

おもてなしご当地箸宣伝普及事業がスタート！

「燻製竹箸」と「観光リーフレット」を使って、塩江温泉郷を訪れる観光客との楽しいふれあいを演出し、「楽しかった！来てよかった！」を実感していただき、リピーターとして再訪していただく事業を開始します。

また、ご当地箸は、「燻製竹箸・湯愛の架け箸」として販売をします。

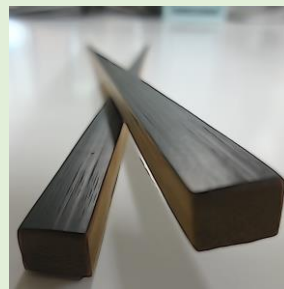
なお、当事業は平成27年度「高松観光プロモーション事業」として、高松コンベンション・ビューローの認定事業になっています。

【燻製竹箸】湯愛の架け箸 ～塩江の厚い心でおもてなし～

塩江地域に群生している孟宗竹を伐採し、独自の手法で燻製した素材を鉋や鋸を使って、一膳一膳心を込めて手作りしたご当地箸です。

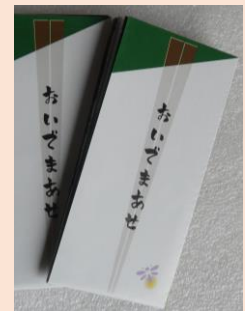
塩江温泉郷に訪れて頂いた皆様のとの一期一会のご縁に感謝し、塩江への再訪を願う架け箸でありたいと思って作りました。

また、竹は成長力が良く粘り強く、箸先を四角く面取りしている為、使うとすべりにくいので、語呂合わせで「すべらない＝合格」となり、合格をつかみとる、幸運の竹箸となることを願っています。



【観光リーフレット】

お持ち帰り易く、12折にしています。



【演出方法】

まずは、宿泊施設や飲食店に、上記燻製竹箸と観光リーフレットを渡します。箸は、リサイクルして使って頂きます。

演出は、宿泊施設や飲食店が観光客とふれあえる「食事中」に行います。宿泊施設や飲食店は、ご当地箸を使う行為を促し、アドリブで対話を演出します。また、観光リーフレットを添えることにより、観光情報、グルメ情報を提供することが出来ます。このように、お箸を使う行為や会話で、「体験」が「対話」に変わってきますので自然と共有が生まれ、両者には「親近感」が育まれて、違和感のない交流が生じます。

これが、宿泊施設や飲食店は「おもてなし」として、観光客は「いい思い出」として実感していただきたい演出です。

【協力施設】

高松市奥の湯温泉、樺川荘本館、さぬき温泉、ハイパーリゾートヴィラ塩江、新樺川観光ホテルホテルセカンドステージ、自然休養村センター、行基の湯、魚虎旅館、あまご三味、いこい食堂、ほのり、菊寿司、道の駅しおのえ、赤松食堂、谷岡食堂、はな瓢、味路、阿讃亭（全て塩江温泉郷にある施設です）

【事業の普及について】

塩江からの事業展開を踏まえ、次は高松市街への宣伝普及をめざします。この事業が高松全域に根づくことになると、多くの施設から観光客に提供されることになり、自ら観光情報をご提供いただく「強力な郷土の観光宣伝隊」となる可能性が見えてきます。