

地元観光資源を活用したツアールートや体験型ツアーの開発、産学官金連携の実現

1933年創業。路線・貸切バス事業を主体として、地元公共交通機関としての役割を果たすとともに、観光面でも地域に貢献。観光バスは、関西の玄関口、関西空港の近くりんくうタウンに営業所を有し、着地型観光に力を入れている。安全を最優先し、近畿では最長の22年以上無事故により平成26年に近畿運輸局から表彰された。さらに、総合旅行者として旅行業や観光開発業等にも事業領域を拡大。関西空港や成田国際空港近くに拠点を設けインバウンド需要の取込みにも注力している。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 和歌山県日高郡由良町里480-3 | ● 設立 | 1933年 |
| ● 電話/FAX | 0738-32-3234 / 0738-24-1700 | ● 資本金 | 1,200万円 |
| ● URL | http://www.chukibus-group.co.jp/ | ● 従業員数 | 43人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 高垣 太郎 | | |



需要獲得

「ゴールデンルート+和歌山の観光資源」ツアールートの提供

和歌山県内のインバウンドを主体とした、新しい観光総合事業を展開している。海外のエージェントと連携したツアーの企画・開発に取組み、特にインバウンドに好評である「ゴールデンルート」に地元和歌山の観光資源を組み込んだツアールートを提供し、中国・台湾・韓国観光客から好評を博している。2018年には、「イン&アウト」の拠点として、関西空港の近くに旅行営業所を新たに開設。さらに、東京には成田国際空港の近くに新拠点を設け、2020年開催のオリンピックに向けて体制を整備している。



関西空港近くに新設した大阪営業本部

地域の観光資源を活用した体験型ツアーの企画開発

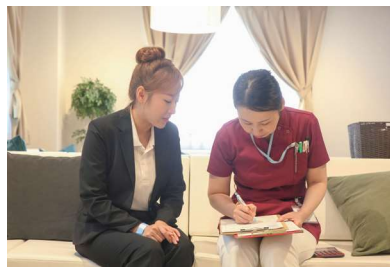
地元湯浅町は醤油発祥の地として「醤油醸造文化」に関するストーリーが日本遺産に認定されている。同社は、「湯浅町」をアピールするため、自治体や商店と連携し、町全体を「湯浅まちごと醤油博物館」に見立て、古い町並みの散策に加えて醤油の手作り体験や醤油を使った料理を味わう体験型ツアーを企画開発。さらに、物産センターの運営も手掛け、観光開発を通じた地域活性化に貢献している。その点が高く評価され、地域経済牽引事業の中核企業として、経済産業省の「地域未来牽引企業」に選定された。



湯浅町の観光拠点特産物流通物販センター

産学官金連携による「医療・健康ツーリズム」推進体制の実現

県内大学と共同で「お医者さんで行く～観光医療ツアー～」を企画した経験を活かして、近年高まりを見せているインバウンド富裕層の「観光医療」ニーズに対応するため、「医療・健康ツーリズム」を計画。同社が主体となり、湯浅町・地元医療法人・大学・金融機関による「産学官金」連携体制を実現した。湯浅町が推進する「美味しい日本遺産」を主軸に、和食の重要な調味料である醤油や和歌山県産新鮮食材のヘルシーさと医療インバウンドとを組合せた独自性の高いサービスの枠組み構築に取り組んでいる。



病院と連携した医療ツーリズムの開発

サービス