

2025 年 11 月 4 日

各 位

株式会社地域デザインラボさいたま

川越における食文化体験ツアーの販売開始について
～うなぎの歴史・文化を感じながら、捌きたてのうなぎと地酒を堪能～

りそなグループの地域デザインラボさいたま(社長 園田 孝文、以下「ラボたま」)が企画・造成を支援した、食文化体験ツアー「川越でのうなぎとわさびすりおろし体験 (Eels and Grating Wasabi Experience in Kawagoe)」の販売が開始されました。埼玉県内で和食料理店「うなぎ 和食 大穀」を展開・運営する株式会社ニュー富士(社長 山田 美行)と協働し、インバウンドを含む観光誘客を目指します。

➤ 新鮮なうなぎとわさびのすりおろし、厳選された地酒を楽しむ食文化体験です

埼玉県は2024年の訪日外国人の都道府県別訪問率※1がわずか1.2%と、東京都の51.5%や千葉県の36.6%と比較してインバウンドの呼び込みに課題があります。川越の名物であるうなぎの歴史・文化を学びながら、うなぎのコース料理と地酒のペアリング、わさびのすりおろし等が体験できる本ツアーの提供を通じ、川越の観光誘客に繋がります。ラボたまは、本ツアーの企画・造成や販路開拓、プロモーションの支援等を担います。

※1 観光庁「インバウンド消費動向調査・2024年(令和6年)都道府県別集計」

➤ ナイトタイムエコノミーの創出を含む観光消費の拡大につなげます

川越は、都内から電車で最短30分という便利なアクセス、江戸時代から続く蔵造りの町並みと食べ歩きが人気の観光地ですが、観光客のうち91.6%※2が日帰り旅行となっています。本ツアーの提供を通じて、「りそな コエドテラス」をはじめとする、夜間営業の飲食店や宿泊施設への誘客等によるナイトタイムエコノミーの活性化に繋がります。

※2 一般社団法人DMO川越「令和6年(2024年)川越市観光アンケート調査報告書」



【ツアー詳細・申込】

[お申し込みはこちらから](#)

※株式会社ニュー富士が管理するホームページに遷移します。

「日程を確認して予約する」から申込可能です。

以上

<本件に関するお問合せ先>

地域デザインラボさいたま 地域共創ソリューション部 Email:otoiawase.labtama@labtama.saitamaresona.co.jp