

やまなしグリーン・ゾーン認証宿泊施設高付加価値化支援事業費補助金
取組例一覧（２）高付加価値化支援関係）

事業者取組み 区分	高付加価値化取組み例示	左記の具体的な取組み例	対象外となる取組み	
ハード面整備	①	・新しい生活様式に対応した受入環境の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・Wi-Fi環境の整備 ・大宴会場を個室の食事スペースに改修 ・ワーケーションスペース、会議スペースへの改修、体験プログラム用備品の整備、トレーニング機器の購入費用 ・グランピング、アウトドア・サウナ等の環境整備 	<p>山梨県における観光産業「高付加価値化」(※)を踏まえ、次の取組みは対象外とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 原状回復を目的とする取組み
	②	・コロナ収束後の反転攻勢を図るため、外国人観光客の利便性・快適性向上	<ul style="list-style-type: none"> ・施設案内やメニュー、Webサイトなどの多言語化表示 ・免税店対応レジシステムの導入 ・翻訳機器の導入 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 既存設備の更新・追加
	③	・感染症に強い施設への改修	<ul style="list-style-type: none"> ・非接触チェックインシステムの導入 ・キャッシュレス決済の導入 ・HEPAフィルタ等換気設備の設置 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 経常的な経費 (例) ・人件費及び旅費 ・光熱水費 ・通信料 ・システム等利用料 ・家賃、保証金、敷金、仲介手数料等
	④	・高級感のある環境の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・内装の大規模な更新 ・高級感を高めるため、2つの客室を1つにまとめる ・屋上等に星空観察スペースの設置 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 高付加価値につながらない物品等の購入
	⑤	・誰もが利用しやすい施設・設備への改修	<ul style="list-style-type: none"> ・スロープ・手すり等の設置、シャワー浴室の改修 ・点字ブロック、ピクトグラム案内板、車椅子で使用可能なトイレなどの設置 ・ペットと泊まれる施設への改修 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 一時的なイベント経費など、継続性が認められないもの
	⑥	・サステナブル・ツーリズムなど、SDG'sに配慮した取組み	<ul style="list-style-type: none"> ・ペットボトル飲料の提供を取り止め、ウォーターサーバーを設置 ・照明機器のLED化 ・EV充電器の設置 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 固定資産（不動産等）購入費 ○ 消耗品購入費 (別紙「高付加価値化支援関係 補助対象外となる消耗品の例」参照)
ソフト面整備	⑦	・オプションツアーの開発、販売	<ul style="list-style-type: none"> ・外国語ガイド付き体験プログラムの導入 ・地元の観光関連産業との連携により、地域の魅力を掘り起こしたツアーの開発、販売 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 消費税（地方消費税を含む）相当額
	⑧	・ここにしかない特別空間を演出	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の文化や地場産業製品を取り入れたスタッフ衣装・内装整備 ・地元芸術家の作品展示会の実施 ・伝統芸能鑑賞イベントの実施 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 振込手数料 ○ 代引手数料
	⑨	・魅力的な観光地づくりに必要不可欠な質の高い人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ・地元教育機関と連携し、観光人材養成講座などを活用した通訳人材の確保 ・大学等と連携したおもてなしスキル向上のためのセミナー開催 	<p>※ 山梨県における観光産業「高付加価値化」 「既存の観光資源の価値を高めて他地域との差別化を図るとともに、顧客の期待を上回るような質の高いサービスを提供することにより、観光客の満足度向上、滞在時間の延伸、リピーター化を促し、観光消費額の増大と収益性の向上に繋げる取組み」</p>
	⑩	・高級感のある料理を演出、提供	<ul style="list-style-type: none"> ・ハラール（イスラム）、ヴィーガン（完全菜食主義者）、グルテンフリー（小麦食品カット）等に対応したメニュー開発 ・地元食材の調達、メニュー開発 ・ガストロノミー（美食学）ツーリズムの造成 	
	⑪	・質の高いレストランと連携した高品質な泊食分離の実施	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等との予約システムの構築 	
	⑫	・ICT、DXを活用した取組み	<ul style="list-style-type: none"> ・スタッフへの情報共有を図る社内SNSや社内独自のITシステム・モバイルシステムによる情報共有 	
情報発信	⑬	・自社の強みを伝えるオウンドメディア（自社が所有するメディア）の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・オウンドメディア構築のための初期費用 	
	⑭	・ターゲットに即したSNS等でのデジタルプロモーション	<ul style="list-style-type: none"> ・「オンライン宿泊」の導入 ・EC（電子商取引）サイトの構築 	
コスト低減・効率化	⑮	・ICTの活用による手厚いサービスと業務の効率性向上	<ul style="list-style-type: none"> ・（再掲）ITシステム・モバイルシステムによる情報共有 ・ICT活用による手厚いサービスの実施 ・遠隔接客システムの導入 	
	⑯	・地域の旅館で使用する備品等を共同発注・購買し、コストダウン	<ul style="list-style-type: none"> ・共同発注システムの開発 	
	⑰	・予約管理システムをデータ分析し、需給予測による価格の最適化	<ul style="list-style-type: none"> ・予約管理システムやAIによるデータ分析・需要予測の導入 	