TIC TOKYO×ラムラ　コラボレーション企画
「TIC TOKYO×ラムラ食材プロモーション」のご提案

“食”で地域をPR

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

目次

①はじめに
②事業者紹介
③事業概要
④実施までの流れ
⑤お問い合わせ・お申し込み

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER
BEER CAFE
BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

①はじめに

昨今の各地域の地域活性化の取組は、多岐に渡っておりますが、いずれも「ひとつのコンテンツ」ではなく、いくつかの観光資源を組み合わせ、または創造することで、多様な観光者ニーズに応え、成功事例につながっていようかと思われます。
その代表的な事例として挙げられるのが「食」と「観光」による「地域の魅力創造」であります。
TIC　TOKYOと株式会社ラムラは、互いの事業の特性を活かし、2012年より各地の食材を活用した「地域食材プロモーション」を実験的に展開して参りました。
この取組は、地域食材を株式会社ラムラが運営する各種のレストランで、オリジナルニューを開発し期間限定の食材フェアを開催し、同時にTIC　TOKYOによる同地域の観光PRを行うものです。
この度、TIC　TOKYOと株式会社ラムラはこれまでの共同での取組を更に発展させ、各地域団体様の「地域活性化事業」を推進できるよう新たなコラボレーション企画**「TIC TOKYO×ラムラ食材プロモーション」**を開発しました。
私どもは、本企画をとおして、両社の事業コンテンツを最大限に活用し、シナジー効果を高め、各地域の「食」と「観光」を結び付けた情報発信とレストランフェアを核とする、地域活性化事業として各地域に貢献したいと考えております。

是非、**「TIC TOKYO×ラムラ食材プロモーション」**の活用をご検討くださいますようお願い申し上げます。

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

②事業者紹介（1）

TIC TOKYO及び株式会社ラムラ

TIC TOKYOは、森トラストグループが運営する「ツーリストインフォメーションセンター」として2009年6月に開業し、今年、7年目を迎えました。
現在、日本政府観光局の認定外国人観光案内所及び東京都指定観光案内窓口として、常時4カ国語（日・英・中・仏）対応で日本全国の観光案内をしております。
一方で、SNSや冊子を活用した各地の観光情報発信事業、観光プロモーションイベントの誘致・実施、地域特産品の紹介など地域活性化事業にも取り組んでおります。

TIC TOKYOサービス内容

- 観光案内サービス（4カ国語対応）
- 観光情報発信（パンフレット、ポスター、動画、SNS、会報誌）
- 観光イベント誘致・開催（2014年度実績：42件）
- 観光情報発信アドバイザー業務

データ

- 月間平均来館者数　36,000人（内外国人　1,000人）
- 観光パンフレット月間配布数　3,250部

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

②事業者紹介（2）

TIC TOKYO及び株式会社ラムラ

株式会社ラムラは、首都圏好立地を中心に、海外（上海／ロサンゼルス）にもレストランを展開する総合フードサービス企業です。自社ポイント会員システム「クリオネ」を立ち上げ、安全安心にこだわった会員店を運営しています。

＜地域振興事業ミッション＞

■“ダイレクト産食”の推進＝おいしい料理を通して生産者とお客様を結びつけ、生産者／地域を豊かにし、お客様にも豊かになっていただく。

■飲食を通じて『現地に行ってみたい』という喚起に繋げる（地域を知ってもらう）。

・クリオネ会員店構成＝和食ブランド20、洋食ブランド12、中華ブランド6、焼肉／韓国ブランド4

・主な店舗立地＝丸の内八重洲、銀座、新宿、池袋、虎ノ門、六本木、赤坂、上野、渋谷青山

・レストランで食べた料理や食材が購入できる自社通販サイト「クリオネ通販」も展開。各生産者様からの出品も受付中、オンライン上でも「ダイレクト産食」を推進します

・クリオネ会員店オフィシャルサイト→ www.cupo-point.jp

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

②事業者紹介（3）

TIC TOKYO及び株式会社ラムラ

TIC TOKYO
所在地：東京都千代田区丸の内1丁目

運営：森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社

事業内容：ツーリストインフォメーションセンター

株式会社ラムラ
所在地：東京都中央区日本橋大伝馬町

運営：株式会社ラムラ

事業内容：総合フードサービス
BAR of TOKYO、土風炉、鳥元、過門香 他

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

③事業概要-1

TIC TOKYOでは、これまで、ツーリストインフォメーションセンターとしての機能を活かし、各地域の観光PRやプロモーションを各地共同で実施し、「地域活性化事業」の東京での情報発信拠点として活動をして参りました。

一方で、より実効性のある地域活性化事業についても事業フィールドを拡げ、2012年度より株式会社ラムラ様（東京都中央区）とコラボレーション企画、「地域食材フェア」を開催しております。同社が運営するTIC TOKYO隣接のレストラン「BAR of TOKYO」でTIC TOKYOがプロモーションする地域の食材を使用したオリジナルメニューでの期間限定食材フェアを開催し、期間中にはTIC TOKYO屋外イベントスペースでの観光プロモーションイベントや、館内での観光パンフレット配布、プロモーション動画の放映など、「食と観光」を一体化したプロモーションを展開しております。

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

③事業概要-2

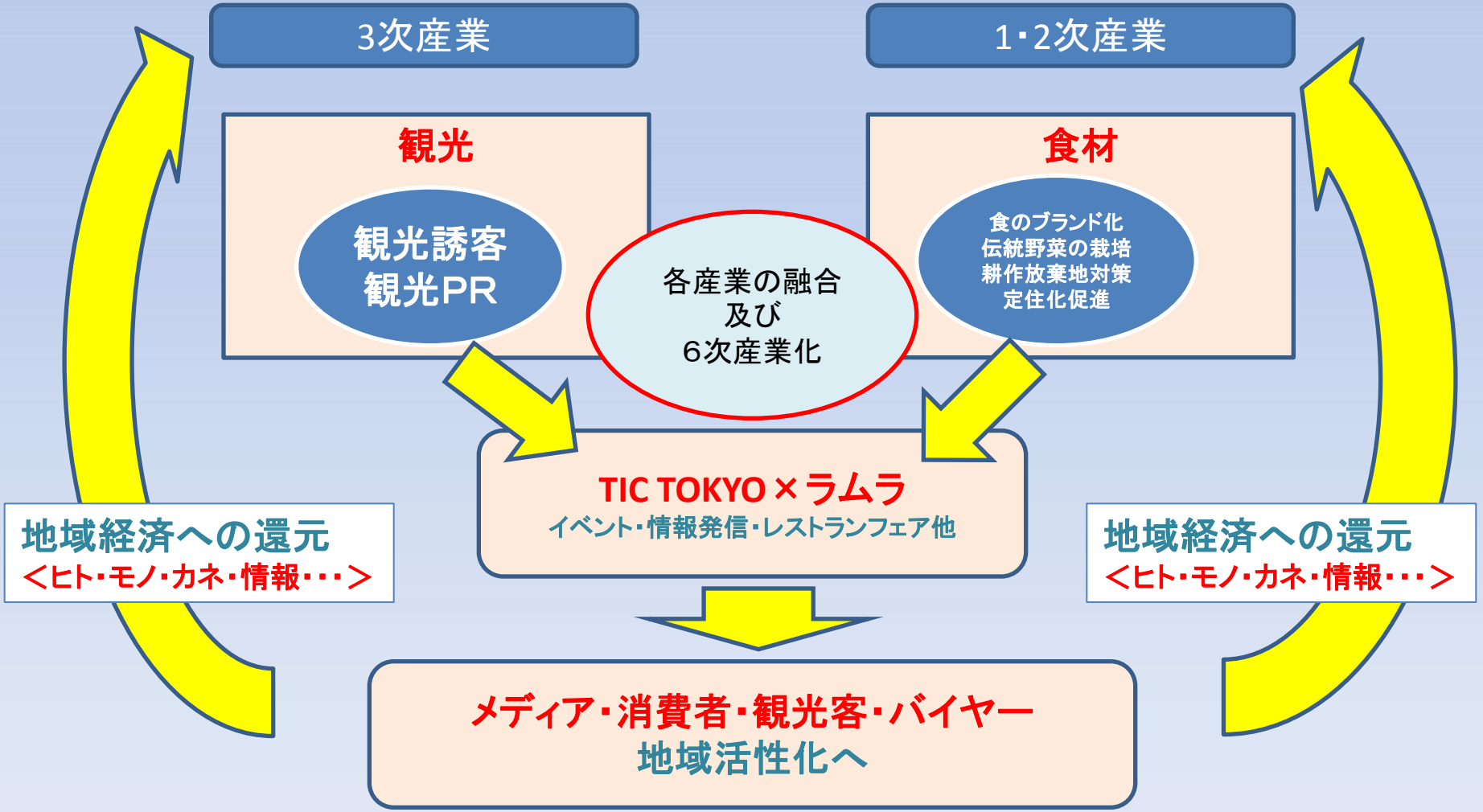
　これにより、食を体験し、観光資源を知ることで実際に観光地へ訪れる機会を創出し、また、「食材」の生産者の都内での販路開拓の機会を作りだして参りました。

　TIC TOKYOは、「食」をとおして、1次産業から3次産業までの活性化、または6次産業化の具現化を図ります。

秋田県羽後町の「うご牛フェア」では①屋外イベントと、②食材フェアの紹介をTIC TOKYOで行い、レストランでは、③3種類のオリジナルメニューを提供。

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

③事業概要-3
（概念図）


3次産業
1･2次産業
観光
観光誘客
観光PR
食材
食のブランド化
伝統野菜の栽培
耕作放棄地対策
定住化促進
各産業の融合
及び
6次産業化
TIC TOKYO×ラムラ
イベント･情報発信･レストランフェア他
地域経済への還元
<ヒト･モノ･カネ･情報･･･>
地域経済への還元
<ヒト･モノ･カネ･情報･･･>
メディア･消費者･観光客･バイヤー
地域活性化へ

③事業概要-4
（各プレイヤーの役割）

	TIC TOKYO	株式会社ラムラ
食材フェア		直営レストラン各店舗（和・洋・中・韓）
情報発信	館内パンフレット設置 館内動画放映（モニター5台） HP、face book、メールニュース	HP、SNS（twitter／facebook）、自社会員メール、店内動画放映（一部店舗）、 レストラン紹介サイト（ぐるなび、食べログなど）
物販・ 観光イベント	屋外イベントスペース （3×3m、最大5区画）	
報告レポート	期間内パンフレット配布数 期間内動画放映回数	期間内来店者数 メニュー出数割合
商談会・ プレス発表会	トラストシティカンファレンス・丸の内 （貸会議室）	レストラン利用

＊商談会は会場のご用意及びプレスリリースとし、事業者の参加をお約束するものではありません。

③事業概要-5
（画像データ）

BAR of TOKYO店内

動画放映

↑パンフレット設置
イベント↓

商談会開催

各コンテンツを組み合わせ、「食」と「観光」のプロモーションを企画し、
『地域活性化事業』の取組が実現可能。

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER
BEER CAFE BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

④実施までの流れ

①企画書のご提出（実施の4ヵ月以上前）

②一次審査（企画書の内容を審査）

③出店者・ラムラ・TIC TOKYOの3者による打ち合わせ

（提供食材審査、サンプルメニュー作成、プロモーション方法等）

④提供食材の量、流通方法打ち合わせ（メール、電話等）

＊③、④を通じて二次審査と致します。

⑤内容確定（メニュー、食材量、プロモーション方法など。実施1ヵ月前まで）

⑥申込書兼請書のご提出

⑦食材フェア開催

⑧当方より実施報告レポート提出

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

お問い合わせ・お申し込み

お問い合わせ・お申し込みは下記まで

森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社
関連事業部　TIC　TOKYO担当まで
電話：03-5220-7055
E-mail:info@tictokyo.jp
（申込書別紙）

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

別紙　事例紹介

実施期間	地域名	会場	食材	主なメニュー
2012年11月1日～2日	鹿児島県	BAR of TOKYO	焼酎 黒糖そら豆 さつま揚げ	1ショットプラス黒糖そらまめ、さつま揚げ等でのセットメニュー セットだし
2013年10月1日～10月30日	和歌山県湯浅町	BAR of TOKYO	田村みかん 三宝柑 シラス	みかんジュース、田村みかんのモヒートジュレ 国産豚スペアリブ三宝柑マーマレード煮込み 釜揚げシラスと茸のアヒージョ 釜揚げシラスとルッコラのアーリオ・オーリオ
2014年2月1日～2月28日	千葉県匝瑳市 （そうさし）	BAR of TOKYO	赤ピーマン	丸ごと赤ピーマンのHOTアヒージョ 赤ピーマンとタコのマリネ たっぷり赤ピーマンの鉄板ナポリタン ＜物販＞レストランにて委託販売 オラホde赤ピーマンの「たれ」「ソース」「ドレッシング」
2014年2月20日～21日	山口県宇部市	BAR of TOKYO	蓮根 春キャベツ（彩音） 干しぶと海老	蓮根のイタリアンキンピラ 蓮根と牛ミンチのカツレツ 生ハム塩キャベツ【彩音】 小海老と春キャベツ【彩音】のアンチョビソテー こだわり干しぶと海老と春キャベツ【彩音】のペペロンチーノ 小海老のスパイシーフリット
2014年10月6日～31日	新潟県糸魚川市	BAR of TOKYO	カンパチ クロザコエビ 紅ズワイガニ 原木椎茸	天然カンパチのカルパッチョ クロザコエビのスパイシーフリット 紅ズワイガニとなめこのオムレツ 原木椎茸オーブン焼き

赤字の食材はフェア後も継続取り引き発生

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE　BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店

実施期間	地域名	会場	食材	主なメニュー
2014年11月8日～30日	福島県	BAR of TOKYO	地酒	16種
			川俣シャモ	川俣シャモの自家製ソーセージ
			サンシャイントマト	川俣シャモササミとサンシャイントマトのカプリ風
				川俣シャモもも肉のコンフィ・フルーツミニトマトの
				バルサミコソース
				サンシャイントマトジュース、サンシャイントマトジュースのレッドアイ
			その他	クリームチーズの味噌漬け、伝承蔵とうふの味噌漬け、福島豚のボンレスハム
		鳥元	地酒	15種
2015年2月16日～3月13日	秋田県羽後町 （雄勝地域振興局）	BAR of TOKYO	うご牛	ランイチのスパイシーストロガノフ
				肉もものコートレット～トマトと青唐辛子のサルサソース
				リブロースのじゃぶじゃぶサラダ仕立て～ジンジャーソース
		日月火	うご牛	うご牛特別「日会席」（メインに　うご牛備長炭炭火焼）
		GINTO	うご牛	うご牛スペシャルコース（メインに　リブロースのグリル　芳醇な赤ワインソースで）
2015年6月10日～7月3日	和歌山県有田市	BAR of TOKYO	太刀魚	太刀魚とラタトゥイユのオーブン焼き　プロヴァンス風
			鱧（はも）	はもボールのピリ辛トマト煮込み
			トマト	
			塩糀にんにく	色々トマトのカプレーゼ　塩糀にんにくのジェノバソース
			ドリンク（みかん）	ソフトドリンク、モヒートフラッペ、みかんを使用した各種アルコール
		音音及び魚魯魚魯	地魚	箕島漁港直送鮮魚入り刺盛り
			太刀魚	太刀魚刺身、太刀魚炙りタタキ
		bottega	ドリンク（みかん）	ソフトドリンク、みかんを使用した各種アルコール
2015年10月9日～11月6日	島根県松江市	BAR of TOKYO	猪肉	猪肉バラ肉ブルギニヨン、猪肉ジンギスカン
			シジミ	シジミとはまぼうふう　アーリオオーリオ
			はまぼうふう	
			あご（トビウオ）	あごの焼き
			地酒	日本酒　松江づくし
			地ビール	ビアへるんペールエール
2016年1月8日～2月5日	京都府京丹後市	BAR of TOKYO	堀川ごぼう	堀川ごぼうともつ煮
			鯖へしこ	鯖へしこのリエット
			海老芋	海老芋のキッシュ
			京都チーズ	京都チーズの盛合せ
			甘藷	砂丘甘藷ポテトサラダ
			地酒	杜氏の独り言
		GINTO	牡蠣	牡蠣とマリボーチーズオーブン焼き
			堀川ごぼう	堀川ごぼうポタージュ
			京野菜	京野菜とモッツァレラオーブン焼きオーブン焼き
			京都チーズ	京野菜と京都チーズのピッツァ
		日月火	京丹後野菜	京丹後おでん
			牡蠣	牡蠣土瓶蒸し
			地酒	地酒2酒

赤字の食材はフェア後も継続取り引き発生

TIC TOKYO TOURIST INFORMATION CENTER　BEER CAFE BAR of TOKYO 安全安心の店、クリオネ会員店