

輝け！宗谷の食セミナー

～ 素材を活かす加工、流通はこうだ！ ～

(食クラスター「フード塾」宗谷地域検討会、地域6次産業化推進検討会設置準備会)

開催概要

1 日時

平成26年10月24日(金) 14:00～17:00

2 場所

北海道宗谷総合振興局 (2階講堂)

3 食クラスター「フード塾」宗谷地域検討会講師

「地域における食クラスター活動の重要性

－ 地域食材を組み合わせるマーケットを見据えた商品開発 －
cantine SEL オーナーシェフ 黒滝 祐輔(くろたき ゆうすけ) 氏



4 参加者

宗谷管内外から約60名

5 講演・質疑応答の概要

- 神奈川県のレストランにおけるマクロビオティック料理をはじめとした幅広い経験を生かして、地域における食クラスター活動の重要性について講演。
- 具体的には、道内他地域での自社加工の事例や付加価値を高めるための見極め、セグメントマーケティングの重要性、宗谷地域食材の組み合わせ事例、食クラスター活動により産学官金が連携して自らの弱みを克服することなど重要性等について丁寧に解説。
- また、消費者に近いレストランシェフなどは、消費者ニーズを把握していることが多いことから、製造者との連携が重要であったり、消費者が持つパッケージのニーズを満たすためにはデザインの力を活用することが重要であるなど、付加価値を高める手法を提示。
- 参加者からの主な質問としては、思いがけない商品の使用用途に関する質問があり、黒滝シェフからは、「商品の製造者と商品を使って生かす人の役割は異なり、主に中小企業の場合、これを一気に通貫することは難しいので、気軽にレストランシェフなどに相談するとよい。」との回答あり。この他にも質疑応答多数あり。



6 その他

地域6次産業化推進検討会設置準備会の開催概要は別添のとおり。

食クラスター「フード塾」宗谷地域検討会 巡回アドバイス 開催概要

1 日時

平成26年10月25日(土) 9:00～18:00

2 巡回事業者

稚内市 3事業者(農畜産物 2、水産加工 1)、豊富町 2事業者(乳製品等 2)

3 巡回アドバイス講師

cantine SEL オーナーシェフ 黒滝 祐輔(くろたき ゆうすけ) 氏

4 巡回事業者からの相談概要

販路拡大(2事業者)、新商品開発(2事業者)、商品の差別化(1事業者)

5 講師からのアドバイス概要

相談内容	講師からのアドバイス概要
販路拡大	<ul style="list-style-type: none"> ● 消費者向けの販路だけではなく、工夫によっては料飲店向け販路拡大の可能性あり。 ● 東京での商談会に出展し、販路拡大を行うと良いのではないか。 ● 需要ターゲットの設定が必要。 ● 食クラスター連携協議体を活用して、参画企業と連携した販路拡大を行うと良いのではないか。
新商品開発	<ul style="list-style-type: none"> ● 新商品の食べ方を提案する必要がある。例えば、マクロビオティック料理とヨガとの組み合わせにより、健康イメージが向上するなどといった方法。 ● 変わり種を組み合わせた新商品開発は差別化につながるのではないか。 ● 需要ターゲットの設定が必要。 ● 製造副産物を活用したり、原材料の限定ができた、季節を感じられるといったような新商品開発を行うのが良いのではないか。
商品の差別化	<ul style="list-style-type: none"> ● これまでとは違う層へのアプローチをすれば思いがけない効果が出ることもある。 ● 需要ターゲットの設定が必要。 ● 自身のやっていることに自信を持って、分かりやすく消費者に伝えていくことが重要。

