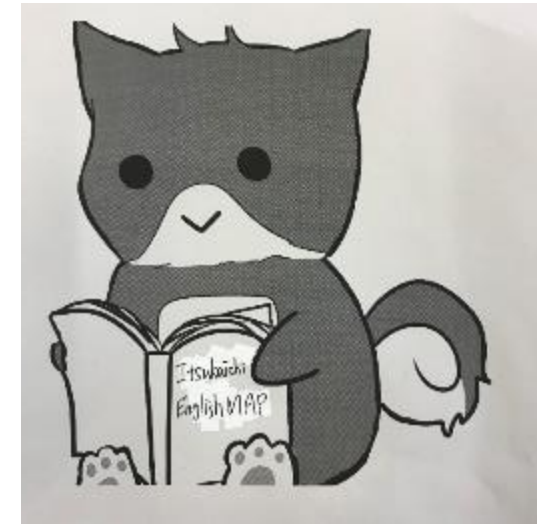


# ***We love Itsukaichi !***

～ 大好きな五日市のために自分たちに  
できることとは?～



**ESS国際交流部**

**発表者名: 西出琉人、小林稚奈、酒井琴羽、土澤竜矢、小沼瑛季**

- 作品タイトル
- 取り上げたSDGsの課題とその原因
- 根拠となるデータ
- 解決のために私たちができるアクションプラン
- アクションプラン実行のために必要なこと
- 参考文献

# 発表の流れ

1. 五日市の概要と現状
2. 国際交流部の活動内容
3. 五日市プロジェクトの背景と概要
4. 外国人おもてなしマップ
5. 外国人観光客向けメニュー作成
6. インタビュー調査から見えてきたこと
7. 今後の展望

# あきる野市五日市町の概要

- 町の**7割が森林・河川・農地**である。
- 戦国時代の終わりごろから伊奈と五日市で市が開かれていた町。
- 明治時代初期に私擬憲法である**五日市憲法**が作られた町。
- 平成7年、秋川市と西多摩郡五日市町が合併してあきる野市になった。
- **木炭産業**で盛んだった。
- **いのぶた**は地場産業だった。
- 最寄り駅は、JR五日市線の終点駅「武蔵五日市駅」



# 地域の課題

外国人観光客は増えているが、英語に自信がない。英語メニューもない。。。

飲食店の営業時間も不明…

地元密着型の店が多く、一目ではどんな店なのかわからない。

8 働きがいも  
経済成長も



# ESS国際交流部について

- ・週1回のJETの先生とのアクティビティー・毎週の英語勉強会・スピーチコンテスト参加など・部員は12名・同好会から部活へ昇格

～私たちの思い～

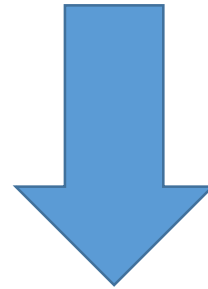
**部員の8割が五日市出身！！**

➡ **「地元愛」のある高校生が地域を元気にしたい！！**

**「人々が住み続けられるまちづくり」SDGsの11に  
繋げていきたい！**



- 「**外国人おもてなしボランティア育成講座**」に参加して、外国人観光客が増えているということが分かり、その人々が行きたいと思う街にしていこうと考えた。
- 先生からSDGsについて教えてもらい、その11の内容に繋がられると思った。
- 五日市エリアマネージャーとの会議に参加

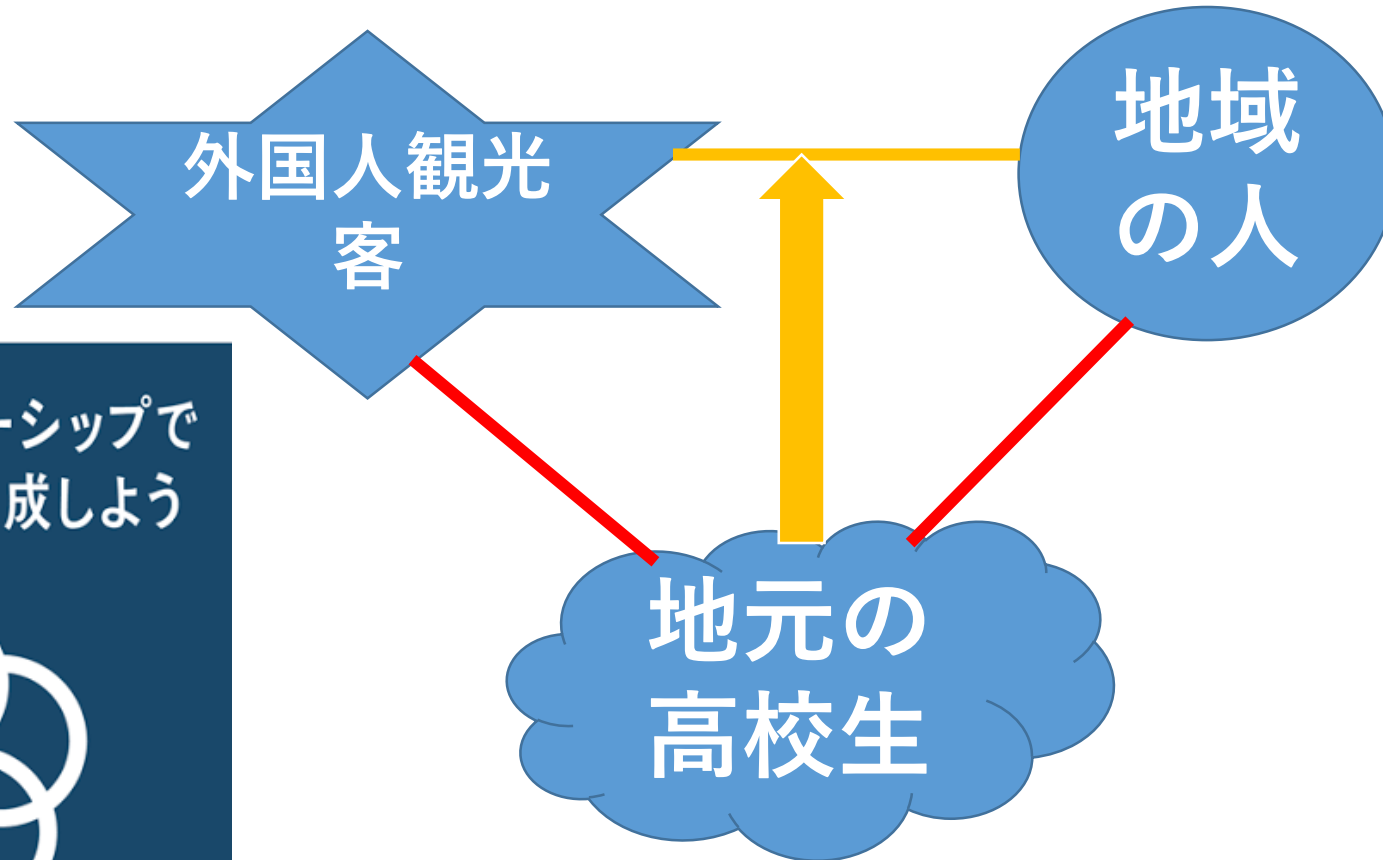


**地域プロジェクト発足！！**

11 住み続けられるまちづくりを



# 「パートナーシップ」で高校生が地域と外国人観光客を結ぶ！！



17 パートナーシップで  
目標を達成しよう

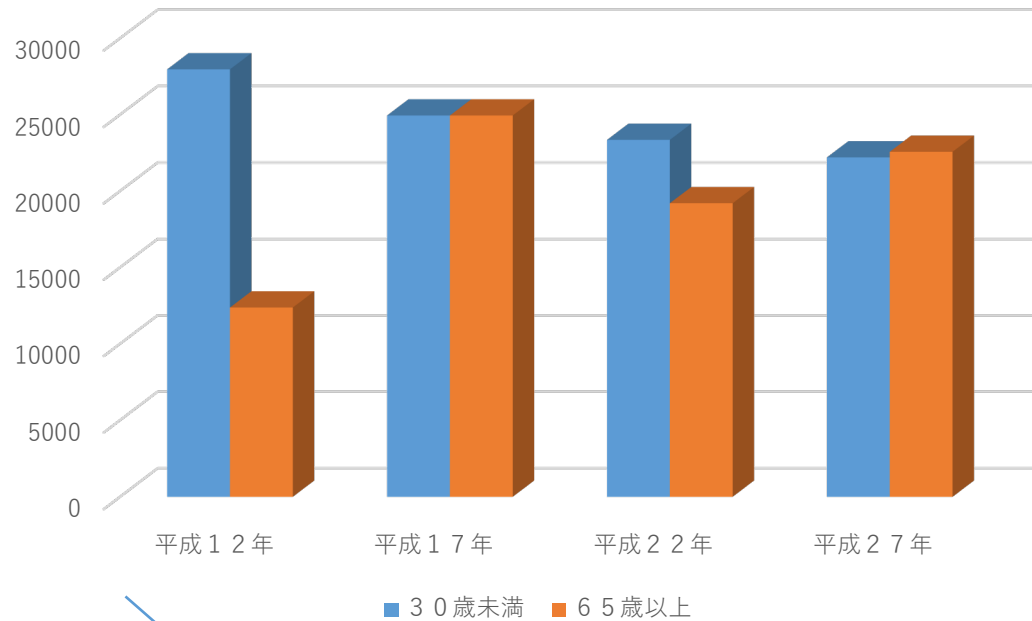




# 五日市地域の現状

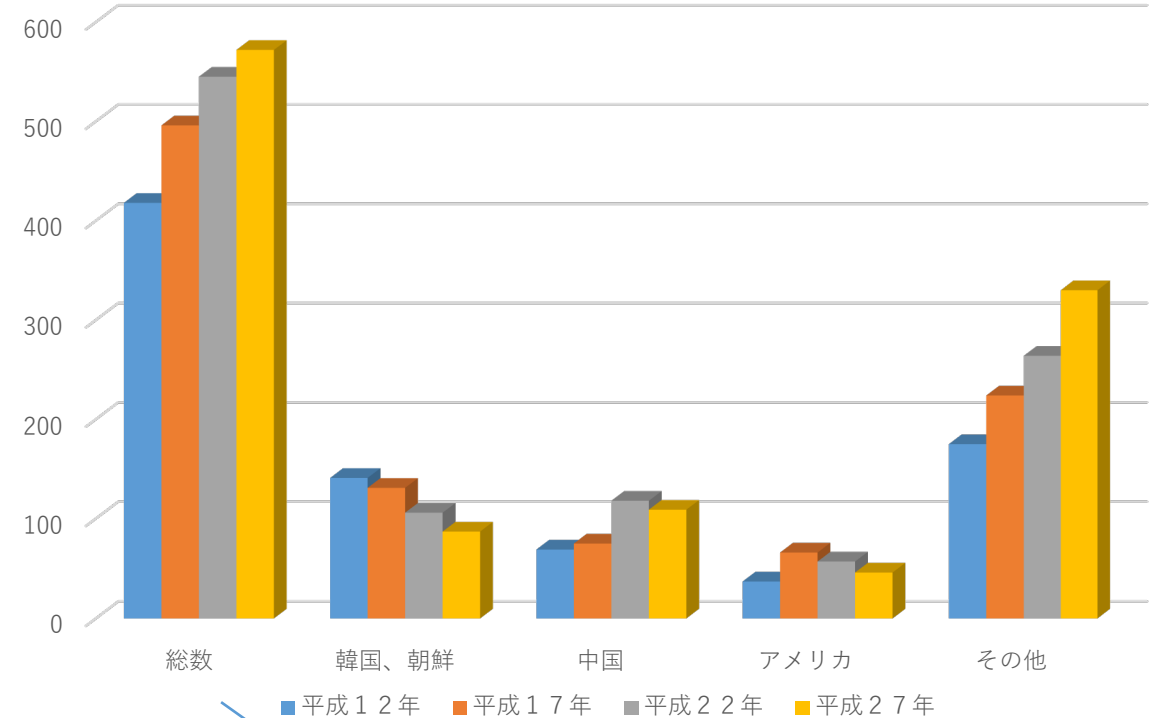
# ～人口の推移～

あきる野市における人口の推移



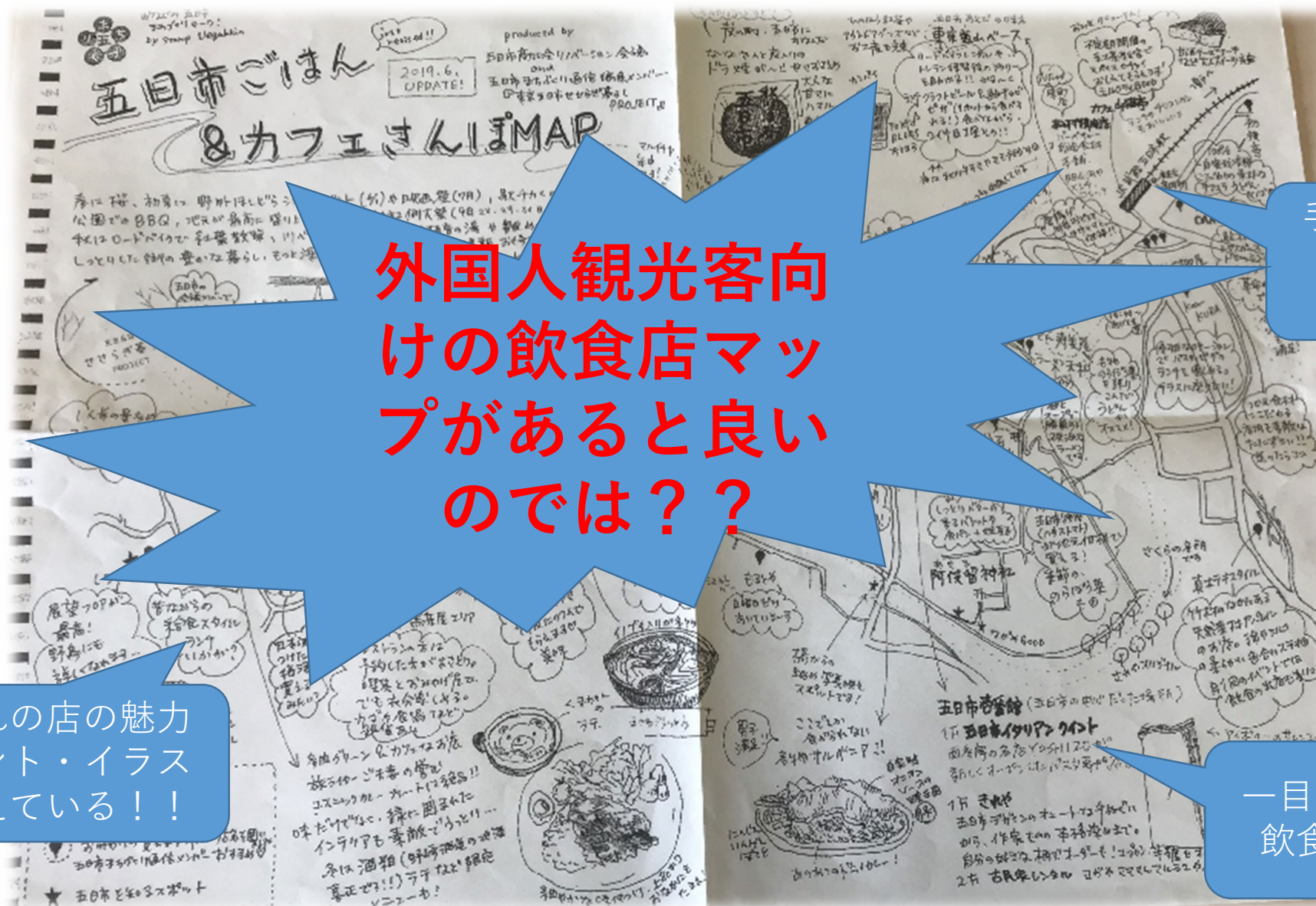
30歳未満の人口が年々減少・65歳以上の人口が増加している。

五日市を訪れる外国人観光客の人口の推移



総数から見ると五日市に来る外国人観光客は増加している

# 五日市ごはん&カフェさんぽMAP発見！！



**外国人観光客向けの飲食店マップがあると良いのでは??**

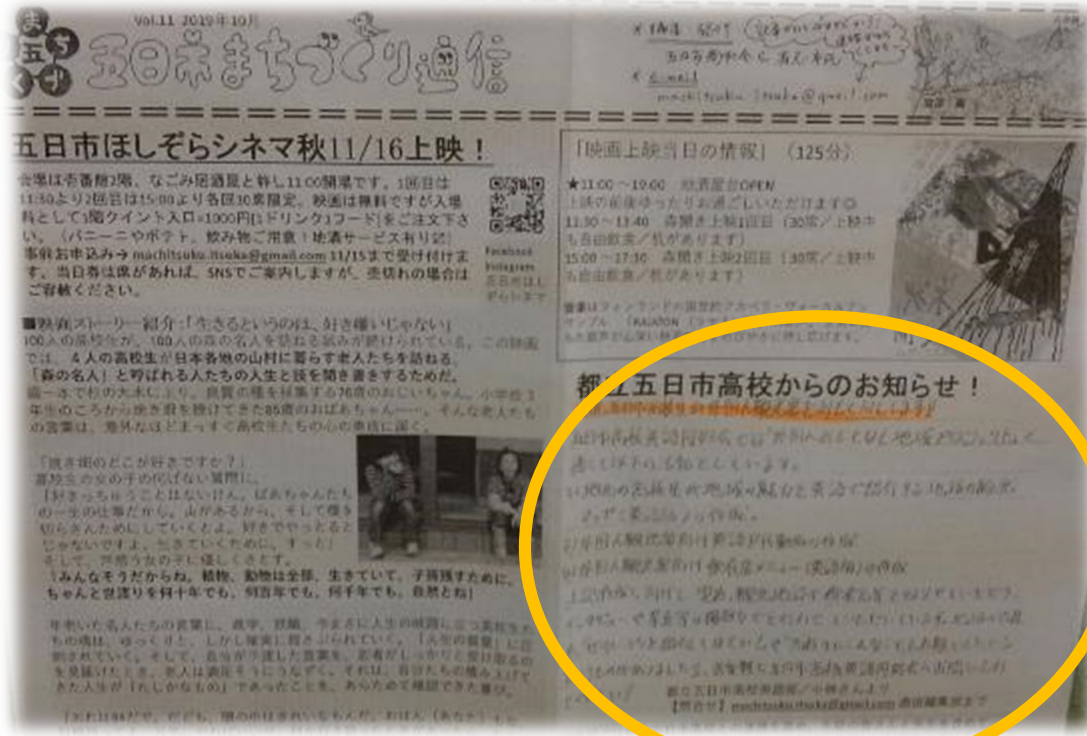
手書きマップで手に取ってもらいやすい!

それぞれの店の魅力をコメント・イラストで伝えている!!

一目で五日市にある飲食店がわかる!

# 五日市高校からの発信！！

- このプロジェクトを知ってもらうために、地域の「**まちづくり通信**」で活動内容の発信！！



# 五日市外国人おもてなしプロジェクトの内容

- ① **MAP** 高校生目線でアピールしたい外国人観光客向けの飲食店や、自然の魅力を載せている！
- ② **メニュー** 地元ならではの店のメニューを外国人観光客にも分かりやすく英訳！日本食の魅力も重視して伝える！
- ③ **PR動画** 五日市の魅力を紹介！文字ではないからこそ伝わること！

外国人おもてなしMAP

# アクション

外国人観光客に魅力を  
発信するために、面白そ  
うな飲食店に直接インタ  
ビューしよう！！

# 五日市の街でのインタビュー！



## 【インタビュー内容】

- ① **五日市の魅力**とは何ですか？
- ② お店を始めたきっかけと年数を教えてください！
- ③ お店でおすすめのものは何ですか？
- ④ 五日市で**外国人におすすめの場所や好きな場所はどこ**ですか？
- ⑤ **これから五日市をどのような街にしていきたい**ですか？
- ⑥ これからの夢は何ですか？
- ⑦ SDGsについて知っていますか？  
何か取り組んでいることはありますか？
- ⑧ 最後に**外国人観光客へメッセージ**をお願いします！

# インタビューして分かったこと



## 「五日市の魅力」とは？共通していた項目

- \* 自然 川、山、滝
- \* 寺院 お寺、神社
- \* 歴史 五日市の歴史（五日市憲法など）、商店街（市が開かれていたこと）、五日市祭り（神輿）

インタビューをしていく中で、共通点が3つあることが分かった。特に地元の方々はお寺や、神社がたくさんあるのが魅力的だと言っていた。お寺は近い場所に密集している。五日市の阿伎留神社には大きな六角神輿がある。9月にある五日市祭りは2017年で300年をむかえた。



# インタビュー内容をもとにMAP作成

- 外国人おもてなしフードMAPは五日市商工会で作った「カフェ・おさんぽマップ」を参考にした。**まちづくりの会議**などに参加して実際に日本語版のMAPを作成した方とも話し合いをし、アドバイスをもらった。
- 数か所のお店を訪ねて情報を集め、それをもとに記事を作成している。具体的には、五日市の魅力やその店の特徴など。



# 外国人おもてなしフードMAP

おすすめ飲食店10  
店舗を掲載！！

高校生が紹介している  
イラスト

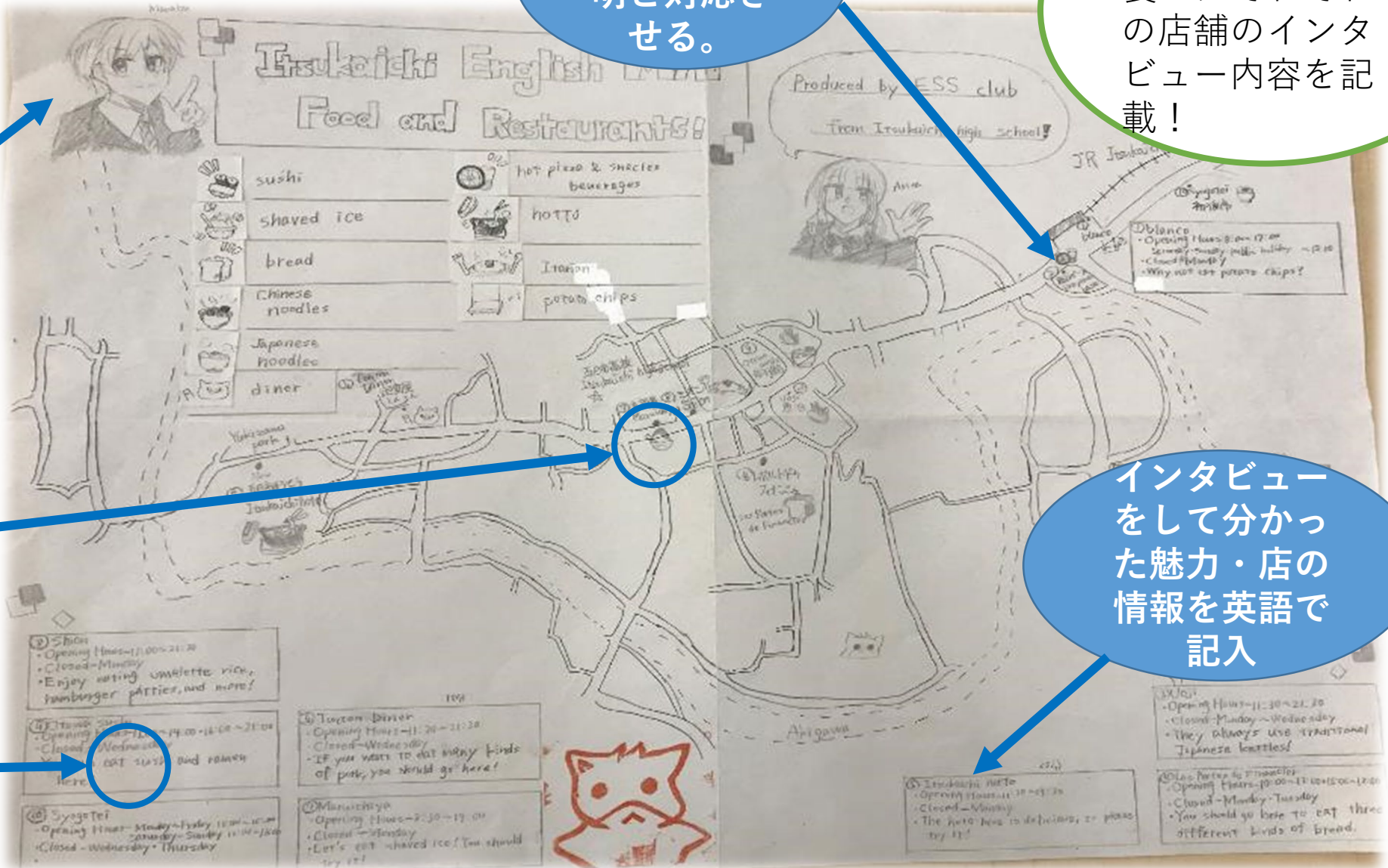
飲食店はその店に合わせたアイコンを  
手書きで作成

駅からの徒歩の時間が書いてある！！

地図に番号を振り、説明と対応させる。

A3 1枚で完結するマップ！  
裏にはそれぞれの店舗のインタビュー内容を記載！

インタビューをして分かった魅力・店の情報を英語で記入



# 外国人おもてなしフードMAPのコンセプト

- オリンピックでの外国人観光客の増加に備え、五日市を不自由なく楽しんでもらうために、**マップの英語化**を進める。
- できるだけ内容をシンプルにわかりやすく紹介していく。
- 一目でどんな店かわかるように**アイコン・番号**を入れる。
- インタビューした店に求められていることを正しく載せている。
- インタビューしていく中で、もらったアイデアを活かしていく。
- 読んでも飽きないように、**イラストや漫画を入れたり**などの工夫をしている。
- 表には一目でわかるように地図とおすすめ飲食店10店舗を掲載
- 裏にはそれぞれの店舗について、詳しい説明・インタビュー内容を載せる。
- A3 1枚で情報を納める工夫をする。



インタビューのなかでの要望

外国人観光客向けのメニューを  
作成してほしい！

外国人にも日本食を食べ  
てもらいたい！！という  
地元のお店が多い！

# 外国人向けおすすめメニュー

英語版を作成

## 外国人様用お勧めランキングメニュー

「ほうとう」とは、

山梨県を中心とした地域で作られる郷土料理。

幅の広く厚めの平打ち麺を、カボチャ、ネギ、ゴボウ、ニンジン等の野菜、そしてお肉等と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだ鍋料理。栄養価も高く消化も良くとてもヘルシーな料理です。

戦国武将の武田信玄の陣中食でもあった。

武田家滅亡の折、松矩一行の落ち人からこの地域にも伝わったとされる歴史的食文化であります。

### No.1 「五日市ほうとう」

かつて五日市（この地域）の地場産業であった猪豚養殖。その野性味あふれる猪豚肉の旨味と季節の野菜を調和させた、当店人気ナンバーワンほうとう。

1090 円（税別）

### No.2 「木の子入り五日市ほうとう」

野性味ある猪豚肉と野菜、そして天然きのこを含む4種のきのこが入ったとても贅沢なほうとう。

1250 円（税別）

### No.3 「野菜ほうとう」

季節の野菜を具沢山に盛り込んで、彩り良く仕上げたリーズナブルなほうとう。

760 円（税別）

1. 「野菜ほうとう」+豆腐（トッピング） 840 円（税別）
2. 「野菜ほうとう」+木の子と豆腐（トッピング） 1000 円（税別）
3. 「野菜ほうとう」+なめこ（トッピング） 870 円（税別）
4. 「野菜ほうとう」+もち（トッピング） 870 円（税別）
5. 「野菜ほうとう」+鳥肉（トッピング） 890 円（税別）
6. 「野菜ほうとう」+海草（トッピング） 850 円（税別）

### No.4 「もつ煮ほうとう」

豚のもつ煮の旨味が季節の野菜と調和したコクのあるほうとう。くせになります。

1150 円（税別）

### No.5 「キムチほうとう」

酸味と辛みのあるキムチスープと猪豚肉の旨味が調和した韓国風ほうとう。

1200 円（税別）

What is **Hotto**?

..

It is the famous local cuisine of Yamanashi. It consists of pumpkin, green onions, burdock root, and carrots. The basic soup is made from miso. **Hotto** is very nutritional, so it can digest very well, **and it's very healthy**. **Shingen Takeda**, a warrior, ate **hotto** in his camp. After the fall of the Takeda family, it became a historically famous food around this area..

..

MENU:

#### No.1 **Itsukaichi hotto**

A boar pig hybrid was reared in this area in the past. This dish coordinates seasonal vegetables and tasty boar pig hybrids (**it's called "inohuta"**). **This** is our recommendation..

1090 yen (Tax not included)..

..

#### No.2 **Itsukaichi hotto with mushrooms**

It contains vegetables, boar pig hybrids and four kinds of natural mushrooms. **It is** very rich in flavor..

1250 yen (Tax not included)..

..

#### No.3 **Vegetable hotto**

It contains a lot of vegetables and seasonal ingredients, and it is reasonable in price..

760 yen (Tax not included)..

1. Vegetable **hotto** +Tofu (topping) 840 yen (Tax not included)..
2. Vegetable **hotto** +Mushroom and Tofu(topping) 1000 yen (Tax not included)..
3. Vegetable **hotto** +Slippery forest mushrooms(topping) 870 yen (Tax not included)..
4. Vegetable **hotto** +Rice cake (topping) 870 yen (Tax not included)..
5. Vegetable **hotto** +Chicken (topping) 890 yen (Tax not included)..
6. Vegetable **hotto** +Seaweed (topping) 850 yen (Tax not included)..

..

#### No.4 **Innards stew hotto**

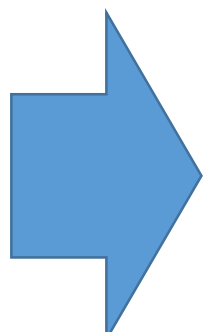
The flavor of pork is coordinated with seasonal vegetables in the innards stew and there is plenty of strong taste. So you'll become addicted to the flavor..

..

#### No.5 **Kim chi hotto**

This is a sour and spicy **kim** chi soup. It also uses the flavor of the boar pig hybrid. It is served Korean-style. 1200 yen (Tax not included)..

..



# メニュー作成 ～五日市ほうとう～

- メニューの冒頭：「ほうとう」とは何か？について



## 【説明の流れ】

- ①どこの伝統料理か？ → ②材料（具材・スープ・栄養価） → ③歴史

## *What is Hotto?*

**It is the famous local cuisine of Yamanashi. It consists of pumpkin, green onions, burdock root, and carrots. The basic soup is made from miso.** Hotto is very nutritional, so it can digest very well, and it's very healthy. **Shingen Takeda, a warrior, ate hotto in his camp. After the fall of the Takeda family, it became a historically famous food around this area.**

# 外国人お薦めメニュー

実際に五日市佐五兵衛さんにて試食させていただきました！！



- インタビューの中で**外国人向けお薦め人気メニュートップ10**を教えてください、メニューに反映させた。それぞれの特徴を簡単に英語で説明した。
- トップ1～7は「ほうとう」  
(例) 五日市ほうとう

五日市ほうとうの特徴であるイノブタが入っていることを伝える



**No.1 Itsukaichi hotto** ; 1090 yen (Tax not included)

**A boar pig hybrid** was reared in this area in the past. This dish coordinates seasonal vegetables and tasty boar pig hybrids (it's called "inobuta"). **This is our recommendation.**

おすすめであることを伝える

# 五日市ほうとう + トッピング

☆ 「なめこ」 → Forest mushrooms

日本の特有の食べ物をどのように外国人観光客に伝えるか??



- No.3 780 yen (Tax not included)
- It is reasonable in price.
1. Vegetable hotto + Seaweed (topping) 840 yen (Tax not included)
  2. Vegetable hotto + Tofu (topping) 1000 yen (Tax not included)
  3. Vegetable hotto + Forest mushrooms (topping) 890 yen (Tax not included)
  4. Vegetable hotto + Chicken (topping) 870 yen (Tax not included)
  5. Vegetable hotto + Chicken (topping) 890 yen (Tax not included)
  6. Vegetable hotto + Seaweed (topping) 850 yen (Tax not included)

多言語表示

アレルギー表示

ハラル食品など、  
多国籍・宗教上の  
理由で食べられな  
いものが入ってい  
ないかについての  
表示



# トッピング

トッピングができるものは、わかりやすいように、追加で料金も表示したものを作成した。

→ 日本的なもの「**Tofu**」などはそのままの表記にし、「**なめこ**」は**Forest mushrooms**としたが、理解しにくいと思われるため、写真も表記する。

## No.3 Vegetable hotto ; 780 yen (Tax not included)

It contains a lot of vegetables and seasonal ingredients, and it is reasonable in price.

1. Vegetable hotto +Tofu (topping) 840 yen (Tax not included)
2. Vegetable hotto +Mushroom and Tofu(topping) 1000 yen (Tax not included)
3. Vegetable hotto+Slippery forest mushrooms(topping) 870 yen (Tax not included)
4. Vegetable hotto+Rice cake (topping) 870 yen (Tax not included)
5. Vegetable hotto+Chicken (topping) 890 yen (Tax not included)
6. Vegetable hotto+Seaweed (topping) 850 yen (Tax not included)

日本の特有の食べ物をどのよう  
に外国人観光客に伝えるか??

# 季節限定のほうとう

季節限定で分けることで日本の食文化を伝えやすくなる！

**No.7 Seasonal hotto** ; 1040 yen (Tax not included)

## 1. Wild vegetables hotto (spring)

: It contains a lot of wild vegetables that came from the hills in spring.

## 2. Chilled hotto (summer) ; 1040 yen (Tax not included)

: This is a cool hotto. It contains a lot of ingredients in chicken broth and miso.

## 3. Oyster hotto (winter) ;1200 yen (Tax not included)

: These oysters are so nutritious. So, it's called "the milk of the sea."  
They came from, Hiroshima.

# サイドメニュー

**No.8 Rice dish** 780 yen (Tax not included)

わかりにくいものは  
写真を併記する

1. **A chicken skin meat set**

; It contains chicken skins, onions, fried mushrooms, rice, and miso soup.

2. **A bowl of boar pig hybrid**

; It contains boar pig hybrid and egg in the bowl.

990 yen (Tax not included)

3. **Bowl of rice with chicken and egg** 830 yen (Tax not included)

; It contains chicken and egg in the bowl.

4. **Rice ball “Onigiri” set** 420 yen (Tax not included)

; Three kinds of rice balls are set on the side.

日本語での言い方を  
記載する。

# サイドメニュー

## No.9 Service a la carte

### 1. Miso Dengaku

; It is served on hot konjac with sweet miso on a sheet of straw 420 yen

### 2. Raw konjac

; It is raw(not boiled) konjac with wasabi mixed in soy sauce. 320 yen

### 3. Innards stew

; This is boiled entrails of pork with konjac. 420 yen (Tax not included)

## No.10 Drinks

1. **Large bottle of beer** 630 yen (Tax not included)

2. **Medium sized bottle of beer** 520 yen (Tax not included)

3. **Non-alcoholic beer** 320 yen (Tax not included)

4. **Cola** 210 yen (Tax not included)



5. **Oolong tea** 210 yen (Tax not included)

# 手書き版英語メニュー

## Sagami's Recommended Menu

### What is Hotto?

It is the famous local cuisine of Yamanashi. It consists of pumpkin, green onions, burdock root, and carrots. The basic soup is made from miso. Hotto is very nutritional, so it can digest very well, and it's very healthy. Shingen Takeda, a warrior, ate hotto in his camp. After the fall of the Takeda family, it became a historically famous food around this area.



\* This menu doesn't include tax.

**No. 1 Itsukaichi Hotto 1090 yen**  
A boar pig hybrid was reared in this area in the past. This dish coordinates seasonal vegetables and tasty boar pig hybrids (it's called "inubuta"). This is our recommendation.

**No. 2 Itsukaichi hotto with mushrooms 1250 yen**  
It contains vegetables, boar pig hybrids and four kinds of natural mushrooms. It is very rich in flavor.

**No. 3 Vegetable hotto 780 yen**  
It contains a lot of vegetables and seasonal ingredients and it is reasonable in price.

- 1. Vegetable hotto + ToFu (topping) 840 yen
- 2. Vegetable hotto + Mushroom and ToFu (topping) 1000 yen
- 3. Vegetable hotto + Slippery forest mushroom (topping) 870 yen
- 4. Vegetable hotto + Rice cake (topping) 870 yen
- 5. Vegetable hotto + Chicken (topping) 890 yen
- 6. Vegetable hotto + Seaweed (topping) 850 yen

Tofu  
Forest mushroom

**No. 4 Innards stew hotto 1150 yen**  
The flavor of pork is coordinated with seasonal vegetables in the innards stew and there is plenty of strong taste. So you'll become addicted to the flavor.

**No. 5 Kim chi hotto 1200 yen**  
This is a sour and spicy kim chi soup. It also uses the boar pig hybrid. It is served Korean-style.

**No. 6 Curry hotto with chicken 1050 yen**  
It contains chicken and vegetables in a spicy curry soup. The taste is very strong.

**No. 7 Seasonal hotto**

- 1. Wild vegetables hotto (spring) 1040 yen  
It contains a lot of wild vegetables that came from the hills in spring.
- 2. Chilled hotto (summer) 1040 yen  
This is a cool hotto. It contains a lot of ingredients in chicken broth and miso.
- 3. Oyster hotto (winter) 1200 yen  
These oysters are so nutritious. So it's called "the milk of the sea". They came from Hiroshima.

**No. 8 Rice dish**





- 1. A chicken skin meat set 780 yen  
It contains chicken skins, onions, fried mushrooms, rice and miso soup.
- 2. A bowl of boar pig hybrid 990 yen  
It contains boar pig hybrid and egg in the bowl.
- 3. Bowl of rice with chicken and egg 830 yen  
It contains chicken and egg in the bowl.
- 4. Rice ball "Onigiri" set 420 yen  
Three kinds of rice balls are set on the side.

**No. 9 Service a la carte**

- 1. Miso Dengaku 420 yen  
It is served on hot konjac with sweet miso on a sheet of straw.
- 2. Raw konjac 320 yen  
It is raw (not boiled) konjac with wasabi mixed in soy sauce.
- 3. Innards stew 420 yen  
This is boiled entrails of pork with konjac.

**No. 10 Drinks**

- 1. Large bottle of beer 630 yen
- 2. Medium sized bottle of beer 520 yen
- 3. Non-alcoholic beer 320 yen
- 4. Cola 210 yen
- 5. Oolong Tea 210 yen

# メニュー作成で工夫したこと

- 全ての料理を載せるのではなく、「**外国人観光客に人気のおすすめメニュー**」に絞った。
- ベースとなる「五日市ほうとう」の説明を冒頭で行った。
- 人気のあるサイドメニューも載せた。
- 日本食の特徴の伝え方には課題がある。日本語名が定着していないものは写真と併記する。
- 外国人観光客の知らない食べ物をどのようにメニューに載せるか。
- 日本の食文化をメニューで伝えられるように説明を加えた。

# メニューの課題

- レイアウトの工夫をこれから行っていく
- ハラル食品など、多国籍・宗教上の理由で食べられないものが入っていないかについての表示
- 多言語表示
- アレルギーの表示
- 日本特有の食べ物の伝え方（**こんにゃく**、**なめこ**、**湯葉**など）

まとめ



# これからのプロジェクトでの課題

- ☆ 地元密着型の店が多く、どんな店だかわかりづらい。  
開店・閉店時間もわかりづらい店が多い。

魅力的な街づくりのために…



- ・外国人向けの飲食店メニュー
- ・外国人向けマップ・動画の作成



五日市にたくさんの外国人観光客を呼び、五日市の再活性化・  
「人々が住み続けられるまちづくり」SDGsの11に繋げていく！

# これからの取り組み

- You-tubeやTwitterなどのSNSを用いた活動の発信
- 外国人観光客向けPR動画の作成
- 地域イベントへの参加
- 外国人の観光案内ボランティア
- 日本の文化を外国人に伝えてほしい
- SDGsプロジェクトを地域の方々と連携して行っていく



# 発表のまとめ・最も伝えたいこと

- プロジェクト活動は始まってまだ2か月  
→いろいろな人の意見を聞いて、**継続性のあるプロジェクト**にしていきたい
- MAPの改良  
→インタビューに協力してくださった飲食店の皆様に配布し、地域での反応を集め、さらにより良い魅力的なMAPに改良する。
- 外国人観光客も参加するイベントへも参加
- **街を元気に**  
→**SDGsの観点から地域の課題を見直し**、地域の方と協力して魅力的な街づくりをしていきたい！

# Our mission

## 五日市から世界へ

～「**魅力ある街づくり**」を通して、  
五日市高校生が世界と地域をつなぐ架け橋に  
なりたい！！

ご清聴ありがとうございました！

# 参考・引用文献

- 「あきる野市土地利用方針」（平成24年11月）
- [https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%94%E6%97%A5%E5%B8%82%E7%94%BA\(%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E9%83%BD\)](https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%94%E6%97%A5%E5%B8%82%E7%94%BA(%E6%9D%B1%E4%BA%AC%E9%83%BD))
- 「SDGsとは？ JAPAN SDGs Action Platform 外務省」
- 北村友人・佐藤真久・佐藤学（編著）（2019）.『SDGs時代の教育』学文社.
- 田中治彦・枝廣淳子・久保田崇（編著）（2019）.『SDGsとまちづくり』学文社.
- 佐藤真久（監修）（2019）.『未来の授業 私たちのSDGs探究BOOK』宣伝会議.
- Think the Earth（著）・蟹江憲史（監）（2018）.『未来を変える目標 SDGsアイデアブック』紀伊國屋書店.
- [https://s3.amazonaws.com/sustainabledevelopment.report/2018/2018\\_sdg\\_index\\_and\\_dashboards\\_country\\_profiles.pdf](https://s3.amazonaws.com/sustainabledevelopment.report/2018/2018_sdg_index_and_dashboards_country_profiles.pdf) \*開発ソリューションネットワーク（SDSN）が「世界のSDGs達成度ランキング」を発表している。
- JICA地球ひろば・先生お役立ちサイト  
<https://www.jica.go.jp/hiroba/teacher/material/index.html>

# インタビューを通じて見えてきたこれからの五日市の課題

**概要**：寺と商店がさかんな街。

**長所**：優しい人ばかりで、自然が豊かな住みやすい街。

**短所**：交通手段などの点が不便で、何もないと言われるぐらい魅力的な場所が少ない。



どんな街にしたいか

お寺巡りと商店街で有名な街にしていきたい！

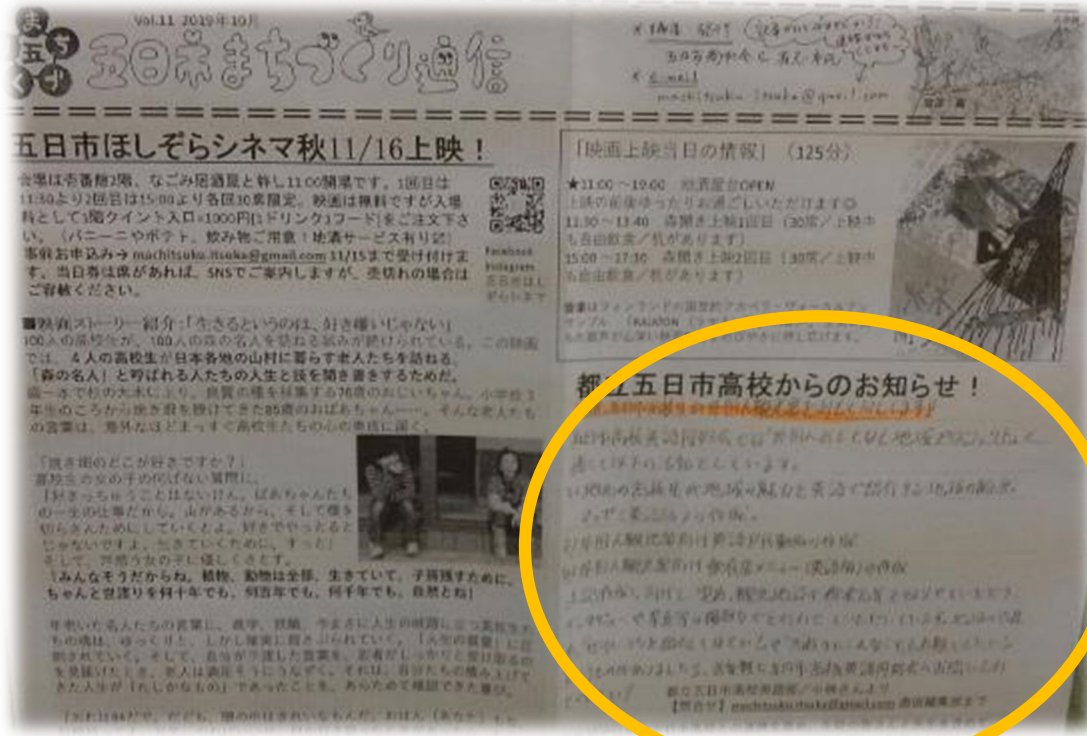
ESS国際交流部とは



# 五日市高校からの発信！！

ESS国際交流部は地域とも交流している部活です！

- このプロジェクトを知ってもらうために、地域の「**まちづくり通信**」で活動内容の発信！！



五日市外国人おもてなしプロジェクト

# 五日市外国人おもてなしプロジェクトの内容

- ① **English MAP** 高校生目線でアピールしたい外国人観光客向けの飲食店や、自然の魅力を載せている！
- ② **English Menu** 地元ならではのお店のメニューを外国人観光客にも分かりやすく英訳！日本食の魅力も重視して伝える！
- ③ **PR Movie** 五日市の魅力を紹介！文字ではないからこそ伝わること！

# インタビュー内容をもとにMAP作成

- 外国人おもてなしフードMAPは五日市商工会で作った「カフェ・おさんぽマップ」を参考にした。**まちづくりの会議**などに参加して実際に日本語版のMAPを作成した方とも話し合いをし、アドバイスをもらった。
- 数か所のお店を訪ねて情報を集め、それをもとに記事を作成している。具体的には、五日市の魅力やその店の特徴など。



# 五日市高校で作成した 外国人おもてなしMAP

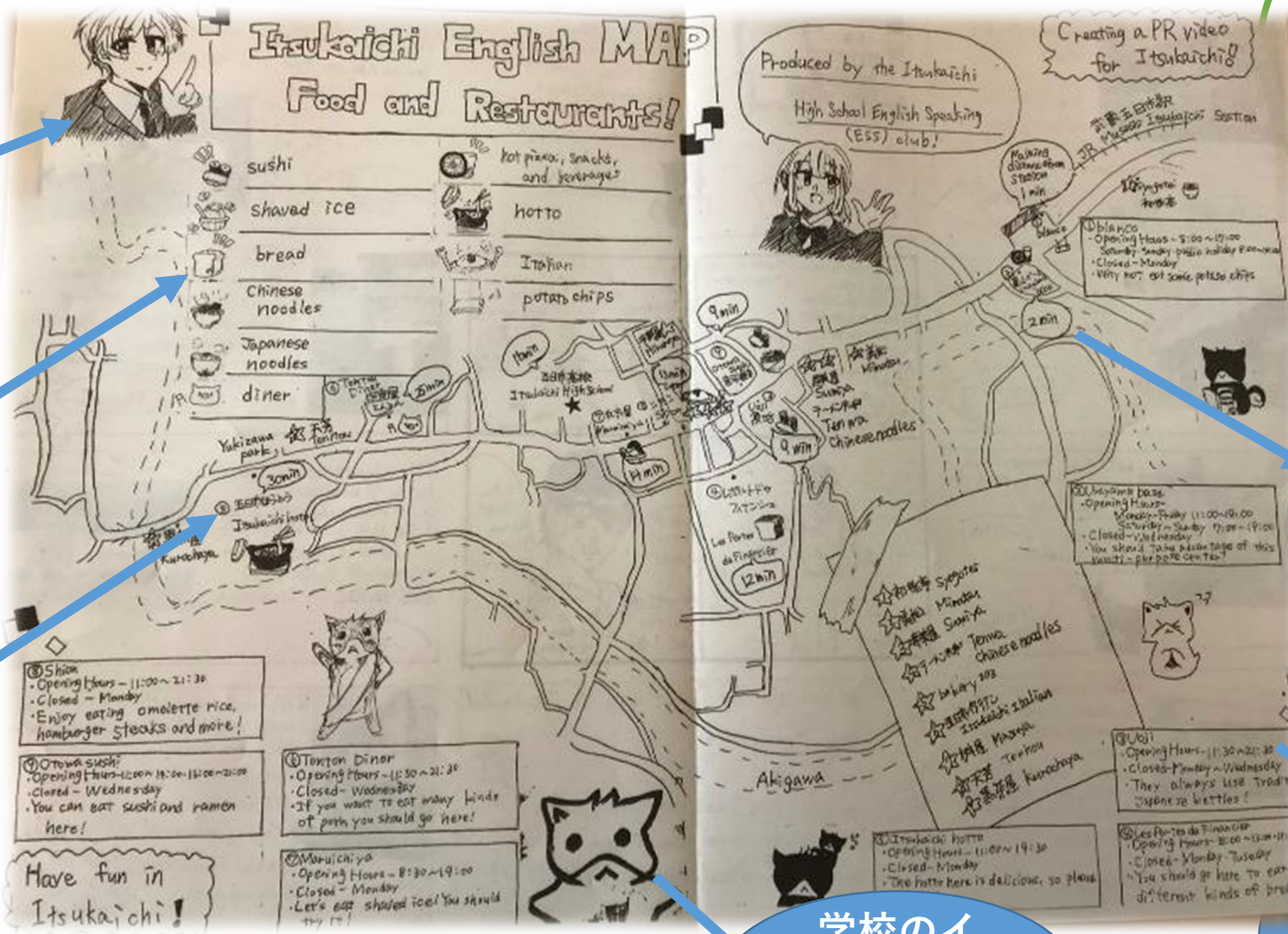
# 外国人おもてなしフードMAP・表面

おすすめ飲食店10  
店舗を掲載！！

高校生が紹介している  
イラスト

飲食店はその店に合わせたアイコン  
を手書きで作成

地図に番号を振り、説明と対応させる。



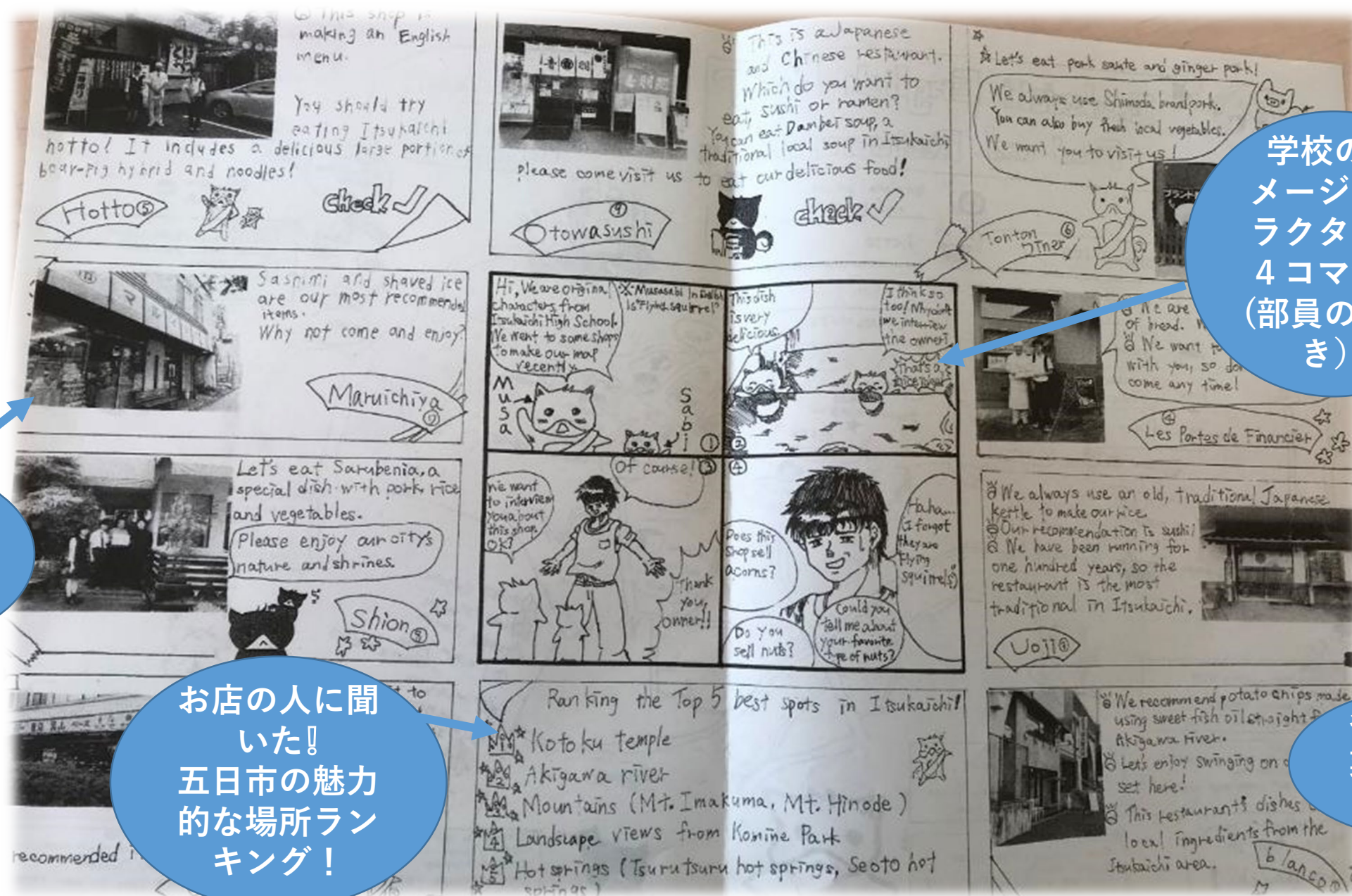
A3 1枚で完結するマップ！  
裏にはそれぞれの店舗のインタビュー内容を記載！

駅からの徒歩の時間が書いてある！！

学校のイメージキャラクター

インタビューをして分かった魅力・店の情報を英語で記入

# 外国人おもてなしフードMAP・裏面



学校のイメージキャラクターで4コマ漫画(部員の手書き)

写真入りのお店紹介!

お店の人に聞いた!五日市の魅力的な場所ランキング!

各お店の営業時間の情報

# 五日市高校のオフィシャルキャラクター ムサとサビ

要  
チ  
ェ  
ツ  
ク  
だ  
ム  
サ  
！

これから  
有名になる  
サビよ～ん





# **Itsukaichi PR Movie**

私たちのミッションとは？

# Our mission



## 五日市から世界へ

～「**魅力ある街づくり**」を通して、

五日市高校生が世界と地域をつなぐ架け橋になる！！～

ご清聴ありがとうございました！