

地域食ブランド

連携交流会

～食の資源活用と知財活用による地域ブランド化に
挑戦する次世代のつながりづくり～



2011年 11月11日(金) 14:00～17:30

入場無料

(※懇親会費は別途必要です)

※懇親会 18:00～20:00(懇親会費 お一人様4,000円)

場所 パルトピアやまぐち (山口県山口市神田町1-80)


「食の地域ブランド化って?」「中国地域に今どんな取り組みがあるの?」食資源発掘～ブランド戦略の専門家や地域商標を活用した地域食産業担い手の事例を吸収し、産品開発中の次世代の担い手と共に学び・交流を図ります。食に関する地域資源を活用した産品開発・ブランディングに興味のある方ならどなたでもご参加いただけます。お気軽にご参加ください。

定員:60人(定員に達し次第締切り)

お申し込み方法:
ウラ面にある参加申込用紙に
ご記入の上、FAXまたはEメールにて
11月4日(金)
までにお申込みください。

**お申込み
お問合わせ**

(株)シーズ総合政策研究所(担当 藤原啓)
TEL 0852-55-8450 FAX 0852-55-8497 E-mail: k-fujihara@csri.jp
「担い手たちの挑戦」HPでも情報公開中! <http://ninaite.machi-biz.com/>

主催 中国経済産業局  協力 山口県

詳しくは
ウラ面へ

スケジュール

※スケジュール・講師は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

	時間	日程	
第1部	13:30	受付	
	14:00	開会式	
	14:15	地域資源活用・知財活用の取組に関する発表 ◇地域ブランド化に向けた知財活用 ◇地域団体商標活用事例の発表「下関うに」	専徳院博氏
	15:05	「地域資源発掘～ブランディングの専門家に聞く『地域ブランド』とは」	中澤さかな氏
	16:05	休憩	
	16:15	他業種連携ワーキング 【地域食資源を活用した試作品の評価ワーキング】 ◇試作品の概要プレゼンテーション（製品特徴・製品仕様・想定販売価格・製品イメージ画像など） ◇参加者・登壇者の判定 ◇コメント・意見交換（参加者、専門家） ◇商品発表者からの感想・コメント	発表者 地域食資源を活用した新製品を試作中・計画中的の方 コーディネーター 中澤さかな氏
17:30	第1部閉会式		
第2部	18:00～	懇親会（パルトピアやまぐち1Fレストラン『いち膳』）	

講師 中澤さかな氏（山口県 道の駅 萩しーまーと駅長）



（株）リクルートでの20年の勤務を経て2000年4月萩市に家族でイターン。公設市場型ビジネスモデルとして自ら計画立案した「道の駅/萩しーまーと」の駅長を務める傍ら、萩市を持つ食資源の開発とプロモーションを実践。「萩の真ふぐ」「萩の金太郎」など、埋もれていた水産資源に着目、地域を上げたプロジェクトで特産品化に取り組んでいる。地域活性化伝道師（内閣官房）・地域力創造アドバイザー（総務省）・資源管理活用アドバイザー（水産庁）として、全国各地の水産資源活用案件にも参画している。



講師 専徳院 博氏

（広島県 専徳院特許弁理事務所）

広島市内にて地域団体商標制度をはじめ様々な知財活用に関するコンサルティング、人材研修などの経験を豊富に有する専門家。



<http://www.paltopia.com/>

参加お申込み用紙 【FAX】 0852 - 55 - 8497 【電子メール】 k-fujihara@csri.jp （藤原宛）

会社（団体）名	連絡先	TEL
参加者のお名前		FAX
所属・職名		E-mail
参加希望（○をお付けください）	第1部（14:00～17:30）	[参加 ・ 不参加]
	第2部（懇親会）	[参加 ・ 不参加]

16:15-17:30

「他業種連携ワーキング」

(地域食資源を活用した新商品の評価ワーキング)

プレゼン発表者

1. ふるさと萩食品協同組合 梶本 学 氏 (山口県萩市)

- 萩の魚を活用した「地魚のパスタソースシリーズ」「オイルパッファー」
(小ふぐオイル漬)

2. 柳井商工会議所 平田 悦也 氏 (山口県柳井市)

- 「柳井の食プロジェクト」
柳井市の食資源 (周辺で捕れるマダイ、チダイ、瀬戸貝など、柳井名産の甘露醤油など) を活用した新郷土料理メニュー

3. エムテックス有限会社 代表取締役 原田 浩治 氏 (山口県柳井市)

- 柳井産の自然薯や米粉を活用した「自然薯麺」「自然薯スナック菓子」「自然薯雑炊」等
- 規格外品農水産物を用いて加工した蒟蒻の概念を変える新商品

4. マル幸商事株式会社 部長 増田 好郎 氏 (山口県下関市)

- 「骨まで食べられる連子鯛 (れんこだい)」
ウロコや骨を高圧高熱処理 (レトルト処理) し、そのまま食べることが可能。
- 「ウルメイワシ唐揚げ」
ウルメイワシの内臓と中骨を除去して洗浄し、小麦アレルギーの心配がない県内産米粉をまぶして凍結処理。ウルメイワシの腹骨は柔らかくそのまま食べることが可能。