



食クラスター  
「地域フード塾」事業

2017年度



「地域フード塾」は、講義、演習、討議のほか、道内4カ所で「地域研修」を行い、自社の絶品づくりに係る「3か年計画」を作成する実践的な内容。

1 塾生たちが副知事や講師陣を囲んで記念撮影 2 地域研修には、たくさんの地元OBも参加 3 首都圏の研修では先進企業や最新の売り場を視察 4 全9日間、ともに真剣に取り組むことで絆が生まれる

## 食クラスター「地域フード塾」事業

北海道では、地域における食関連産業力の向上を図るため、産学官金のオール北海道体制で「食」の高付加価値化を目指す食クラスター活動を展開中です。その活動の一環として、道内各地域で商品(食品)づくりに携わる方などを対象にした「食クラスター『地域フード塾』」を実施。

「地域フード塾」は、マーケティング手法の活用と併せて、食と観光の連携などの視点を取り入れた地域特有の資源を有効に取り入れた商品(絶品)づくりや、研修で構築したネットワークを活用した地域プロジェクトの展開等を図ることのできる人材を育成し、食クラスター活動を、より一層推進させていくことを目的としています。

主催：北海道 共催：北洋銀行、大和証券株式会社

## 2017年度 開催概要

### ■ 地域フード塾研修(全9日間)

- 第1回 全体研修  
札幌市 平成29年 9月13日～14日
- 第2回 地域研修  
旭川市・江差町 平成29年10月10日～11日  
札幌市・中標津町 平成29年10月12日～13日
- 第3回 全体研修  
東京都 平成29年10月31日～11月2日
- 第4回 全体研修  
札幌市 平成29年11月29日～30日

### ■ 成果発表会・修了式

- 札幌市 平成30年 1月16日



写真は一般社団法人流通問題研究協会相談役であり、日本マーケティング塾取締役も務める三浦功氏。塾の顧問として、塾生たちを熱く指導。

## 【地域フード塾】2017年度 講師 (敬称略/50音順)

- ◆青島 弘幸(創発コンサルティング代表/中小企業診断士)
- ◆内田 勝規((株)オフィス内田 会長)
- ◆大迫 修三(公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会事務局長/デザイナー)
- ◆大谷 武史(国分北海道(株) 執行役員 マーケティング部長)
- ◆小野 司(日本シードルマスター協会 統括役員/中小企業診断士)
- ◆柿尾 正之(合同会社柿尾正之事務所 代表/ダイレクトマーケティング研究所長)
- ◆吉川 京二((株)ケースマーケティング代表取締役/小樽商科大学非常勤講師)
- ◆木村 一哉(北海道パリュースコープ(株)「くうたび北海道」副編集長)
- ◆桐生 宇優(北雄ラッキー(株) 代表取締役社長)
- ◆斉藤 博之(北海道物流開発(株) 代表取締役会長)
- ◆佐竹 嘉廣(合同会社廣龍 代表)
- ◆沢野井 誠(伊藤忠商事(株) 北海道支社長)
- ◆鈴木 俊雄((株)鈴乃家 代表取締役)
- ◆田村 茂((株)モスフードサービス 特別顧問)
- ◆橋本 佳往(一般社団法人流通問題研究協会 専務理事)
- ◆三浦 功(一般社団法人流通問題研究協会 相談役)
- ◆宮岸 雅樹(コープさっぽろ 商品本部 食品部部長 兼 商品開発室長)
- ◆村澤 規子(北海道パリュースコープ(株)「くうたび北海道」編集長)
- ◆吉岡 史世(北海道どさんこプラザ 札幌店 店長)
- ◆フード塾OB会「E-ZO(イーツ)」メンバー



# 札幌「第1回・絶品マーケティングの基本戦略と地域絶品商品開発」

9月13日(水)~14日(木)

北洋銀行セミナーホール

研修の初回は塾生全員が札幌に集合。「この地域フード塾で何を学ぶのか?」「絶品マーケティングとは?」といったこの塾の狙いや目的を理解してもらい、地域絶品開発の軸となる考え方や進め方を学んでいく。



## 多彩な講師陣が指導

北海道ならではの「絶品」づくり

塾生も講師も真剣勝負。道内外で活躍中のマーケティングや商品開発のプロたちが講師として集結。独自の理論やノウハウはもちろん、効果事例やデータを惜しげもなく披露してくれる

## 講義テーマを多方面で網羅

基本的理論から実践的な講義まで

マーケティング戦略、営業戦略のたて方といった基本的なものから、食と観光、売れる場づくり、物流の仕組みなど、さまざまなテーマでカリキュラムを作成



## 研修は全4回・9日間

札幌、東京、道内4か所と、開催場所を移して研修を実施。密度の濃い講義が続き、塾生たちにやる気と覚悟を促す

## 自らが意欲的に

講義は聞くだけでなく、積極的に参加してもらう形式。発言の機会も多い

## 考え方を学ぶ

理論や戦略を自社や自社商品にあてはめて考える。大事なものは「考え方を身につけること

## 自然と笑顔に

最初は不安で緊張していた塾生たちも、自信をつけ、だんだんと笑顔に変わっていく



## 人的ネットワークの構築

塾生同士、講師、地域との絆づくり

この研修はノウハウを得るだけでなく、将来に続くネットワークをいかに築くかも大きな目的。グループ討議をとおして互いを深く理解していく

# 「第2回・地域資源の活かし方とOBの取組から学ぶ知恵と工夫」

## 旭川

10月10日(火)～11日(水)  
北洋銀行旭川中央支店

各地域に分かれての研修は、フード塾OBの企業訪問や塾修了後の生の声をたっぷり取り入れた組み立てで構成。



### 地域密着型企业「き花」や「キッコーニホン」を訪問

地域のストーリーを商品にどう盛り込むか?

旭川発のヒット商品を送り出す壺屋総本店「き花」や日本醤油工業株式会社「キッコーニホン」の工場を視察。食材や風土、歴史、文化など地域資源をどのように商品に反映させているかを学ぶ機会にした



### 地域内ネットワークの形成

OB達の事例発表やグループ討議で強まる絆

フード塾のOB達が駆けつけてくれて、塾修了後の活動についてリアルに語ってくれる。地元や「食」に対する思いや実体験が、塾生たちの刺激剤に。グループ討議では自社戦略を披露、熱い議論が交わされた



## 江差

10月10日(火)～11日(水)  
皐月蔵チャミセ

地元の歴史や風土を仲間とともに体験。狙いは、地域の魅力を自社商品にどう取り込むかあらためて考えるきっかけを作ること。



### 地域ならではの魅力を実感

新鮮な視点でオリジナルな価値を探してみる

江差会場は、町の歴史を色濃く感じさせる蔵の中。先輩方からのアドバイスは成功体験も失敗体験もあり、数多くの具体的な気づきをもたらしてくれる



### 「北前水産」や「五勝手屋本舗」「江差旅亭 群来」などを視察

消費者が地域に求めるものは?

地元へ根付いたOB企業や人気宿、独自展開が特徴的な「フードセンターブテン」をめぐる、消費者ニーズにあわせた商品開発や売り場づくり、地域や自社の「歴史や強み」を取り込んだ差別化戦略を教わった







## 「第3回・流通現場視察とマーケティング実務の習得」

東京

10月31日(火)～11月2日(木)  
大和コンファレンスホールほか

東京研修は全員参加。最新の流通現場や実験型店舗を中心に視察。第一線の講師による、実務直結の講義も実施。



売り場の視察だけではなく、安全・安心を徹底管理する食品工場も見学。また、著名なバイヤーやデザイナー、ネット通販の専門家など、全国的に活躍中の現場講師から、多岐にわたる講義を受ける

東京研修・終了後の記念撮影。塾生たちの表情に、未来に向けての自信や期待が見てとれる。東京で刺激の強い3日間を共にして、同志としての絆もますます固くなっていく



どんなものを、どのように売っているのか？提案型スーパーや食品セレクトショップなどを時間の許す限り積極的に巡って「売れている現場」を研究。視察後は、各自が購入したものと買いたくなった理由を披露。それぞれの発言に、商品や売り場づくりのヒントが詰まっている

## 「第4回・わが社の3か年計画とマーケティング戦略の構築」

札幌

11月29日(水)～11月30日(木)  
北洋銀行セミナーホール



研修最終回の主なテーマは、自社の今後3か年の計画づくりに取り組むこと。グループ討議では他社の分析を通して、自社の課題や問題点を再整理。講師陣や仲間たちのバックアップのもと、今までの学びの集大成として実現可能な「3か年計画」を作りあげ、目標を共有しあって研修は修了



# 「成果発表会と修了式」



1月16日(火)  
札幌パークホテル

研修時に作成した「絶品づくりマーケティング3か年計画」のテーマ発表および決意表明。講師からのアドバイスを受けて、今後の取組に役立ててもらおう。あわせて修了式を開催し、修了証書を交付する。



無事修了を迎えた「今」からが本当のスタート。決意もあらたに、研修の成果でもある3か年計画をやり遂げることを誓い合う。決意表明を終えた塾生たちは同日開催された、食のサポーターや専門家(シェフ、パイヤー)たちによる「食のブランド・ステップアップ相談会・商談会」にも参加。計画実現に向け、早速、行動を開始する



## フード塾・修了生による「E-ZO(イーズ)」との連携ネットワーク

食クラスター「フード塾」事業は2013年にスタート。その精神を「地域フード塾」事業へと引き継ぎ、今年度も合わせると延べ127名の修了生を送り出してきた。その修了生有志が集まり、このネットワークをより強固にして将来につなげていこうとする会員組織「E-ZO(イーズ)」が2017年に誕生。「地域フード塾」と「E-ZO」との連携が、北海道の絶品づくりの鍵となる。

修了式のあと、新しいE-ZO会員を迎える交流会および懇親会が開催された。交流会ではグループに分かれて皆で出来ることを討議、懇親会では会員達の食材や商品を集めて活用し料理として提供。お互いの理解を深めあった



イベントに共同出展したり、販売を手伝いしあったり。情報を頻繁に共有する中でコラボ商品を生み出したり、「絶品アワード」と冠して商品の審査・表彰の場を設けるなど、自主的かつ活発に活動している





## 戦略産業雇用創造プロジェクト

### 2017年度 食クラスター「地域フード塾」研修修了者

荒尾 一之	比布町	株式会社ぴっぴ商店 代表取締役
池田 辰実	浜頓別町	道北 池田牧場 代表
上原 美香	中標津町	株式会社上原農場 取締役
及川 由博	白糠町	株式会社白糠酪恵舎 業務課課長
太田 一徳	新ひだか町	有限会社太田養蜂場
小坂 治	恵庭市	ファーマーズファクトリー株式会社 営業二部部長
相良 和宏	滝川市	株式会社楽楽食品 常務取締役
澤村 礼	富良野市	ゆい菓 オーナー
島 英明	美深町	株式会社北ぎゆう舎 代表取締役
須貝 優香	札幌市	北海道メンフーズ株式会社 営業企画室長
杉山 元紀	札幌市	株式会社豊平館厨房 取締役経理部長
高田 和幸	森町	株式会社ヤマホン佐藤商店 部長
高田 未花	鹿部町	有限会社一印高田水産 専務取締役
谷 昇三	新ひだか町	有限会社マルテンストアー お料理あま屋 料理長
寺尾 智也	新得町	農事組合法人共働学舎新得農場
内藤 圭子	安平町	特定非営利活動法人ココ・カラ 代表理事
中澤 和晴	むかわ町	中澤農園 代表
中村 善幸	札幌市	ニチ口畜産株式会社 加工品営業部冷食販売課課長
新山 秀幸	福島町	一般社団法人福島町まちづくり工房 事務局長代理
萩原 路代	幕別町	有限会社木川商店 取締役店長
橋場 英和	夕張市	ゆうぱり屋台村 つるちゃん 代表
長谷川 博紀	厚沢部町	アスパラ専門農家ジェットファーム 代表
濱屋 雄太	根室市	合同会社Malk 代表社員
原 さおり	新得町	はら農場
久本 岳徹	中標津町	中標津地方魚菜株式会社
平川 智春	利尻町	北利ん道 店舗責任者
福田 将仁	七飯町	有限会社福田農園 代表取締役
藤沢 雄太	石狩市	山加製粉株式会社 営業部主任
藤田 裕司	斜里町	有限会社マルミヤ大宮商店 代表取締役
山口 善紀	厚真町	山口農園 代表
山田 孝将	鹿追町	カントリーホーム風景 営業・企画部
吉野 英寿	寿都町	有限会社マルトシ吉野商店 営業推進部
渡辺 英人	真狩村	有限会社湧水の里 常務取締役

※以上、五十音順

〈問合せ〉



北海道



北海道経済部 食関連産業室 食クラスターグループ  
 〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目  
 Tel.011-204-5979 Fax.011-232-8860

戦略産業雇用創造プロジェクト  
 地域食マーケティング人材育成研修等事業

[受託コンソーシアム]

北海道バリュースコープ株式会社  
 一般社団法人 流通問題研究協会