

令和7年度「SAVOR JAPAN」認定地域概要

地域	実行組織	地域の食	内容
笛吹市 (山梨県)	笛吹市 農泊観光ツーリズム 推進協議会	地場の季節のフルーツを 使ったフルーツピザ  新ご当地メニュー 「ラーほー」 	富士山の噴火などによって形成された扇状地。その恩恵を受けて発展してきた峡東地域は桃と葡萄の生産量が日本一を誇る。地形を歩きながら果樹王国・山梨の歴史と技術のルーツにふれていく。傾斜地の特性を活かした「甲州式棚栽培」により生産される高品質なぶどうをはじめ、季節の果物の織りなすストーリーや作り手の思いや技術、五感で感じられる農業文化と暮らしの知恵、人々との出会い等深く心に残る体験を提供する。
宝塚市 (兵庫県)	株式会社 エフエム宝塚	ぼたん鍋  宝塚西谷黒大豆枝豆 	宝塚市は宝塚大劇場など市街化した南部と、近郊農村地で豊かな自然に恵まれた北部地域が共存する地域。北部地域では集落の集まりなどで猪肉を使った「ぼたん鍋」がふるまわれてきた。丹波山地の恵みである「ぼたん鍋」を通じて北部の自然の恵みをとおした地域のコミュニケーションツールの体験を提供していく。
明日香村 (奈良県)	一般社団法人 大和飛鳥ニューツー リズム	飛鳥鍋  木桶醤油 	古墳や遺跡が多数存在する奈良県明日香村。明日香法によって景観が守られ、日本の伝統的な農村の暮らしと風景が今も息づく。この地を舞台に、大和飛鳥ニューツーリズムは、奈良県内の自治体と連携し、国内外の教育旅行を中心に民家ステイの受入と体験アクティビティの企画・運営に取り組む。古くから受け継がれてきた木桶仕込の醤油絞り体験など、地域の営みの中で育ってきた手仕事や食文化に触れる機会を重ねてきた。民家ステイでは、ホストファミリーとの共同調理を通じて郷土料理「飛鳥鍋」を作り、地域の食文化や暮らしの知恵を学ぶ体験を提供する。

「SAVOR JAPAN」認定地域 (平成28年度～令和7年度)

①北海道 網走市 (鮭料理)	⑭山梨県 笛吹市 (フルーツ料理)	⑫岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)
②北海道 十勝地域 (チーズ)	⑮山梨県 みのぶ農泊地域 (あけぼの大豆)	⑬静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域 (わさび)
③青森県 十和田市 (バラ焼き)	⑯長野県 白馬村 (そば料理)	⑭静岡県 大井川地域 (日本茶)
④岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑰長野県 山ノ内町 (りんご, そば)	⑮静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)
⑤宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)	⑮長野県 小諸市 (おにかけそば)	⑯愛知県 田原市 (あさり料理)
⑥秋田県 大館地域 (きりたんぽ)	⑯長野県 佐久地域 (鯉料理)	⑰愛知県 南知多町 (鯛料理)
⑦山形県 鶴岡市 (精進料理)	⑰長野県 伊那市 (そば、昆虫食)	
⑧福島県 会津若松市 (こづゆ)	⑱長野県 松川町 (五平餅)	
⑨栃木県 大田原市 (しもつかれ)		
⑩埼玉県 秩父地域 (すりあげうどん)		
⑪新潟県 十日町市 (へぎそば)		
⑫石川県 小松市 (報恩講料理)		
⑬福井県 小浜市 (へしこ)		

