然や、現代アートを楽しむことができる。
石巻地域 (宮城県)	一般社団法人石巻圏観光推進機構	ほや雑煮  石巻せり鍋 	世界三大漁場三陸・金華山沖を擁し、水産業・農業が発展。金華山を含む壮大な景観や震災関連施設、農業・漁業・狩猟体験を結びつけた周遊ルートを開発し、インバウンド誘致を図る。
伊那市 (長野県)	一般社団法人伊那市観光協会	高遠そば  昆虫食 	信州そばの発祥の地。大根の搾り汁に焼き味噌を溶かしたつゆで食べる「高遠そば」とともに、日本三大桜名所の「高遠城址公園」や城下町、田園風景など季節の景観と高遠石工の文化等と併せた体験を提供。
佐久地域 (長野県)	SAKU酒蔵アグリツーリズム推進協議会	日本酒  鯉料理 	江戸時代創業の酒蔵に滞在しながら、蔵内で実際に酒造りをする本格的な「蔵人」体験を行う。麴や発酵に関するセミナーも実施し、日本酒文化・食文化を深く学ぶことができる体験を提供する。
益田市 (島根県)	益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会	饗応料理  鮎雑煮  うずめ飯 	豪族益田氏が戦国武将をもてなした饗応料理や、民間の饗応料理で現在でも地域の年中行事で提供される鮎雑煮やわさびを使ったうずめ飯などの食文化を、鮎釣りやわさび田見学などと併せて体験できる周遊コースを提供。
津山市 (岡山県)	公益社団法人津山市観光協会	干し肉  そずり鍋 	古くから牛馬の流通拠点として栄え、他の地域では見られない独特の牛肉食文化が郷土料理として発展。津山城、武家屋敷等の歴史的な町並みや農業体験、アウトドア体験等と併せた食体験を提供。

令和2年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
大田原市 (栃木県)	大田原グリーン・ ツーリズム 推進協議会	しもつかれ、けんちん汁 	明治時代に開拓された那須連山を望む「那須野が原」は、米を中心に多様な食材が生産され、その中で農家の知恵として、しもつかれ等の郷土料理が作られてきた。当地域では、昔ながらの農作業や鮎漁などのグリーン・ツーリズムを推進し、農家との交流を通じて日本の生活を感じる旅を提供。
大井川地域 (静岡県)	大井川農泊 推進協議会	日本茶、海産物 	南アルプスを源流とする大井川の水は牧之原台地を潤し、広大な茶園景観を形成。域内ではそれぞれ特色あるお茶が生産され、茶摘みや絶景茶園を臨みながらお茶を味わう体験やお茶の飲み比べ、高品質な日本茶を作る合組（ブレンド）や茶箱を作る工芸体験等、茶産地ならではの体験を提供。駿河湾の豊富な水産物も魅力の一つ。
大紀町 (三重県)	一般社団法人 大紀町地域 活性化協議会	松阪牛のすき焼き 	日本書紀に「美し国」と記され、伊勢神宮と熊野三山をつなぐ「熊野古道伊勢路」を有する地域。この地域では、松阪牛の中でも希少な特産松阪牛を生産しており、高品質な松阪牛を農家民宿で食べられる体験等を提供している。また、1000年も続く鮎で豊漁を占う神事があり、歴史ある鮎の食文化を発信。
国東半島地域 (大分県)	一般社団法人 豊の国千年ロマン 観光圏	だんご汁 	日本を代表する温泉地「別府」、神仏習合の発祥と言われる「宇佐神宮」の影響を受けた六郷満山文化、世界農業遺産など、地域資源が豊富な地域。宇佐神宮の幻の神事「行幸会」を活用したプログラムや峯道ロングトレイル、農村景観、だんご汁などの郷土料理、温泉などを掛け合わせた滞在交流型旅行を推進。

令和元年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
小諸市 (長野県)	一社) こもろ 観光局	おにかけそば 	江戸時代初期、小諸城主が「蕎麦切り」を領民に広めたことにより蕎麦文化が根付いた。この地域では、小諸産野菜や山菜を入れた具沢山な「おにかけ」という特徴的な食べ方がある。歴史ある景観や醸しの食文化で栄えた地域ならではの白味噌とワイン造りでインバウンド誘致を図る。
山ノ内町 (長野県)	山ノ内町 グリーン・ツーリ ズム協議会	りんご そば 	スノーモンキーや志賀高原を有する山ノ内町。大自然の中で生産されたりんご等の農産物やりんご等を与えて育てた信州牛が味わえるほか、山ごぼうの葉の繊維をつなぎに使った須賀川そばや丈夫な根曲がり竹で作られる竹細工など独自の食・生活文化を体験することができる。
南知多町 (愛知県)	南知多農泊 推進協議会	鯛料理 	「御弊鯛 ^{おんべだい} 」として古来より伊勢神宮に奉納してきた鯛など、海の幸、里の幸が豊富であり、大漁や航行安全などを祈願する伝統ある祭りが年間を通じて催されている。伝統ある祭りと食でインバウンド誘致を図り、地域の伝統行事や食文化の継承を推進。
いなば・たじま 因幡・但馬地域 (鳥取県 ・兵庫県)	一社) 麒麟の まち観光局	牛すすぎ鍋 	山陰海岸ジオパークに位置し、独特の地形・自然環境の中で但馬牛や鳥取砂丘らっきょう、こおげ花御所柿などを生産。霊獣・麒麟が息づく「風と暮らす大地」をコンセプトに砂丘でのアクティビティや農村地域での生活文化体験とともに食材の良さを生かした食を提供。
八幡浜市 (愛媛県)	一社) 八幡 浜市ふるさと観 光公社	さつま汁 	「みかんと魚のまちを暮らすように旅する」をテーマに、古くから営まれてきたトロール船の漁業の歴史とじゃこ天やさつま汁などの食文化を農林漁業体験や料理体験で学ぶことができる。温州みかんの大産地であり、宇和海を望むみかんの段々畑など美しい景観も魅力。
島原半島地域 (長崎県)	一社) 島原 半島観光連 盟	手延べそうめん 	雲仙火山を有し、火山の恩恵である湧水を利用したかんざらしやそうめん、水蒸気を利用した蒸し料理が発達。火山性土壌で生産されるじゃがいもなど農業も盛ん。噴火の歴史や火山と共生してきた人々の暮らしを壮大な自然景観を堪能するとともに、食や農林漁業体験等を提供。

平成30年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
秩父地域 (埼玉県)	一社) 秩父 地域おもてなし 観光公社	ずりあげうどん 川魚料理 	秩父山溪の豊富な湧き水と盆地特有の気候を活かしたうどんやそば、川魚料理が発達。近年は、酒蔵、醸造所、ワイナリー、地ビールなど酒造りが盛んで、川下りや温泉など水資源を活用したインバウンドを推進。
白馬村 (長野県)	白馬 食と農 の景勝地推進 協議会	そば料理 	日本北アルプスに囲まれた高冷地では、そばの栽培が行われ、そばがきやそば切り等の郷土食が発展。夏季の山岳アクティビティとそばの食文化を活かした白馬ガレットなど地域の食の提供で通年型リゾートを推進。
森の京都地域 (京都府)	一社) 森の京 都地域振興 社	かしのすき焼き 鮎と山菜料理 	平安時代より京の都の食料供給地として京野菜や丹波栗、黒大豆、大納言小豆、松茸などを生産。日本の原風景が残り、かやぶきの里、酒蔵、温泉などを周遊しながら、地域の食と里山の暮らし体験を提供。
京都山城地域 (京都府)	一社) 京都 山城地域振 興社	宇治茶 古老柿 	宇治茶栽培の中心地であり、煎茶製法の発祥の地。茶園景観、茶摘み、製茶体験、お茶や京野菜を使用した料理など宇治茶の全てを体験できる機会を宿泊施設やカフェ、道の駅において提供。
尾道市 (広島県)	TLB株式会社	法楽焼き 浜子鍋 	北前船により運ばれた日本各地の食材と地域の豊富な海産物、柑橘等により豊かな食文化が発達。歴史のある街並としまなみ海道の景観を活かし、まち歩きやサイクリング等と併せた食の体験を提供。

平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要①



地域	実行組織	地域の食	内容
大館地域 (秋田県)	(一社) 秋田 犬ツーリズム	きりたんぼ 	地域の伝統食「きりたんぼ」と「秋田犬」、「マタギ」の歴史的関係に焦点を当て、「きりたんぼ」の誕生ストーリーを農家とのふれあいにより体感することが出来る。
会津若松市 (福島県)	会津若松市 食と農の景勝 地推進協議会	伝統ごっつお 会津清酒 	会津の伝統料理・会津清酒と、それに関連した武家文化の歴史的魅力を、訪日外国人の趣向に合わせた複数の周遊ルートでの「食・酒」の提供等により体験。
浜松・浜名湖地 域 (静岡県)	浜松・浜名湖 地域 食×農プ ロジェクト推進 協議会	うなぎ 海の幸 	国内有数の汽水湖である浜名湖はウナギの養殖発祥の地。ウナギやドーマン蟹等多彩な水産物をはじめとした多種多様な食材を味わうことができ、鮮度を活かした食の提供による観光地域づくりを推進。
十日町市 (新潟県)	十日町市食と 農の景勝地推 進委員会	へぎそば 雪見御膳 	「豪雪地の暮らし」をテーマとし、「へぎそば」と「雪国の伝統食」、伝統産業である「きもの」との結び付きをストーリー化し、雪深い山間地に点在する農家民宿を中心とした周遊ルートで体感。
小松市 (石川県)	一般社団法人 こまつ観光物産 ネットワーク	茶懐石 報恩講料理 	加賀百万石の茶文化や懐石料理が町衆文化として伝承されてきており、市内各所に存在する食と芸術・文化を体験できる施設で歴史的ストーリーを体感することが出来る。

平成29年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要②



地域	実行組織	地域の食	内容
小浜市 (福井県)	O B A M A食と農の景勝地実行委員会	へしこ、なれずし 等 	古代より豊富な海産物で朝廷の食文化を支えた「御食国（みけつくに）」としての歴史があり、現在でも600を超える食と関わりが深い行事が行われている。これら民俗行事と多彩な体験プログラムを組み合わせ、来訪客のニーズに合わせた複数の行程を提供することが可能。
京都北部地域 (京都府)	一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社	丹後ばら寿司 等 	食をつかさどる豊受大神のふるさととしての歴史を持ち、食の源流にまつわる多くの神話や伝説が伝承されている。海・山・里に育まれた良質な食材を活用した多様な食文化を「もう一つの京都」として推奨。
紀の川市 (和歌山県)	紀の川グリーンツーリズム推進協議会	フルーツ料理 茶粥 	「紀の川」の恵みにより形成された果樹産地により、「あらかわの桃」をはじめ年間を通じて旬の果物を提供できる。江戸時代より伝わる「茶粥」を郷土食として伝承しつつ、果物を使った料理を発展させ、「フルーツのまち」づくりを推進。
さぬき地域 (香川県)	さぬきの農泊食文化海外発信地域推進協議会	さぬきうどん 	良質な小麦をはじめとして、イリコ、塩、醤油など、地域の資源が融合して「さぬきうどん」が発展し、地域全体にうどん店が展開。伝統的なうどんからターゲット国の嗜好に合わせたうどんまで、多様な食を堪能できる。
高千穂郷・椎葉山地域 (宮崎県)	フォレストピア高千穂郷ツーリズム協会	神楽料理 焼畑料理 	地域で伝承される神楽で振るまわれる伝統料理等、山間地の暮らしで育まれた豊かな食文化を継承。G I A H S 認定地域であり、郷土食と森林セラピー、暮らし・文化体験などをプログラム化した「ジアスツーリズム」を推進。

平成28年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要



地域	実行組織	地域の食	内容
十勝地域 (北海道)	食と農の景勝地・十勝協議会	チーズ、十勝牛、十勝ワイン 等 	圧倒的な食料自給率1,200%を誇る十勝。多様な農畜産業や食材を中心に、美しい自然景観を活用した農業体験プログラム、畑ガイド等が充実。広い十勝を楽しむための移動手段も、ICTを活用したバス・タクシーの見える化により強化。
一関市・平泉町 (岩手県)	一関もち食推進会議	もち料理 	武家社会の儀礼から生まれた「もち本膳」に加え、旬の農産物を活かした多彩なもちの具が創作され、その食べ方のバリエーションは約300種。生活や生業に関連した「もち食文化」による地域ブランディングを実施。
鶴岡市 (山形県)	鶴岡食文化創造都市推進協議会	精進料理 	50種類以上の生きた文化財「在来作物」や、出羽三山に伝わる精進料理と精神文化を体感し、宿坊、農家・漁家民宿、温泉等で外国人旅行者が長期滞在できる周遊ルートを提供。
下呂市馬瀬地域 (岐阜県)	馬瀬地方自然公園づくり委員会	鮎の塩焼き 朴葉寿司 等 	集落の野外を博物館に見立て、「馬瀬里山ミュージアム」として農業体験や観光ヤナ、蛍のビオトープなど農村観光の場として活用。自然生態系の維持に地域を挙げて取り組み、「日本の本物の農村・田舎体験」をPR。
にし阿波地域 (徳島県)	一般社団法人 そらの郷	そば米雑炊 ひらら焼き 等 	独特の高傾斜地集落での「傾斜地農耕システム」と、在来の穀物、そば、芋等を中心とした伝統的な食文化が息づく。古民家を高級感ある宿泊施設として整備することで、交流できる滞在型地域としてインバウンドを呼び込む。