令和８年１１月１６日

報道機関　各位

いきいき市民活動情報

長岡市は、日本酒をはじめとする発酵文化を活用した観光誘客に取り組んでいます。
このたび、公益社団法人日本観光振興協会から「酒蔵・発酵ツーリズムが醸す地域の魅力創出プロジェクト※1」に関する情報が寄せられました。
ついては、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ貴社で取材くださいますようお願いします。

標　題	**世界が注目する発酵文化のまちへ** **インバウンド旅行会社を招いた酒蔵・発酵ツアーを実施**
日　程	１１月２０日（金）、２１日（土）
場　所	長岡市内（小国和紙生産組合、酒蔵、摂田屋など）
内　容	**【イベントの主旨】** インバウンド旅行商品を取り扱う旅行会社を招いたFAMツアー※2を市内で実施。本ツアーでは、ナショナル ジオグラフィックの「2027 年に行くべき世界の旅行先 25 選」に新潟県が日本で唯一選出された際にも高く評価された長岡の発酵文化を核に、小国和紙などの伝統文化、摂田屋のまち歩き、観光列車「越乃 Shu＊Kura」などを組み合わせた周遊型の観光コンテンツを体験いただきます。 実際の体験を通じて訪日旅行商品の造成を検討いただくとともに、外国人モニターの意見を収集し、受入環境やコンテンツの磨き上げを図ります。 **【主な訪問先（詳細は別紙「日程表」のとおり）】** １１月２０日（金）：小国和紙生産組合、朝日酒造、お福酒造 １１月２１日（土）：摂田屋（星野本店・吉乃川）、ながおか花火館、越乃 Shu＊Kura **【参加者】** インバウンド旅行商品を取り扱う旅行会社９社、外国人モニター２人 ※1　酒蔵や発酵などの日本ならではの文化資源を活用し、訪日外国人の地方誘客を目指すプロジェクト。当市のほか、愛知県知多半島、千葉県神崎町、秋田県がモデル地域として選定されている。 ※2　旅行会社や外国人モニターなどを招請し、観光素材の視察や旅行商品の造成につなげるために実施する招請・視察旅行。
問い合わせ	公益社団法人日本観光振興協会　髙橋　　電話 03-6435-8333
情報提供課名	観光課　岩本　　電話 0258-39-2221

～酒蔵・発酵ツーリズム～　長岡 FAM ツアー　日程表

日付	時刻	訪問先　[滞在時間]	備考
11 月 20 日 （金曜日）	11:00	小国和紙生産組合（こあんどん作り体験など）[30 分]	
	14:00	朝日酒造　[60 分]	
	15:10	朝日酒造 松籟閣　[25 分]	
	16:00	お福酒造　[30 分]	
11 月 21 日 （土曜日）	10:00	<1 班> 星野本店（味噌玉づくり）[60 分] <2 班> 吉乃川視察後、摂田屋地区自由散策　[80 分]	<1 班><2 班>午前・午後で行程を入れ替えてご案内します。
	11:30	【昼食】割烹 新喜屋　[90 分]	酒蔵関係者、長岡市の観光関係者（観光課・長岡観光コンベンション協会）も参加し、意見交換を実施します。
	13:00	<1 班>摂田屋地区自由散策後、吉乃川視察　[80 分] <2 班>星野本店（味噌玉づくり）[60 分]	
	15:00	道の駅ながおか花火館　[30 分]	
	16:20	越乃 Shu＊Kura 乗車 長岡駅／16:20 発　－　上越妙高駅／18:38 着	

※　記載の時刻は予定です。交通状況や天候等により前後する場合がありますので、あらかじめご了承ください。