

市民経済委員会

協議会 資料

事業報告

株式会社 流山ツーリズムデザイン

2025年7月29日



nagareyama
TOURISM
DESIGN Co.,
Ltd

経営状況について

期初目標値である売上高110M、経常利益28Mに対し、売上高137M、営業利益41Mと第5期決算の経営成績をご報告します。

- ・ 指定管理事業（一茶黎明）、万華鏡ギャラリー、癒淹、本社の運営経費を縮小。
- ・ 業務委託（イベント）、民間企業へのアドバイザリーを現在の人員で回すことにより営業利益は大幅に黒字化。

単位：千円

	FY22 2021/4-2022/3	FY23 2022/4-2023/3	FY24 2023/4-2024/3	FY25（確定） 2024/4-2025/3
売上高 （市からの受託等）	58,730 (57,423)	68,824 (45,984)	70,669 (53,700)	137,033 (86,050)
売上原価	2,913	8,231	11,565	6,043
売上高総利益	55,816	60,593	59,104	130,990
販管費	62,831	82,401	81,743	89,709
営業利益	▲7,014	▲21,808	▲22,639	41,280
当期利益	▲8,956	▲22,334	▲23,821	38,951
借入金残高	0	43,621	61,770	40,010

前経営者から引き継いだ重要タスクはFY24の上期に解消し、下期には、白みりんミュージアム、共創MaaSといった観光まちづくり事業を推進することができました

事業の進捗状況

既存事業の見直し	観光地域づくり法人	2024/3/28観光地域づくり法人として観光庁に登録 2024/2 歴史的資源を活用した観光街づくり（面的展開地域に登録申請）
	会計・労務のDX化	- 会計Freee、人事労務Freeeを導入 - Microsoft365(teams,sherepoint,outlook,onedrive,copilot) による業務効率化
	組織体制整備	- 業務実施体制の見直しによる従業員の整理 - 新規事業（癒淹、白みりんミュージアム）の中核人材の採用とチームング - 既存事業（一茶・黎明）の中核人材の採用、流山FCより1名採用
	資金調達	- 指定管理（一茶黎明）業務委託（万華鏡）、総務における事業収支の黒字化 - 借入金61,770千円から40,000千円と返済を進めた
新事業	日本茶屋 癒淹	ウォーカブルなまちづくりをサポートする施設の整備
	国交省共創MaaS	- 電動キックボードのエリア拡大（流山おおたかの森、南流山）と車両台数の増加（20台→100台） - 交通の実証事業として流鉄と連携した流山ステーションフェスタを開催
	白みりんミュージアム	- 魅力の発信と観光客の送客拠点となる白みりんミュージアムの指定管理を受託（11月） - キッチンかもしアール、ショップながれやまぐりなどを含む白みりんミュージアムのオープン（3月）
	国の補助事業の申請	- 歴史的資源を活用したまちづくり推進補助金（観光庁）（3月） - 交通空白リデザインプロジェクト実証運行事業（国土交通省）（4月） 「食」の強みを最大限活用したガストロノミーツーリズム事業（5月）

白みりんミュージアムを核とした「ツーリズムの型」をあぶり出せるようなイベントを実証的に 行い、ステークホルダーとの思考・行動様式の形式知化を行うことが肝要です

白みりんミュージアムを活用した エッジの立ったコンテンツ造成

- 行政区域を超えた事業者との連携、キッコーマンなどの大手企業との連携したエッジの立ったコンテンツを造成する。

日本食を中心とした食領域に 深い知見を有する アンバサダーの選定

- 流山本町地域に数多くのステークホルダーを集めるためには、強い情報力を持ったアンバサダーを選定することが重要である。
- 特に、流山市と地縁があり、日本食を中心とした料理に知見の深いアンバサダーと連携することで、食領域に興味を持つ幅広い参加者にアプローチする。

地域事業者との密接な 体験・対話を通じた 思考・行動様式の共同化

- 事務局メンバーが地域事業者との密接なイベントの共同作業を行い、つぶさな対話を通して、思考・行動様式の共同化を行うことで、白みりんミュージアムと事業者との心の距離を縮め、本施設との関係性を深める

ツーリズム事業者を巻き込んだ 実証成果の総合的な整理

- 構想策定～旅行商品の共同開発～商品化に至る一連の創作活動の実証活動を総合的に分析することで、ツーリズム商品としての実証成果をあぶり出せるように推進していく

下総発酵醸造観光圏の 裾野拡大に繋げるための プロフィット還元メカニズムの構築

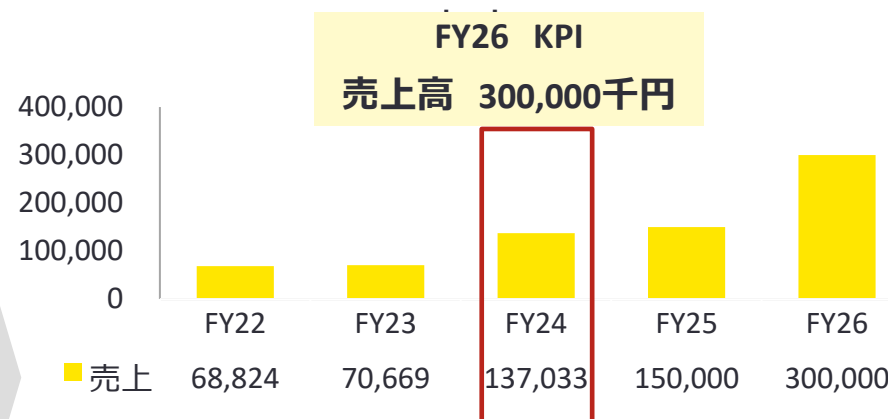
- 発酵醸造観光圏の裾野を広げていくためには、行政区域を跨いだ取組がどの程度経済波及効果をもたらすか捕捉していく必要がある。
- 貴市と野田市、当社とキッコーマンが連携し、地域の事業者ともプロフィットシェアすることで、地域が、経済的な側面でもインセンティブを獲得できるメカニズムを構築する必要がある

FY25は指定管理事業による収益を確保しながら、観光地域としてのインフラを整え、発酵・醸造をテーマに人を呼び込む持続可能な観光地域づくりの仕組みづくりを行います

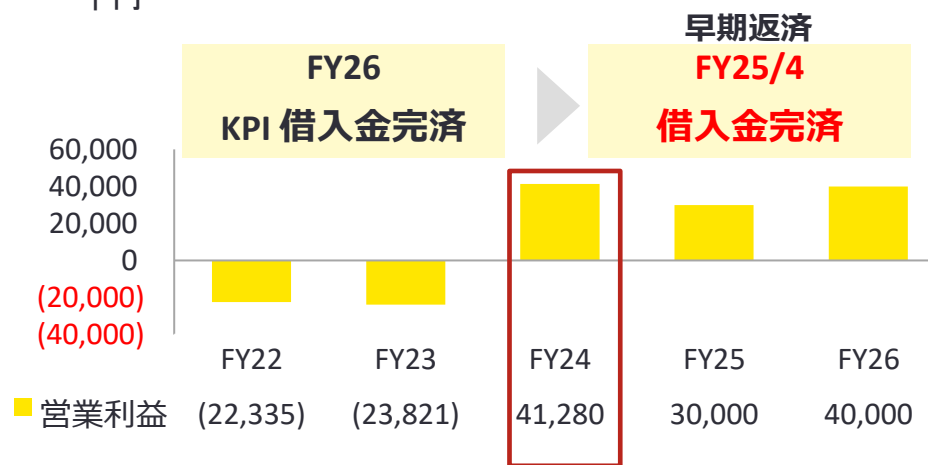
経営戦略

- ✓ 新規事業展開による収益の拡大
 - ・万博による流山白みりんのPR
 - ・新規指定管理事業の受託
- ✓ 国の補助金等を活用した観光地域づくり
 - ① 歴史的資源を活用した観光地域づくり 採択
 - ② 共創MaaS（実証運行事業） 採択
- ✓ 下総発酵醸造観光圏の設立と裾野拡大
 - ・野田市、佐倉市、神崎町への拡大
 - ・下総発酵醸造観光圏の組織設立
- ✓ 旅行商品の造成による観光客の呼び込み
 - ・第三種旅行業登録
 - ・研修旅行等の受注型旅行商品の企画と造成

千円 流山ツーリズムデザイン 売上計画



千円 流山ツーリズムデザイン 営業利益計画



江戸川・利根川の水運を中心に栄えた発酵醸造圏では、食文化や自然環境を活かした観光体験を提供し、訪れる人々にとって特別な顧客体験価値を提供できる肥沃な土壌がある

- 江戸川、利根川の水運を使った、発酵や醸造に関連する文化や産業が集積している地域。
- 下総発酵醸造観光圏は、酒蔵見学、工場見学、発酵食品を体験しながら旅ができる。

発酵醸造関連企業



酒々井町 飯沼本家 (甲子)

銚子市 ヤマサ醤油（醤油）ヒゲタ醤油（醤油）

人を動かすツールズ

JTB、近畿日本ツーリスト、日本旅行など

歴史を裏付けるアカデミア



佐倉市 国立歴史民俗博物館
大学共同利用機関法人 人間文化研究機構

生物の多様性による癒し、発酵文化が育む白みりんの体験、スポーツと科学が融合したウェルネスを地政学的な観点から結びつけ相乗効果を生む観光地域づくりを目指します。



ウェルネスエリア

産官学連携の健康増進エリア
拠点：流山スポーツフィールド
利用者数：5万人

発酵ガストロノミーエリア

白みりん発祥の地を活用したエリアづくり
拠点：白みりんミュージアム
一茶・万華鏡

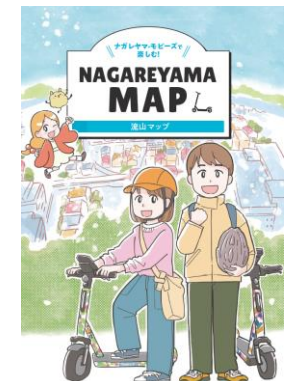
観光入客数：10万人

ヒーリングエリア

生き物の多様性と癒しのエリア
拠点：理想会記念自然公園
利根運河
観光入客数：5万人

GREEN RIDE

アクティビティ性のある移動手段
電動キックボード
GREEN RIDE（シェアサイクル）
利用者数：1万人



発酵ガストロノミーエリア

白みりんミュージアムを核として、ガストロノミクスをテーマに下総地域の横連携の強化を行い、観光客を呼び込むことで地域を活性化していきたい

流山本町の観光まちづくりの目指す姿

- 初めて流山を訪れた観光客が「ここは白みりんのまちなんだ」と感じられるような価値を提供する
- 白みりん発祥の地として住民の地域愛・郷土愛の醸成につなげていくことを目指している ※白みりんミュージアム施設整備基本計画参照

流山市の課題

白みりんの魅力発信

- ・ 流山市を来訪する観光客等に対して、市の魅力を伝えることによる交流人口の増加させたい

将来を担う人材育成

- ・ 地域資源に愛着を持ち、地域の将来を担うローカルインベーターを育成したい

新たな町の収益の柱

- ・ 町の強力なコンセプトに基づく新しい収益の柱を地域の事業者が作り出したい

産業創出・産業集積

- ・ 町内からの起業家の創出、外部からの企業誘致による流山市ならではの企業創出・産業集積

導入期

ステークホルダーの
巻き込み
(みりん 1.0)



- ・ 白みりんの魅力を強力に情報発信
- ・ 白みりんマイスターが、白みりん文化を醸し出す

成長期

みりんイノベーション
創発の場の形成
(みりん 2.0)



かもしあエール
白みりんを醸す実証フイ
ルドの提供

- ・ 地域事業者と地域住民が白みりん文化を育む
- ・ 新しい料理研究家を呼込むイノベーションを創発の場の構築

成熟期

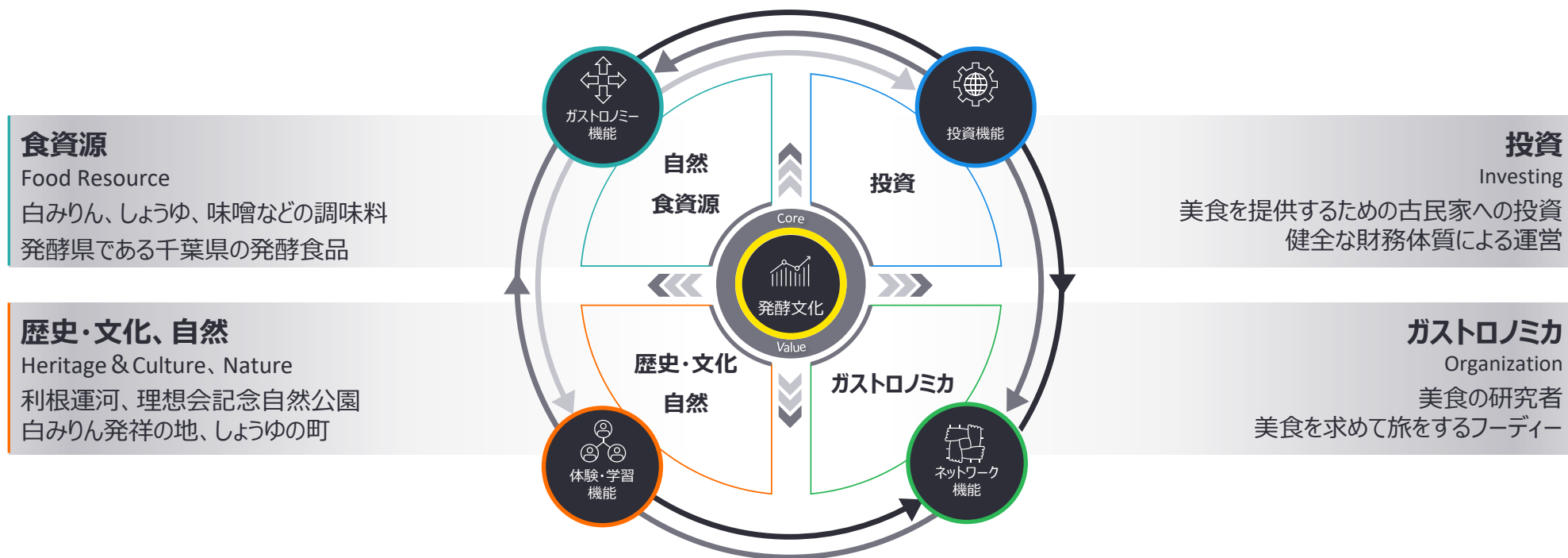
発酵醸造
観光圏の形成
(みりん 3.0)



- ・ 下総地域の発酵事業者が連携
- ・ 発酵文化ツーリズムとしてインバウンドの取り組むを図る

ガストロノミクスは、発酵食をコアバリューに下総発酵醸造観光圏の地域資源を活用して、地域の事業の経済循環全体にドライブをかけていく取組です。

下総発酵醸造観光圏におけるガストロノミクスの全体構造



発酵 Hakko

江戸川と利根川流域において、先駆者なき道を切り拓いてきた発酵文化をコアバリューとして、食をテーマとしたまちづくりを戦略的に展開していきます。

美食 Gastronomy

和食の成長に欠かせないみりん・しょうゆを使った美食を提供する事業者を集中的に支援し、美食を求めて旅をするフーディーに対して提供していきます。

ネットワーク network

発酵料理を研究する人、発酵料理を食べる人、美食を求めて旅をする人との幅広いネットワークを構築して、地域的美食価値の底上げを図ります。

投資 Invest

古民家ビジネスを中心とした革新的な技術・設備への投資に必要な補助金・交付金を確保し、持続可能性のある財務体質改善策を導入します

ガストロノミクス Gastronomics

イノベーター、初期採用者たるフーディーを呼び込み、ガストロノミーというコンテンツによって、経済循環に断続的なドライブをかけていきます。

ウェルネスエリア

「スポーツを楽しむ場」としての健康増進拠点と、「新しいトライをする場」としてのヘルスケア実証拠点の機能を整備し、両輪で運用していくことが望ましい

流山スポーツフィールドは、住宅都市流山が抱える社会課題をスポーツとイノベーションを通して解決していきます。流山市民の健康増進機能に加え、新たなサービス・プロダクトを幅広い生活者へ届けるヘルスケア実証拠点としての機能を付加していく。

これらの2つの拠点を両輪で回していくことにより、流山スポーツフィールドとしての強固な健康増進エコシステムを形成し、流山市内へのスポーツ振興・健康増進へとつなげていきます。

流山スポーツフィールドの全体像



NAGAREYAMA GREEN RIDE

世界に1種類だけの車両として、流山市独自のラッピングを行い、自然景観や歴史的資源をめぐることができるアクティビティとして導入する

アメリカンバイクを意識した車両



日本国産A7204アルミ合金採用

JOeBデックオリジナル一体型フレーム構造

航続走行距離 70km (アシスト比率は日本安全規格準拠、走行条件により異なります)

VOC (揮発性有機化合物質) ゼロ



NAGAREYAMA iCAMO
ナガレヤマ
イカモ

「ナガレヤマイカモ」は市外から訪れる観光客の方はもちろん、市民の皆さんにも「流山っていいかも！」と感じていただけるコトやモノを、流山の魅力が詰まったカモフラージュデザインを通して発信していくツーリズムプロジェクトです。



NATURAL A



NATURAL B



POP A

組織体制

古民家活用事業のマネジメント人材の採用、白みりんミュージアムの提案に向けて、マネジメント人材と“食”分野の人材採用を強化する



問合せ先

株式会社流山ツーリズムデザイン

〒270-0164

千葉県流山市流山2-101-1

■ 代表取締役 CEO

吉河 智彦

中小企業診断士 国内旅行業取扱管理者

電話: 090-4181-9812

メールアドレス: Tomohiko.Yoshikawa@nagareyama-td.com