

地域の素材を使った  
商品づくり、わたしの視点参加費  
無料

振興局では、地域の素材を使った「商品づくり」をテーマに、女性事業者や「地域フード塾」修了生を講師として迎え、セミナーを開催します。地域フード塾にご興味のある方、宗谷エリア産の素材で商品づくりに取り組んでいる方など、ぜひお気軽にご参加ください。

開催  
日時2024年2月2日(金)  
13:30~15:30 [開場]13:00申込  
締切1月29日  
(月) 締切

場所

宗谷総合振興局4階 大会議室(稚内市末広4丁目2-27)  
※ オンライン同時開催(zoom使用)

対象

宗谷管内の食関連事業者及び関係機関(商工会議所・商工会・自治体等)  
など食に関わる全ての方

プログラム



講師

講師プロフィール

講演テーマ：商品づくり、わたしの視点

13:35 ~ 14:00	【講演1】 笠井旅館 女将 笠井 里恵 氏		猿払村にある1927年創業の笠井旅館の女将。2014年に猿払村産生乳を使った「さるっぷりん」の製造・販売を開始、2022年に工房カフェ「waco」をオープン。最近では、猿払村産いちごを使った加工品づくりに取り組んでいる。	
14:00 ~ 14:25	【講演2】 あぐりネット宗谷(有) 代表取締役 田中 あも 氏		豊富町にある2000年創業の工房レティエの2代目代表。2017年に経営を引き継ぎ、自家製生乳を使ってチーズやジェラートを製造・販売する6次産業に取り組んでいる。放牧にこだわった自家製生乳から作られる添加物を使わない乳製品が魅力。	

講演テーマ：地域フード塾修了生による講演

14:25 ~ 14:50	【講演3】 (株)群来留 代表取締役 佐藤 和久 氏		利尻町で2019年に創業。ゲストハウスやガイド業といった観光関連事業のほか、利尻昆布をはじめとする食品加工販売事業を展開。最近では、利尻雲丹醤油が調味料選手権(日本野菜ソムリエ協会主催)で地域の味ベスト賞を受賞。	
14:50 ~ 15:30	・ノーステック財団からのお知らせ ~支援事業について~ ・意見交換・地域交流会 ~宗谷の素材を使った商品について~		地域フード塾とは、道の食関連産業を盛り上げる「食のキーパーソン」人材育成事業のこと。マーケティング手法や地域資源を生かした商品づくりが学べる事業。修了生は道内に約260名おり地域ネットワーク等をいかして新事業展開や商品づくりに取り組んでいる。絶品づくりのため修了生が自主的に集まった会員組織E-ZOでは、物産展開催や勉強会等の活動をしている。	

お申込方法

下記お問い合わせ先に、裏面申込書によりメール又はFAXで1月29日(月)までにお申込ください。  
お申込書は宗谷総合振興局ホームページでも公開しており、QRコードからアクセスできます。

問い合わせ先

北海道宗谷総合振興局産業振興部商工労働観光課(担当:堀本)

TEL: 0162-33-2927 FAX: 0162-33-2629 E-mail: soya.shoko10@pref.hokkaido.lg.jp

ホームページ: <https://www.souya.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/173583.html>