

一般社団法人こもろ観光局(長野県小諸市)

- 信州小諸は、四季折々の景色を見せ、食と農村文化も季節に寄り添って成り立っている。日本の中でも、春夏秋冬すべてが際立つ信州小諸の四季とそば・醸しの食文化を通じて体験を提供していく。
- 農業・農村文化に小諸市にしかない歴史・自然等とを掛け合わせることで、更なる魅力をターゲットに併せて構築する。

【地域の食】



【小諸のそば】
江戸時代初期に根付いた小諸の「蕎麦切り」文化。地元の野菜等をふんだんに使った具沢山の汁とともにいただく「おにかけ」という特徴的な食べ方がある。



【(醸しの食文化)味噌】
冬寒く、乾燥した小諸の気候は醸造に最適で、地域に根差した味噌づくりが古くから行われてきた。信州の味噌は全国的なブランドのひとつ。



【(醸しの食文化)ワイン】
小諸産ワインの品質は非常に高く評価されており、国際的な会合で日本ワインの代表として提供されている。

【周遊ルート】

日本へのリピーター旅行者向け
「夢中になる小諸旅行コース」

気に入った蕎麦屋で
食事

小諸八重紅枝垂で
お花見

創業300年を超える
老舗で味噌作り体験



軽井沢来訪者向け
「広域エリア堪能コース」

観光列車「ろくもん」で地元食材を使った贅沢な昼食を堪能

日本を代表する
ワイナリー見学

歴史を体感できる
脇本陣での宿泊



【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1	R5
外国人旅行者	600人	3,500人