

2023年1月6日

報道機関 各位

長崎大学経済学部 × (一社) 長崎国際観光コンベンション協会 × 長崎市内 BAR 事業者
「ちる旅ながさき～ナガサキの BAR で過ごすチルタイム～」
企画告知記者会見のお知らせ

長崎大学経済学部丸山幸宏ゼミは、長崎県内の企業や自治体、個人事業主や NPO 法人などの協力のもと現実の課題を題材としてその解決策を共同で発見・実施することを通して実践的な思考力を育成しています。

この度、長崎市を訪れる Z 世代にナイトタイムの新しい過ごし方を提案するため、(一社) 長崎国際観光コンベンション協会 (DMO NAGASAKI) 及び長崎市内の BAR 事業者の協力のもと、「ちる旅ながさき～ナガサキの BAR で過ごすチルタイム～」を企画しました。

つきましては、下記の日程で企画告知のための記者会見を実施します。年始でご多忙かと存じますが、ぜひ御取材いただきますようお願い申し上げます。

記

- 日時：2023年1月12日(木) 14:30～15:30
- 開催場所：Laboratorio di Agio (長崎市鍛冶屋町 6-3-2F)
- 出席者：

| | | |
|-------|--------------------------|-----------|
| 丸山幸宏 | 長崎大学経済学部 | 教授 |
| 井上理子 | 長崎大学経済学部 | 3年生 |
| 川原菜摘 | 長崎大学経済学部 | 3年生 |
| 野口依里 | 長崎大学経済学部 | 3年生 |
| 山口光太郎 | 長崎大学経済学部 | 3年生 |
| 山下彩花 | 長崎大学経済学部 | 3年生 |
| 豊饒 英之 | (一社) 長崎国際観光コンベンション協会 | DMO 推進本部長 |
| 坂井 桂馬 | (一社) 長崎国際観光コンベンション協会 | |
| 久米 孝幸 | Laboratorio di Agio | バーテンダー |
| 大村 康之 | arcana Mixology&FlairBar | バーテンダー |

■ 企画コンセプトと狙い：

「ちる旅ながさき～ナガサキの BAR で過ごすチルタイム～」

「ちる旅ながさき」とは長崎大学経済学部丸山ゼミの学生が中心となって、DMO NAGASAKI と長崎市の BAR の事業者の協力のもと立ち上げた企画です。

「いつもよりゆっくり、丁寧に、おしゃれに過ごすナガサキ旅」をコンセプトとし、長崎に旅行をしに来た私達と同じ世代の若者にもっと長崎市の旅を楽しんでほしい、そして、1日でも長く滞在してほしいと思い今回の企画を考えました。

また、10月中旬から「ちる旅ながさき Instagram」を開設して各 BAR やカクテルの説明を行っています。昨年12月31日時点でフォロワーが1600を超えて、多くの学生や有名なバーテンダーの方、

全国の事業者の方にフォローをしていただいています。この企画を通して、市内外の BAR に行きたいけど、入りづらいと感じている若者に、BAR を楽しむキッカケを提案し、長崎市の夜の賑わいづくりに繋げていきたいです。

■今回のポイント：

今回は、地元や訪問客に定番の「浜町・思案橋エリア」だけでなく、ディープな長崎市を知ってもらうために「浜口、住吉エリア」も含めた計 10 店舗の BAR 事業者の方にご協力いただき、期間限定のオリジナルメニューを作っていただきました。

(期間限定メニュー提供期間：2023 年 1 月 13 日 (金) ～2023 年 3 月 31 日 (金))

■本件プロモーション：

DMO NAGASAKI のご協力で、以下のプロモーションを行います。

- ①長崎市公式観光 WEB サイト「travel nagasaki」での紹介
- ②長崎市の体験コンテンツサイト「play nagasaki」での特集
- ③リーフレット作成によるホテルや観光案内所への設置・案内

【国立大学法人長崎大学経済学部について】

長崎大学経済学部は、「グローバルな視野を持って現代の経済・経営の諸問題を解決できる実践的エコノミストの養成」を教育理念として、グローバル化が進む現代経済社会の諸問題を解決し、社会の調和的発展に貢献する能力を持つ人材の育成を教育目標としています。

<http://www.econ.nagasaki-u.ac.jp/>

【(一社) 長崎国際観光コンベンション協会 (DMO NAGASAKI) について】

(一社) 長崎国際観光コンベンション協会 (DMO NAGASAKI) は、観光・交流まちづくりの舵取り役として、「訪問客の満足度向上・消費拡大」「事業者のビジネスチャンス拡大・収益向上」「市民の満足度向上」を継続的に実現することを目的に、マーケティングの力を使った新たな価値の創造に取り組んでいます。

■ (一社) 長崎国際観光コンベンション協会

<https://nagasaki-visit.or.jp/>

■ 長崎市公式観光WEBサイト

<https://www.at-nagasaki.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

長崎大学経済学部総務係：

末永 世津子 TEL：095-820-6305 MAIL：ecso@nagasaki-u.ac.jp

(一社) 長崎国際観光コンベンション協会 (DMO NAGASAKI)

企画部広報宣伝課：吉富 章 TEL：095-823-7423 MAIL：dmo@nagasaki-visit.com

別紙② 今回の参加店舗と期間限定メニュー

| エリア | 店舗名 | 期間限定メニュー | メニュー写真 |
|-------------|---|---|---|
| 浜町・ 思案橋 | Agio Bar&Café (アージュ バーアンドカフェ) | 長崎のジンと日本酒を 使ったマティーニ (1,300円) |  |
| 浜町・ 思案橋 | Laboratorio di Agio (ラボラトリオ ディ アージュ) | 県産イチゴとそのぎ茶 抹茶のスムージーカク テル (1,400円) |  |
| 浜町・ 思案橋 | Cellar Lamplighter (セラー ランプライター) | 夕光 (1,000円) |  |
| 浜町・ 思案橋 | BAR Granddad (バー グランダッド) | フレッシュ金柑のカク テル (1,000円) |  |
| 浜町・ 思案橋 | café&bar Goutte (カフェアンドバー グート) | 長崎県産いちごのクレ ームブリュレ (900円) アイリッシュコーヒー (800円) |  |
| 浜町・ 思案橋 | arcana Mixology&FlairBar (アルカナ ミクソロジー アンド フレアバー) | 長崎県産みかんのホッ トチョコカクテル (1,100円) |  |
| 浜町・ 思案橋 | Bar mahana (バー マハナ) | 金柑とオレンジのジン トニック (1,000円) |  |
| 浦上駅・ 浜口 | Il quarto Agio (イル クアルト アージュ) | 長崎県産いちごとシャ ンパンのロッシェニ (1,500円) |  |
| 西浦上 駅・住吉 | Bar Amber (バー アンバー) | 季節のフルーツカクテ ル・ストロベリー& ローズ (1,300円) |  |
| 西浦上 駅・住吉 | Bistrobar Avanti (ビストロバー アヴァンティ) | スウィーティーのカク テル (1,200円) |  |