

新ご当地グルメ  
MINAMIBOSO  
南房総  
うまアジ

祝 南房総のアジ文化「100年フード」認定！  
あなたも南房総のアジ文化の传承人になりませんか？

## 第3次 参加事業者大募集！

※販売店舗数：**17店舗 30メニュー**（2024年3月現在）

【基本ルール】

季節を問わず提供できる、南房総近海のアジを使用した南房総のご当地グルメ／

▼開発メニュー種別（ご希望コースをお選びください）

- ①うまアジ∞（エイト）：アジを使ったお料理4種類+ご当地料理のセットで8種類以上の料理が一度に味わえるコースや御膳（宿泊プランとしての提供もおすすめ）
- ②うまアジ単品（アラカルト）：より気軽に楽しめるうまアジシリーズ
- ③うまアジテイクアウト：より気軽に楽しめるうまアジシリーズ
- ④うまアジ体験：お料理教室など、南房総のアジ文化を満喫できるアクティビティ
- ⑤うまアジお土産・スイーツ：甘い系しよっぱい系問わず、アイデア求む！ **NEW!**
- ⑥うまアジノベルティ・グッズ：思わず手に取りたくなるグッズやアイテム **NEW!**

詳しいルールなどは、ワークショップ1回目でご説明します。

まずは、1回目にご参加頂き、グルメ開発参加有無を決めていただいてもOKです。

現在販売中のうまアジグルメは観光協会ホームページでも紹介中です！▶▶▶▶▶



●**ワークショップ日時（全4回）** **なるべく全てご参加ください！** 南房総市観光協会

1回目	9月 25日（水）	2回目	10月 9日（水）
3回目	10月 23日（水）	4回目	11月 6日（水）

すべて 14時30分～16時30分

・ワークショップでは、これまでの振り返りや販売結果の速報、売れているグルメの理由、うまアジグルメのブラッシュアップなどを行います。

### ●会場

三芳農村環境改善センター（1,2,4回目）

グランドメルキュール南房総ホテル&スパ（旧ホテル&リゾート南房総）（3回目）

### ●対象者

市内に店舗を有し、アジを使ったメニューを提供できる宿泊施設、飲食店、お土産店または販売先のある加工業者 ※なるべく4回のワークショップ全てにご参加ください

### ●その他

- ①参加費は無料ですが、グルメ開発や取材撮影にかかる材料費は実費負担となります。
- ②PRのためのプロによる撮影（無償）は11/24（日）周辺を予定しています。

☆観光情報誌「じゃらん」のスタッフがグルメ開発をサポートします！

☆開発したグルメは、キャンペーンやSNS、メディアリリースなどを活用し地域内外に広くPRします！

☆開発スタッフ

じゃらんリサーチセンター

グルメ開発プロデューサー 田中 優子さん

千葉県エリアプロデューサー 塚原 瑛里さん



### 【問い合わせ先】

（一社）南房総市観光協会 TEL (0470) 28-5307 FAX (0470) 28-5309  
E-mail: info@cm-boso.com

裏面の申込書にご記入の上、お申込みください

# 「うまアジグルメ」第三弾参加者募集！ ワークショップ参加申込書

南房総市観光協会 行

事業所名	
参加者名	
所在地	〒
連絡先	連絡窓口者名( ) TEL: _____ FAX: _____ メール: _____
備考	

《返信先》

南房総市観光協会

FAX : 0470-28-5309

メール : [info@cm-boso.com](mailto:info@cm-boso.com)

※8月31日(土)までに送付いただきますようお願いいたします