

熊野灘捕鯨文化継承協議会では、日本遺産「鯨とともに生きる」を活用し、対象エリア（新宮市・那智勝浦町・太地町・串本町）への誘客に取り組んでいます。

このたび、同エリアを訪れる観光客の消費拡大につなげるため、新たな観光商品として、鯨を活用した料理『くじらランチ』※の開発を行う事業者を支援します。

※『くじらランチ』：観光客（20～30歳代の女性）をターゲットにファミレスに提供する鯨肉を使った料理

### ◆支援内容

1. 『くじらランチ』開発時の鯨肉（赤肉1級1kg 3,200円程度/事業者）を無償提供します
2. 料理研究家『コウケンテツ』さんによる開発料理のPR（ガイドブックでの料理紹介コメントをいただきます）
3. 『くじらランチ』ガイドブックを作成し、エリア内に配置します
4. 各種メディアでの情報発信などを行います



鯨赤肉イメージ

### ◆事業の流れ

1. 『くじらランチ』開発事業者の募集
2. 応募事業者による『くじらランチ』の開発
3. 『くじらランチ』レシピの提出（11/9 金 17:00 締切）  
→ 事務局に提出いただき、試食会前にコウケンテツさんへ渡します。
4. 「試食会」を開催（11/20 火）コウケンテツさんを招き開発料理へのコメントをいただきます。
5. 開発料理の情報発信 コウケンテツさんのコメントを載せたガイドブックを作成し、エリア内に配置します。

つきましては、下記により事業者を募集しますので、是非ご参加ください。

【応募要件】 下記2点すべてを満たした方

- ①対象エリアで飲食店を営まれている方
- ②鯨を食材に自店の新メニュー開発を行い、販売・提供していただける方

【応募方法】 別添申込書を下記FAX番号もしくはメールあて送信ください

【募集事業者】 10事業者（定員になり次第、締め切ります）

【募集期間】 9月25日（火）～10月19日（金） 17:00まで

【その他】・鯨肉（赤肉1級）以外の食材は応募者でご用意ください。

・開発後、販売に向けた鯨肉の調達は、事業者において行っていただくことになります。

## コウケンテツさんのプロフィール

### ●料理研究家 コウケンテツ

大阪府出身。旬の素材を生かした簡単でヘルシーなメニューを提案し、テレビや雑誌、講演会など多方面で活躍。プライベートでは3児の父親として日々子育てに奮闘中。親子の食育、男性の家事・育児参加、食を通してのコミュニケーションを広げる活動に力を入れている。著書は、「おやつめし」(クレヨンハウス)、「弁当」(講談社)「コウケンテツのおやこ食堂」(白泉社)など多数。



★Instagram <https://www.instagram.com/kohkentetsu/?hl=ja>

【『くじらランチ』開発支援事業】

## 申 込 書

① 店舗名
② 店舗住所
③ 代表者氏名
④ 住所
⑤ 連絡先 TEL : E-mail :
⑥ 開発時の鯨肉の提供                      要                      ・                      不要

《申込先》

熊野灘捕鯨文化継承協議会（事務局：和歌山県庁観光振興課）

担当：藏光(くらみつ)・藤本

FAX : 073-432-8313

E-mail : kuramitsu\_r0001@pref.wakayama.lg.jp