



令和6年度
地域における受入環境整備促進事業補助金

観光地・観光産業における
人材不足対策事業

事例集

令和6年度

地域における受入環境整備促進事業補助金

観光地・観光産業における人材不足対策事業

事例集

INDEX

人材不足に関する観光庁データ引用資料

資料
A

宿泊業の人手不足はどこで起きているのか(現状把握) 03

資料
B

なぜ人材が定着しないのか(離職の背景) 04

資料
C

従業員が求める働きやすい職場とは 05

資料
D

人材不足解消のステップ(課題から改善へ) 06

資料
E

課題別に見る省人化ソリューションの具体例 07

資料
F

ソリューション導入によって得られた効果(一例) 08

人材不足対策事業 事例集

事例集
01

自動チェックイン機・電子宿帳システムで、業務効率化と
サービスを両立 09

事例集
02

インカム・無線通信機を使って業務連絡、
部署間の連携がスムーズに 10

事例集
03

新しいホテル管理システムの導入で、部署間の連携が
スムーズに 11

事例集
04

スチームコンベクションオーブン・温蔵庫による
調理工程の省人化 12

事例集
05

多層階対応の清掃ロボット等によって、清掃業務の
稼働を軽減する 13

事例集
06

配膳ロボットの導入により、
食事会場の配下膳業務を自動化 14

事例集
07

AIコンシェルジュシステム導入による対応の効率化と、
接客品質の向上 15

事例集
08

自動精算機や全自動ろ過装置の導入などで、
スタッフの負担を削減 16

本事業の事務局

17

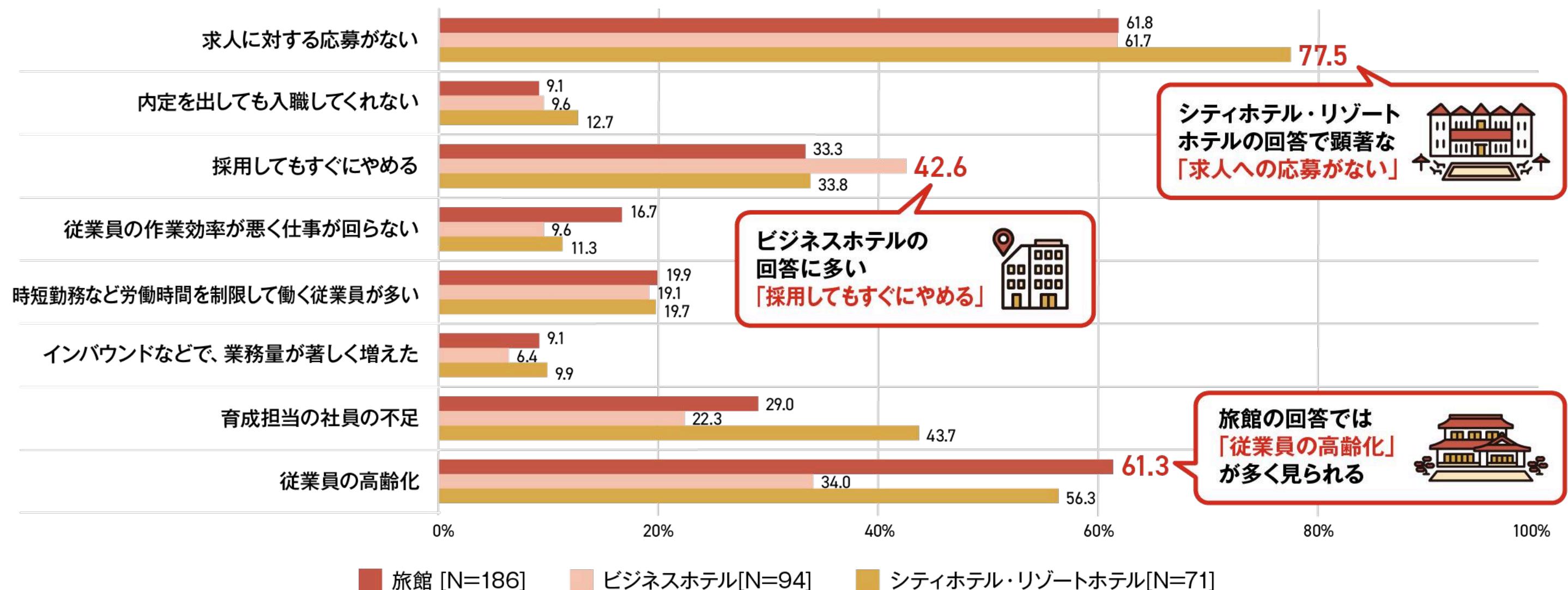
宿泊業の人手不足はどこで起きているのか(現状把握)

まず、宿泊業における人手不足の現状を見ていきます。また、どの部門で人材が不足しているのかを把握することで、課題の解決につながります。

図01で示したように、シティホテル・リゾートホテルの回答では「求人への応募がない」、ビジネスホテルの回答では「採用してもすぐにやめる」、旅館の回答では「従業員の高齢化」の割合が他の施設に比べて高くなっています。施設の性質によって課題が異なることが分かります。

図02は、募集数に対して実際の採用数が少なく人手不足を感じる部署を示すデータとなっており、部門別にみると、調理・宴会・料飲の部門が特に課題感が高いことが明らかとなりました。人に代わって業務を遂行できる機械の導入や、システムの検討が効果的と考えられます。

01 宿泊施設における人手不足の要因(施設種別)^{※1}



02 部門別に見た人手不足の割合^{※2}

人手不足感が高いのは、調理・宴会・料飲部門
回答施設の半数以上がこれらの部門で人手不足と回答



清掃部門[N=270]、宿泊部門[N=339]、料飲部門[N=255]、調理部門[N=284]、宴会部門[N=127]、販売促進部門[N=166]、施設管理部門[N=205]、管理部門[N=300]

※1: 観光庁 令和6年度「宿泊業の人材確保・育成の状況に関する実態調査事業」報告書(2025年3月21日) P.48より抜粋・編集。※2: 左記 同資料のP.106より、各部門の「充足度」をもとに抜粋・編集。

充足度とは、求人募集に対して実勢にどれだけ採用できたかを示す指標。図02において、充足度が80%以下の部門が人手不足と定義する。人手不足のパーセンテージが高いほど、深刻な状況である。

※図中のN値: 統計調査における人数(N=Number)を意味し、アンケート調査実施後 データ収集の対象数を示すものとして表記(以降、全ページ同様)。

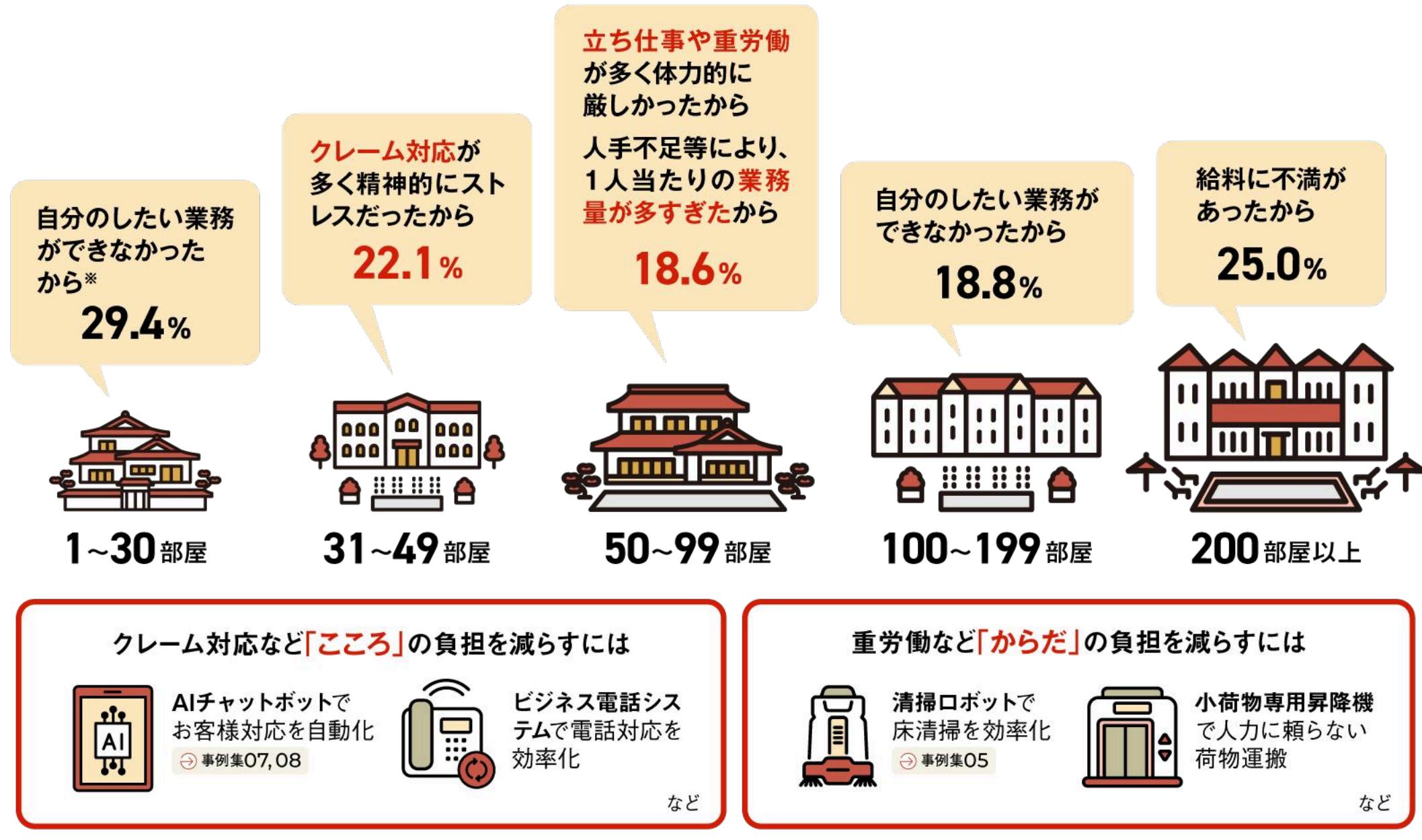
次ページ なぜ人材が定着しないのか(離職の背景) ➔



なぜ人材が定着しないのか（離職の背景）

人手不足の要因の一つである従業員の離職についても示しました。どのような理由で離職が発生しているかを把握することで、より働きやすい職場づくりを目指すことができます。

03 宿泊業からの離職理由(規模別)^{※1}



離職直前の宿泊施設規模 1~9部屋[N=34]、10~30部屋[N=63]、31~49部屋[N=68]、50~99部屋[N=59]、100~199部屋[N=32]、200部屋以上[N=44]

04 宿泊業からの離職理由(部門別)^{※2}

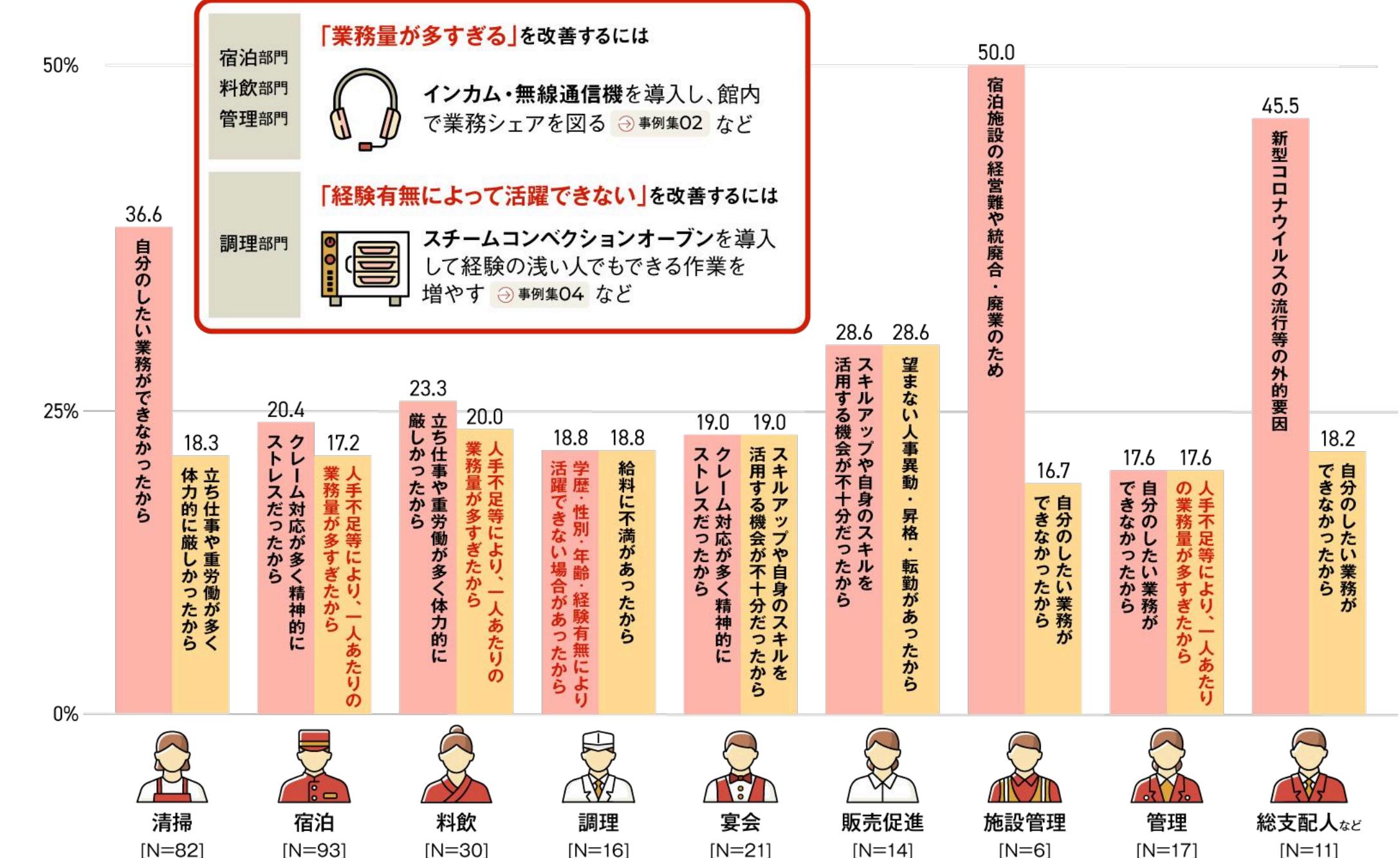


図03は、離職理由を規模別に整理した中で割合の高かった理由を記載しています。精神的なストレスと肉体的な負担、どちらにおいても業務に合った便利な機械やシステムを導入することで、負担の軽減が望めます。

図04は、宿泊施設の部門別の離職理由であり、宿泊・料飲・管理部門で共通の離職理由が挙げました。適切なソリューションを導入することで、従業員の「働きやすさ」や「働きがい」に繋がることが期待できます。

※1：観光庁 令和6年度「宿泊業の人材確保・育成の状況に関する実態調査事業」報告書(2025年3月21日) P.100より抜粋・編集。

※2：上記 同資料のP.100より抜粋・編集、離職理由の上位2位を抜粋記載。

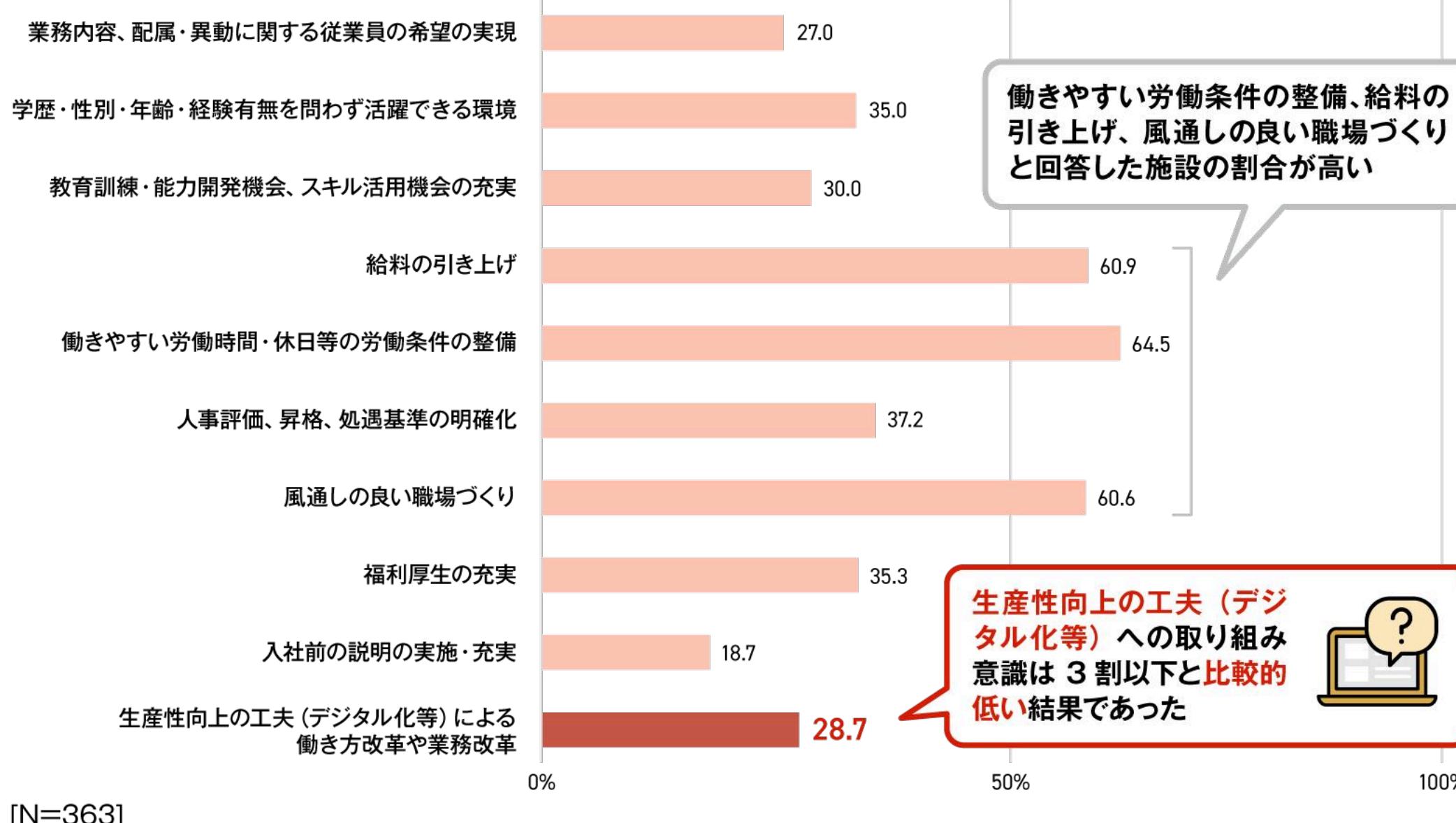
次ページ 従業員が求める働きやすい職場とは ➔



従業員が求める働きやすい職場とは

離職の背景を踏まえ、従業員がどのような職場環境を求めているのかを整理しました。機械化できない大切な業務を担う従業員の意識に目を向けてみましょう。

05 経営者が注力したい人事施策^{※1}



06 職場に関して従業員が満足している点^{※2}

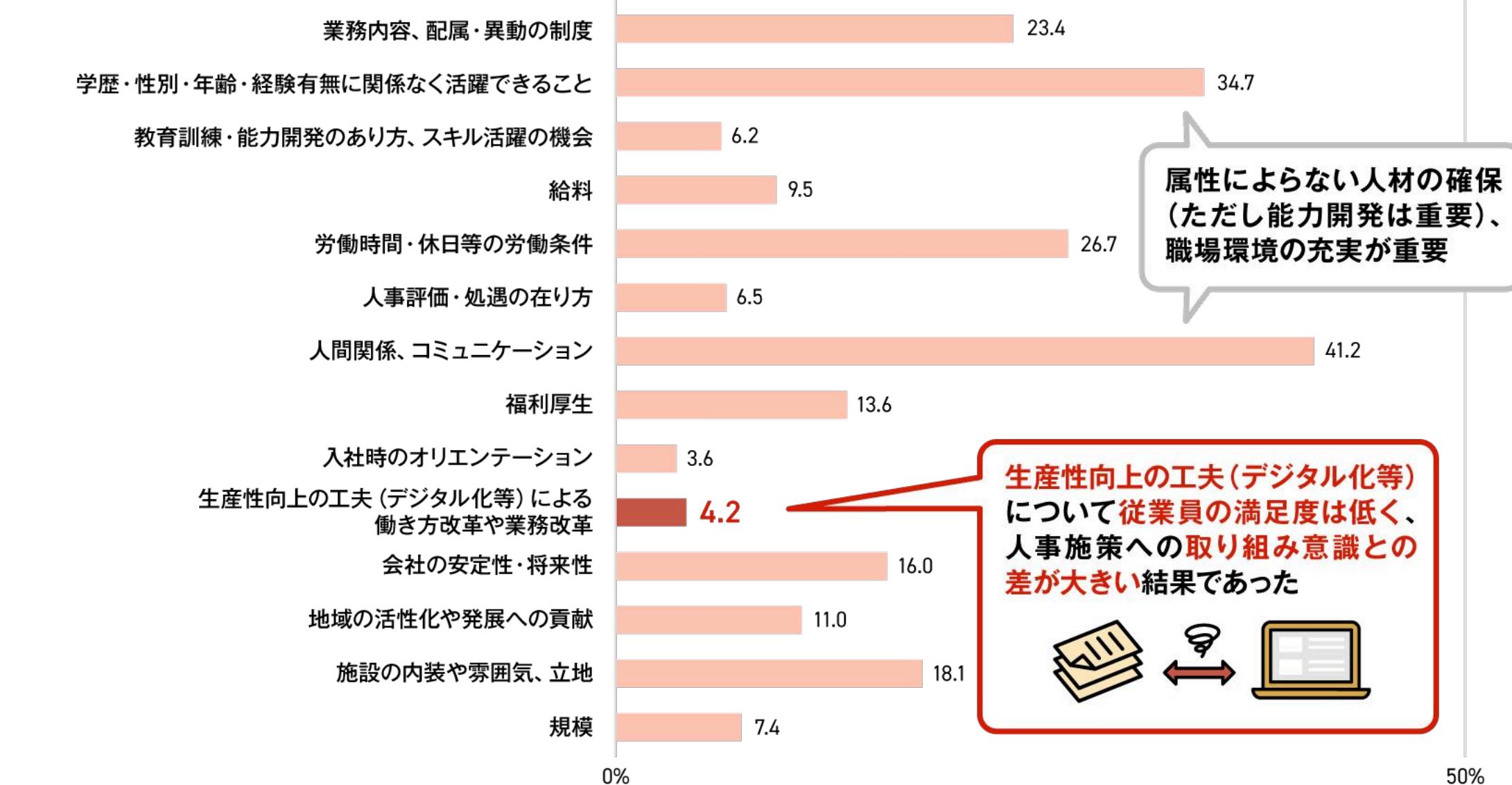


図05で示すおり、事業者が注力したい取組としては、給料面の改善や職場環境に対しての意見が多く、「生産性向上の工夫(デジタル化等)による働き方改革や業務改革」と答えた人は、全体の3割以下と比較的低い数値となりました。デジタル等の技術を導入した際のメリットの浸透が、宿泊業全体で低いと言えそうです。

※1：観光庁 令和6年度「宿泊業の人材確保・育成の状況に関する実態調査事業」報告書(2025年3月21日) P112より抜粋・編集。 ※2：左記 同資料のP33より抜粋・編集。

図05に対して図06の「生産性向上の工夫」の項目に対する従業員満足度は非常に低い数値となっており、事業者と従業員の間にギャップが生じている状況です。どの業務が効率化できるのか現場との対話が必要です。

次ページ 人材不足解消のステップ(課題から改善へ) ➔



人材不足解消のステップ[®]（課題から改善へ）

実際に人材不足を解消するためのステップをご紹介します。課題を整理し、機械導入や仕組み化を行うことで、満足度の向上が期待できます。

宿泊業における人材不足の課題を解決するためには、まず現状の「課題」を洗い出すことが重要です。その次のステップとして、「機械の導入」や「仕組み化」を取り入れることで効率化・省人化の一歩となります。優れた専門機器を導入して従業員の身体的な負担を減らしたり、社内業務の「見える化」を実現できれば働きやすい環境が整い、結果的には施設に訪れる顧客の「満足度の向上」へ繋がっていきます。

01 課題

応募が少なく、
人手が足りていない

限られた人員で
多くの業務をこなしている

各業務に時間がかかり、
負担が増している



02 人材不足解消のための改善案

機械の導入

単純作業を機械に任せて業務の負担を軽減。
スタッフは高度なサービス提供に注力。

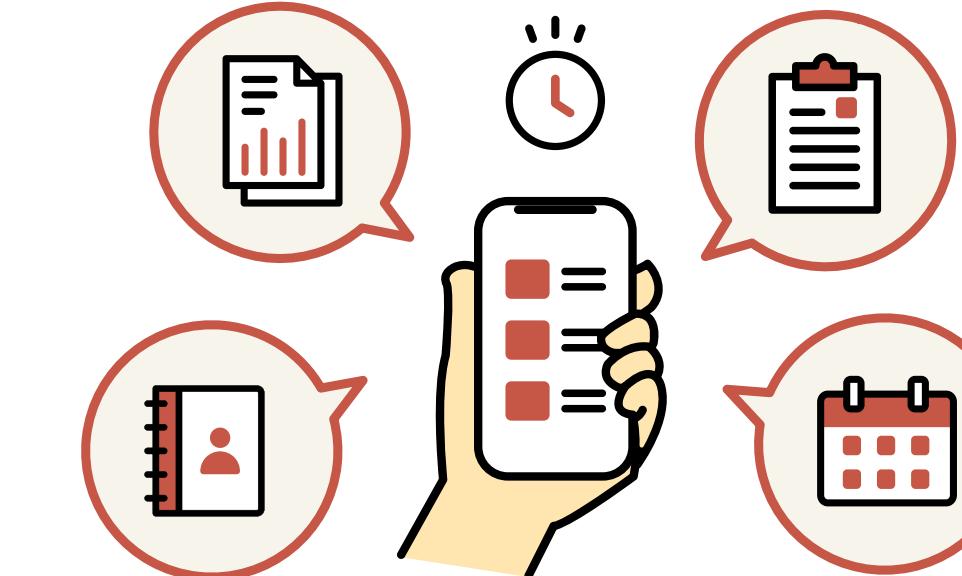
清掃ロボット 配膳ロボット 冷凍庫 脱臭機 など



仕組み化

紙で管理しているものをデータ化。社内の
業務連絡負担も軽減されて、スムーズに。

宿泊予約システム 会計ソフト 労務管理ツール など



03 改善

満足度の向上

業務全体を効率化し、
サービスの質を向上。

人材の定着 リピーター獲得
など



次ページ 課題別に見る省人化ソリューションの具体例 ➔



課題別に見る省人化ソリューションの具体例

前ページの改善ステップにおいて、世の中でどのようなソリューションが活用されているか具体例をぜひご参照ください。用語の説明は、特設Webサイトでもご紹介しています。

01 課題

人材不足

02 人材不足解消のための改善案

機械導入

仕組み化

03 改善

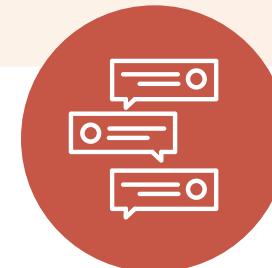
満足度の向上

支援ソリューション



フロント業務

- 自動チェックイン機
- スマートロック・カードロック
- 施設内情報表示システム
- 翻訳・通訳システム
- POSレジ
- 電子宿帳システム
- キャッシュレス決済端末など



予約・デスク業務

- PMS(ホテル管理システム)
- 宿泊予約システム
- サイトコントローラー
- チャットボット
- SMS送信サービス
- レビューマネジメント
- 会計ソフトなど



清掃業務

- 清掃ロボット
- コンドルポリシャー(床洗浄機)
- 清掃管理システム
- オゾン脱臭機など



食事の準備・配膳

- チームコンベクションオーブン
- オーダーシステム
- 冷凍庫
- 真空包装機
- 配膳ロボット
- 小荷物専用昇降機など



バックサポート

- インカム・無線通信機
- 監視カメラ
- 温度管理システム
- ビジネス電話システム
- 混雑状況可視化システム
- 労務管理システム
- 在庫管理システムなど

※各ソリューションの詳細については、特設WEBサイト(<https://kanko-jinzai.go.jp/solution25/>)をご覧ください。

[次ページ ソリューション導入によって得られた効果](#)



ソリューション導入によって得られた効果（一例）



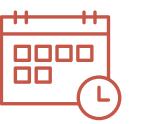
フロント業務

**1ヶ月で210時間ほど
作業負担の削減**

伊香保温泉 福一

「お客様との対話を大切にしたい」
自動チェックイン機の導入で、データ
入力を省人化に成功しました。

事例集01で詳しく見る



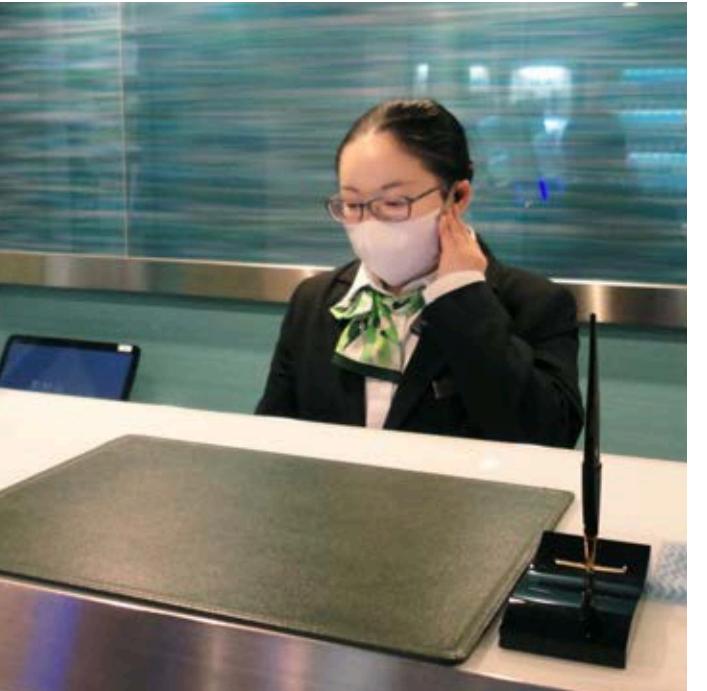
バックサポート

**リアルタイムな状況確認
で、ストレスが軽減**

松江アーバンホテル1号館

インカムを使った業務連絡ですぐに
不明点を解消。スタッフがフレキシ
ブルに動けるようになりました。

事例集02で詳しく見る



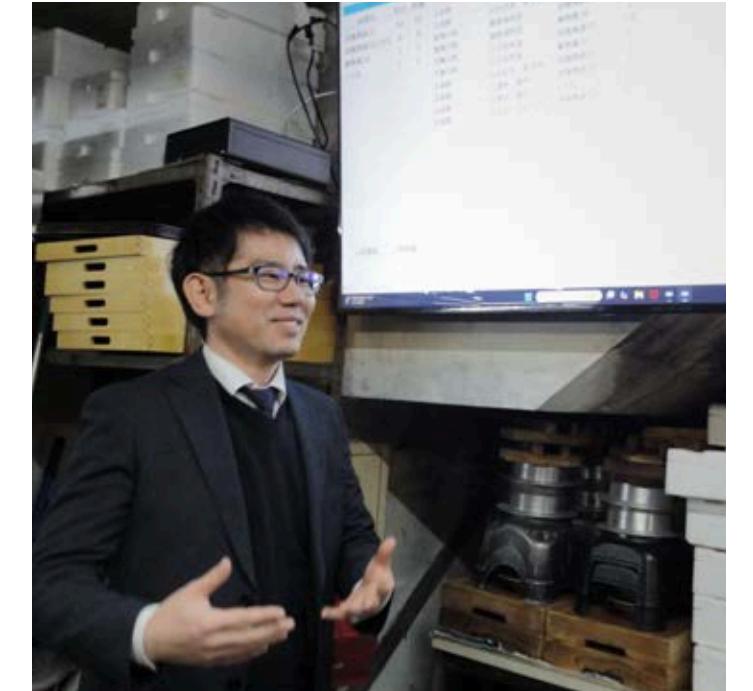
予約・デスク業務

**1日約2時間の作業時間
を削減**

小京都の湯 みくまホテル

日田天領の寛ぎ宿。新しいホテル
管理システムの導入で、部署間の
連携がスムーズになりました。

事例集03で詳しく見る



食事の準備・配膳

**働きやすさと約50%の
省人化を実現**

旅館さかや

スチームコンベクション含む4機器
を導入。働きやすさと“約50%の省
人化”を実現できました。

事例集04で詳しく見る



清掃業務

**1日約18時間の清掃業
務を削減**

白玉の湯 華鳳

多層階対応の清掃ロボットや高機
能な配膳ロボットによって、業務
の稼働を大幅に軽減できました。

事例集05で詳しく見る



創意工夫をもって、生産性向上の取組みを実施

宿泊業は、限られた人手でフロント対応から客室清掃、食事の準備まで多岐にわたる業務を遂行し、宿泊のお客様方が快適に過ごせる空間提供に日々励まれております。

次ページ以降は、本事業を通して人手不足解消に取組まれた8施設の事例を紹介しています。導入効果や社内の声等、ぜひご覧ください。

※上記は人材不足対策事業 特設Webサイトに掲載の事例紹介から一部抜粋しています。詳しい事業内容は本冊子または特設WEBサイト(<https://kanko-jinzai.go.jp/cases/>)をご覧ください。

次ページ 各施設の改善 事例集



自動チェックイン機・電子宿帳システムで、業務効率化とサービスを両立

～伊香保温泉 福一様の取組事例～

施設情報

施設名 伊香保温泉 福一

客室 91室

創業年数 440年

課題の背景

- フロント専任スタッフのデータ入力が負担となっている。
- 業務効率はあげたいけれど、サービスの質は下げたくない。

導入ソリューション

自動チェックイン機

チェックイン機能、精算や会計機能を保持する。専用のタブレットや機器または宿泊者のスマートフォン等で顧客が自動でチェックインを行えるようになる。

電子宿帳システム

専用のタブレット等を使用して、宿泊台帳の情報を電子的に記録・連携・管理ができる。それらの情報を印字できる機器およびシステムを有する。

課題

期待する効果

チェックインとチェックアウトは手動での対応のため、宿泊のピーク時には待ち時間が発生し、スタッフの負担も大きい。

人員配置の最適化により、接客業務やほかの作業にスタッフを配置できるようになる。

チェックインは紙ベース。配席表などの紙資料は印刷後の変更に対応ができず、ご案内の際に情報の差異がある。

ご案内時の差異をなくす事と、ペーパーレス化による業務の効率化。スマートな案内は、顧客満足度の向上につながる。

**導入による効果**

- フロント業務は1日で、6~7時間の作業負担の削減につながった。
- 事業実施前の想定(1ヶ月に1.5人削減)を超える効果を感じられている。

事業者・スタッフ様の声

- これまで行っていた住所の検索や漢字の間違い訂正、データの再確認にかかるストレスが軽減されました。
- 特に会計部門では「動きやすくなった」「自分たちでまかなう作業が減ったので、楽になった」という声があります。
- いつも連続して業務が立て込んでいましたので「すこし時間が空いた」という、精神的なゆとりも生まれています。



インカム・無線通信機を使って業務連絡、部署間の連携がスムーズに

～松江アーバンホテル1号館様の取組事例～

カテゴリー  バックサポート

施設情報

施設名 松江アーバンホテル1号館 客室 70室 創業年 1981年

課題の背景

- ・社内連絡で内線が繋がりにくいことがある。
- ・清掃スタッフとフロントの連携を良くしたい。

導入ソリューション

インカム・無声通信機

複数の階層やすこし離れた場所でも情報共有が可能となり、業務を中断することなく館内でのコミュニケーションが取れることで、業務効率の向上を実現。

イヤホン・無線通信機は、Bluetooth接続で作業中にコードが邪魔にならず、清掃中などでも使用しやすい。見た目もすっきりしていて、つけ心地もよい。

課題

期待する効果

各客室の状況確認に内線電話を使用しており、スタッフが都度移動して連絡する必要があり、負担が大きい。

インカム・無線通信機を導入することで、リアルタイムでの連絡が可能になり、清掃スタッフの体力的負担が軽減される。

清掃スタッフとフロントが連携する際、内線でのやり取りに時間がかかり、折り返しを待つ時間も必要。

部署間の連絡や確認がスムーズになり、業務全体の効率が向上。スタッフの気持ち的な負担も軽減される。



導入による効果

1. フロント業務が円滑になり、部署間の連携がよりスムーズになった。
2. 状況をリアルタイムで確認できるようになり不明点やストレスが軽減された。

事業者・スタッフ様の声

1. 「こんな使い方ができるね」「この業務にも使えそう」と、現場スタッフが自ら思考をめぐらせています。
2. 駐車場のご案内にもインカムは役立っています、近隣にあるグループ店とお客様が混同されていないか、すぐに確認できるようになりました。
3. 清掃スタッフだけでなく、レストランとも状況を共有でき非常に便利です。スタッフがフレキシブルに動けるようになりました。



新しいホテル管理システムの導入で、部署間の連携がスムーズに

～小京都の湯 みくまホテル様の取組事例～

カテゴリー 予約・デスク

施設情報

施設名 小京都の湯 みくまホテル 客室 43室 創業年 1951年

課題の背景

- 予約情報を紙で管理し、情報共有に多くの時間がかかっていたため、業務負担を軽減したい。

導入ソリューション

PMS（ホテル管理システム）

- 予約・顧客情報をデジタルで一元管理。
- 厨房には壁掛けモニターを設置し、情報の視認性と共有性を高めた。
- 既存の顧客データをスムーズに新システムへ移行できたことも導入の決め手となった。

課題

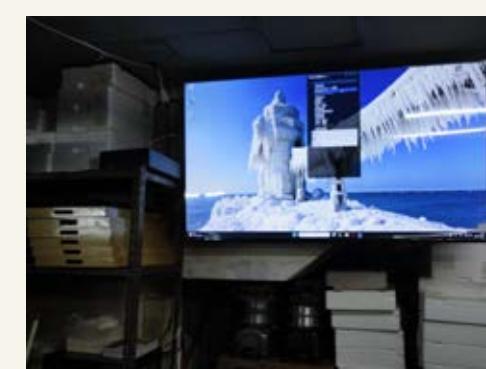
期待する効果

予約内容を手書きで転記・配布する作業に1時間半以上かかり、フロントや厨房の業務を圧迫していた。

クラウドPMS導入により情報が自動反映され、フロント業務の省人化と厨房との連携がスムーズに。

ホワイトボードを使った厨房での手作業による情報管理が非効率で、更新作業が煩雑だった。

大型モニターでリアルタイムに最新情報を表示することで、記入作業を削減し、視認性と効率を向上。



導入による効果

- フロント業務の効率化により、1日あたり約2時間の作業時間を削減。
- 厨房ではホワイトボード運用を廃止し、情報更新の手間を大幅に軽減。

事業者・スタッフ様の声

- 厨房との情報共有がスムーズになり、毎朝のホワイトボード作業がなくなつて本当に助かっています。
- フロント業務の手間が減り、チェックイン前後の接客に時間をかけられるようになりました。
- 業務が効率化されたことで、スタッフの休暇取得がしやすくなり、職場全体の雰囲気も良くなりました。



スチームコンベクションオーブン・温蔵庫による調理工程の省人化

～信州・野沢温泉 旅館さかや様の取組事例～

カテゴリー



食事の準備・配膳

施設情報

施設名 信州・野沢温泉 旅館さかや 客室 36 室 創業年 1910 年

課題の背景

- 調理に必要な設備が分散しており、各工程での移動や準備に時間がかかっていた。また、属人化している部分もあり教育コストもかかっている体制だった。

導入ソリューション

スチームコンベクションオーブン

煮る・焼く等の加熱工程を1台で効率的に対応。複数の調理が可能なだけでなく、メニューに応じて蒸気量や風量を設定できる高い性能が特徴。ボタン操作でメニュー設定も可能。

温蔵庫

できたて感を維持し、食品の種類や提供タイミングに合わせて適切な温度で管理が可能。

課題

期待する効果

調理や配膳に要する時間が長く他の業務との兼務がむずかしい。調理工程も複雑で、厨房での教育にも時間を要していた。

スチームコンベクションオーブンにより一台で多彩な調理が可能となり時間短縮。教育も効率化され、業務の属人化を軽減。

料理の提供時間に合わせて一斉に盛り付けや準備を行う必要があり、スタッフの作業が集中。宿全体で負担がかかっていた。

調理済みの料理を適温保管できる為、盛り付け作業や提供タイミングを分散。料理の品質保持と効率的な配膳が可能になる。



導入による効果

- 調理関連業務の総作業時間を、1日あたり約6時間削減。
- 調理における属人的な業務が解消され、多くのスタッフが調理対応可能に。

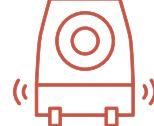
事業者・スタッフ様の声

- 煮る・焼く・蒸すが1台に集約されました。設置スペースも取らず、清掃も一度で済むようになってラクになりました。
- スチームコンベクションオーブンは機材の外側に熱を発さないので、調理中の火傷(やけど)の心配が少なくなりました。
- 設置を2回に分けて計画的に実施したことで、無理なく新しい機器が定着しました。お客様にもご迷惑をかけずに完了できました。



多層階対応の清掃ロボット等によって、清掃業務の稼働を軽減する

～白玉の湯 華鳳様の取組事例～

カテゴリー  清掃業務

施設情報

施設名 白玉の湯 華鳳

客室 126室 創業年 1997年

課題の背景

- 施設の規模が大きく多層階のため、移動の負荷がかかる業務を省人化したい。

導入ソリューション

- 清掃ロボット**
- エレベーターと連携して人の手を使わずに、事前に設定したルートを自動で清掃。
 - 各階ごとに清掃ロボットを配置する必要がなく管理稼働が少ない。

配膳ロボット

- ロボのキャビネットに収納することが可能。
- フロントから指定した客室へ、レンタル備品を配送することができる。

課題

期待する効果

施設の共有スペースの清掃が施設全体として1日18時間(4人×4.5時間)の業務負荷となり、大きな負担となっている。

共有スペースの清掃をロボットで対応。細かい箇所の清掃に人員を割くことで効率化および、きれいな施設の状態を図る。

貸出発注があった場合、都度人の手によって客室まで運ぶ必要があり、業務が中断されてしまい、人材が不足している。

人員が不要となり、その分お客様対応に人員を振り分けることが可能となる。



導入による効果

- 共有スペースの清掃業務を1日約18時間削減できた。
- 貸出アイテム運搬業務を1日約1.6時間の削減できた。
- フロントに従業員が常駐できるようになり、顧客対応を向上できている。
- 負担の大きい単純業務から、従業員がおもてなし業務にシフトした。
- エレベーターとの連携を実現し、移動コストを削減できた。



配膳ロボットの導入により、食事会場の配下膳業務を自動化

～旅館 湯乃家様の取組事例～

カテゴリー 食事の準備・配膳

施設情報

施設名 旅館 湯乃家

客室 24室

創業年 1867年

課題の背景

- 従業員不足が定常化している状況における、稼働のかかる食事の準備と配膳業務を省人化したい。

導入ソリューション

配膳ロボット

- 4段トレイで最大40Kgの食事、飲み物、食器等の配膳・下膳が可能。

オーダーシステム

- お客様がテーブルに配置されているタブレットからセルフ注文が可能。
- 従業員は注文状況をスマートフォンから確認可能。
- 多言語対応ができる。



課題

期待する効果

食事会場での対応で常時5人以上配置しており、特に力作業となる配下膳業務が従業員にとって大きな負担となっている。

配下膳業務を全て自動化する。運べる荷物量が増えたことで効率化し、結果的に後続の食器洗浄業務の効率化にも資する。



顧客の要望にタイムリーに対応するために稼働の波がある。また、待機している人員があり、非効率な稼働が発生している。

注文対応業務を自動化することで、注文のために配置していた人員を0にすることができる。

**導入による効果**

- 注文・配下膳にかかる稼働を、ほとんど0にできた。
- 多言語対応が可能であるため、外国人宿泊客のストレスを軽減できた。
- 宿泊客としても注文待ちがなくなり、顧客満足度が向上した。
- 配下膳効率が、約2倍以上も向上した。
- 従業員が単純業務から顧客体験価値向上につながる業務へシフトした。



AIコンシェルジュシステム導入による対応の効率化と、接客品質の向上

～UNPLAN KAGURAZAKA様の取組事例～

カテゴリー 予約・デスク

施設情報

施設名 UNPLAN KAGURAZAKA 客室 57室 創業年 2016年

課題の背景

- 多言語での問い合わせ対応の負担を減らし、接客やおもてなしに時間を充てたい。

導入
ソリューション

AIコンシェルジュシステム

- 宿泊客からの問い合わせに対して自動で回答できる環境を構築する。
- フロントや予約に関するよくある質問への対応をAIに任せることで、人的対応を減らし、スタッフの負担軽減と業務の効率化を図る。
- 外国語にも対応しており、海外顧客に対するスムーズな案内も可能となる。



課題

期待する効果

メールや電話等での問い合わせ対応に多くの時間がかかり、接客など他の業務に人員を割けない。

AIコンシェルジュがよくある質問に自動対応することで、対応時間を削減し、受付常駐人員を減らすことが可能になる。



外国人宿泊客への対応に時間がかかるており、翻訳の作業が担当スタッフの大きな負担となっている。

多言語対応のAIコンシェルジュが対応する事で、外国人宿泊客の利便性と満足度が向上。対応品質のばらつきも解消される。



導入による効果

- 問い合わせ対応業務にかかる時間を削減し、スタッフ1人あたり最大180分の業務軽減を実現した。
- 朝夕のピーク時に常駐する2名の人員を他業務に再配置が可能となった。
- 接客や館内業務など、満足度に直結する業務へ人的資源を再配分できた。
- 回答の一貫性が確保され、クレームの発生件数が減少した。
- 多言語対応により、外国人宿泊客の利便性・満足度が向上した。



自動精算機や全自動ろ過装置の導入などで、スタッフの負担を削減

～サウナ&カプセルホテル ウェルビー福岡様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報

施設名 サウナ&カプセルホテル ウェルビー福岡 客室 166室 創業年 1954年

課題の背景

- ろ過装置の管理に月90時間以上の所要時間。
フロント業務もベテランスタッフのみが対応できる状態だった。
- 従業員がどこで業務を行っているか、スタッフ間で見えにくい状況だった。

導入ソリューション

自動精算機 受付の省人化が図れ、両替金の準備時間も省ける。**全自動ろ過装置** メンテナンスや清掃作業を全自動で行う事により、省人化を図れる。**防犯カメラ** スタッフが直接見回りに行く頻度が少なくなり、従業員の作業も見える化。**AIチャットボット** ホームページに設置することによって電話対応を軽減できる。

課題

期待する効果

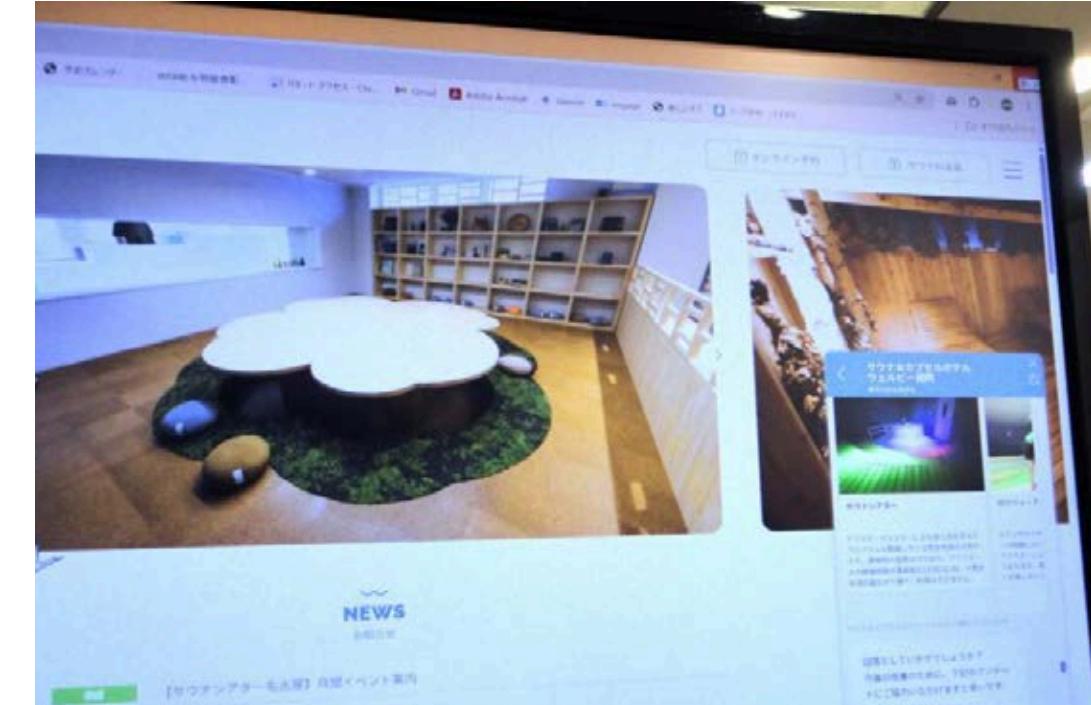
自動精算機の台数が足りず、混み合う時間帯はお客様の列ができていた。サポートは熟練スタッフしか対応できなかった。

自動精算機をもう一台導入することで、お客様の流れがスムーズになり、フロントに立つスタッフも誰もが対応可能に。



既存ろ過装置では、専任者が機械のそばで監視し、細かく確認する必要があった。社内で引き継ぐことも難しい状況。

全自動タイプ装置に買い替えることで、稼働時間が軽減。属人化していた作業が可視化が出来たことで、引き継ぎもラクに。



導入による効果

- 自動精算機の横にスタッフを配置する必要がなくなり、混雑の列も解消。
- ろ過器装置は全自動でまかなえるようになり、スタッフの効率化に繋がった。

事業者・スタッフ様の声

- 自動精算機の台数を増やしたことによって、お待たせすることがなくなった事が良かったですし、スタッフの属人化を減らすことができました。
- ろ過装置が全自動になり、費用対効果は十分に得ることができます。
- いま誰が、どのエリアで仕事をしているかをカメラですぐ確認できるので、社内のスタッフ同士の状況が見えやすくなりました。
- 一定のご質問については、AIチャットボットで対応できていると思います。





令和6年度
地域における受入環境整備促進事業補助金
観光地・観光産業における人材不足対策事業
事例集



特設Webサイト 事例紹介ページ
<https://kanko-jinzai.go.jp/cases/>

2025 観光地・観光産業における人材不足対策事業 事務局
※本資料は2025年11月時点の情報です