

# 南あわじ市×鳴門市 連携プロジェクト！

## 「うずの幸グルメ」第二弾

### 新規参加者大募集！

鳴門海峡を挟み隣接する鳴門市と兵庫県南あわじ市が連携し、  
新・ご当地メニュー“うずの幸グルメ”  
2022年、おいしい **30メニュー** がデビュー！！

※販売店舗数：**25店舗**（2022年6月現在）

※「うずの幸グルメ」共通ルール

365日提供できる、鳴門海峡・近海でとれた魚介を3種類以上使う、2市の食材を使用するなど。

詳しくは、ワークショップ1回目でご説明します。

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

現在販売中のうずの幸グルメはホームページでも紹介中です！▶



今年でグルメ開発プロジェクトは2年目を迎えます。  
引き続きうずしおエリアの魅力を地域内外に発信し、  
多くの皆さんにおいしい「うずの幸」を召し上がっていただきたく、  
**ぜひご参加のほどよろしくお願ひします！**

### 募集の概要

#### ●ワークショップ日時（全4回） なるべくご参加ください！

1回目 9月8日（木） 2回目 9月26日（月）

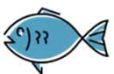
3回目 10月13日（木） 4回目 10月27日（木）

- ・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、うずの幸グルメのブラッシュアップなどをおこないます。
- ・いずれも**14時～16時（鳴門市内）**にて開催します



#### ●対象者

市内に店舗を有し、鳴門海峡の海の幸を使ったメニューを提供できる宿泊施設、飲食店等  
※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

**参加費は無料**ですが、メニュー開発や取材撮影にかかる材料費は実費負担となります。

☆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



#### 【問い合わせ先】

※淡路島サクラマスのグルメ開発を指導

鳴門市産業振興部 観光振興課 TEL：(088) 684-1157 FAX：(088) 684-1339

E-mail：kankoshinko@city.naruto.i-tokushima.jp