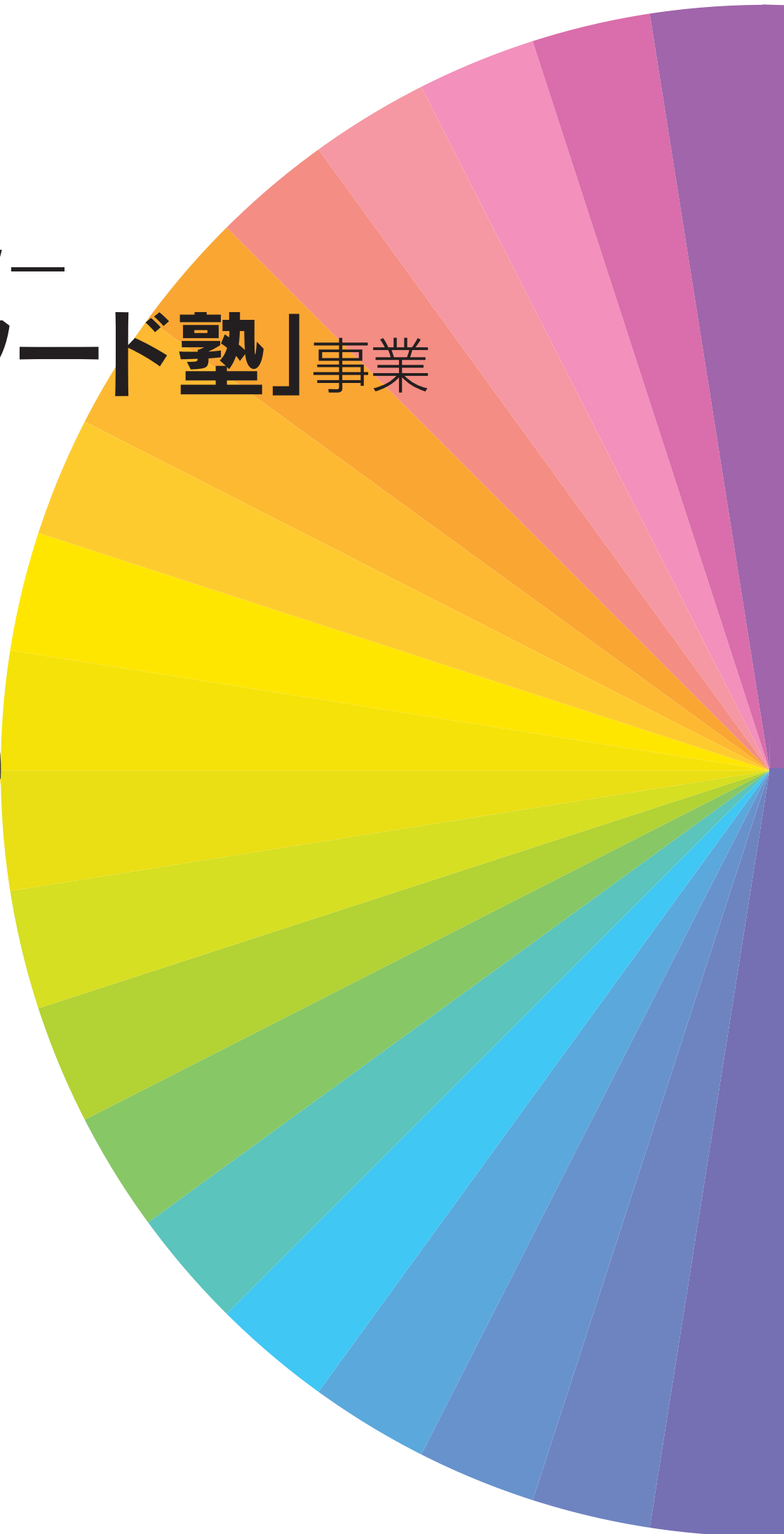




食クラスター

「地域フード塾」事業

2023年度



食クラスター【地域フード塾～絶品コース】第11期



「地域フード塾」では実践的な講義のほか、グループ討議や企業視察を行い、自社の絶品づくりを目指した「3か年計画」を作りあげていく

1 無事に研修を修了し、誇らしく晴れやかな表情で記念撮影にあたる2023年度の塾生達

2 一般社団法人流通問題研究協会元会長で、フード塾顧問の三浦功氏。著書に「地域絶品づくりのマーケティング～地方創生と北海道フード塾」

1

DX時代に対応可能な人材育成を目指した実践的指導

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。その活動の一環として、「食クラスター【地域フード塾】」を実施しています。北海道内で食品づくりに携わる方を対象に、食分野における道産食品の高付加価値化と北海道ブランドの磨き上げを目的として、今期で11年目を迎えました。「地域フード塾」は、北海道の食クラスター活動を推進すべく、北海道

の食関連産業を牽引する「キーパーソン」となる人材の育成を目指します。食分野における社会環境の変化や消費ニーズを的確に読み取り、EC等の成長市場に向けた高付加価値商品の開発や販売を見据えた実践的な内容で、デジタル技術を活用したマーケティング手法や経営力アップにつながる研修を展開します。

主催：北海道 共催：株式会社北洋銀行、大和証券株式会社、帯広信用金庫



2

食クラスター【地域フード塾～事業化コース】第5期



「事業化コース」は、より実践的な手法の習得を目指し、勉強会の枠を超えた参加型カリキュラムを中心とした内容で構成している

1 事業化コースの5期生として、修了を果たした塾生達

2 全体プロデュース兼講師の前田直樹氏。中小企業診断士として数多くの経験から個別指導にあたる

1

環境変化に即時対応できる経営力を身につける

「地域フード塾」修了生を対象に同時開催している事業化コースは今年度で5期目。研修での事業計画の立案を通して、「食品づくり」における経営力強化を図ります。社会環境の変化にしなやかに対応できる強い経営力をもって、事業の展開や多角化、成長市場へ

の販路拡大に、積極的に取り組んでいく人材の育成が目的。「塾後の塾」として、自社の財務状況を徹底的に分析するなど、塾生ごとに個性を高めた内容となっています。

主催：北海道 共催：株式会社北洋銀行、大和証券株式会社、帯広信用金庫

2023年度 開催概要

■地域フード塾～絶品コース研修(全10日間)

第1回 札幌市	令和5年 7月27日～28日
第2回 札幌市	令和5年 8月21日～22日
第3回 札幌市	令和5年 9月19日～20日
帯広市	令和5年 9月21日～22日
函館市	令和5年 9月26日～27日
第4回 札幌市	令和5年10月19日～20日
第5回 札幌市	令和5年11月29日～30日

■成果発表会・修了式

札幌市 令和6年 1月23日

2023年度 講師陣(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)
岩井 宏文((株)積丹スピリット 代表取締役社長/(株)GB産業化設計 代表取締役)
川野 幸夫((株)ヤオコー 代表取締役会長/(一社)日本スーパーマーケット協会 名誉会長)
桐生 宇優(北雄ラッキー(株)代表取締役社長)
是永 憲宏(生活協同組合コープさっぽろ 組織本部 品質管理室 室長)
佐藤 政宏(生活協同組合コープさっぽろ 執行役員 宅配事業本部長)
清水 聖美(北雄ラッキー(株)営業本部 商品統括 生鮮食品グループ担当部長)
白鳥 和生(日本経済新聞社 総合編集センター 調査グループ調査担当部長)
田村 茂(office igatta 代表/元(株)モスフードサービス 専務取締役)
中島 則裕(生活協同組合コープさっぽろ 理事長補佐)
橋本 佳往((一社)流通問題研究協会 専務理事)
広岡 誠章((株)北海道百科 代表取締役社長)
深井 雅裕(日清食品(株)取締役 サプライチェーン本部長兼Well-being推進部長)
前田 直樹(前田直樹経営研究所 所長/中小企業診断士)
三浦 功(フード塾 顧問/(一社)流通問題研究協会 元会長)
三井 治(マテリアルマスター(株) 代表取締役)
村澤 規子(北の旅レシビ 代表/(一社)流通問題研究協会 研究員)
吉岡 史世((一社)北海道貿易物産振興会 事務局長兼北海道どさんこプラザ店舗統括)
和田 薫(北雄ラッキー(株)営業本部 商品統括 一般食品・生活関連グループ担当部長)
「地域フード塾」OB会「E-ZO」会員

2023年度 開催概要

■地域フード塾～事業化コース研修(全7日間)

第1回 札幌市	令和5年 7月25日
第2回 札幌市	令和5年 8月23日
第3回 札幌市	令和5年 9月28日
第4回 札幌市・積丹町	令和5年10月16日～17日
第5回 札幌市	令和5年11月27日～28日

■成果発表会・修了式

札幌市 令和6年 1月23日

2023年度 講師陣(敬称略)

橋本 佳往
((一社)流通問題研究協会 専務理事)
前田 直樹
(前田直樹経営研究所 所長/中小企業診断士)
岩井 宏文
((株)積丹スピリット 代表取締役社長/
(株)GB産業化設計 代表取締役)
大和田 康
(株)北洋銀行 地域産業支援部 主任調査役



[絶品コース]

第1回・絶品マーケティングの本質と地域絶品商品開発について

札幌 7月27日(木)～28日(金)
北洋銀行 セミナーホール

研修の初回は、地域フード塾の目的や意義を理解し、今後の商品づくりの柱となる「地域絶品マーケティング」の本質を学ぶ。



「北海道フード塾」とは何か？

講義ではマーケティングの軸となる「地域絶品ブルー・オーシャン戦略」を中心に、商品開発の考え方や進め方についての理解を促したほか、共に学ぶ仲間との討議を通して、参加目的や自社課題について、しっかりと見つめ直す時間を設けた

第2回・最新トレンドとSWOT戦略を学ぶ食品業界の動向から売れる商品づくりまで

札幌 8月21日(月)～8月22日(火)
北洋銀行 セミナーホール

研修2回目は食品業界の動向や最新トレンド、「売れる地域絶品づくり」のノウハウに切り込む講義に加え、SWOT分析演習も実施。



専門家による実践的で多彩な講義

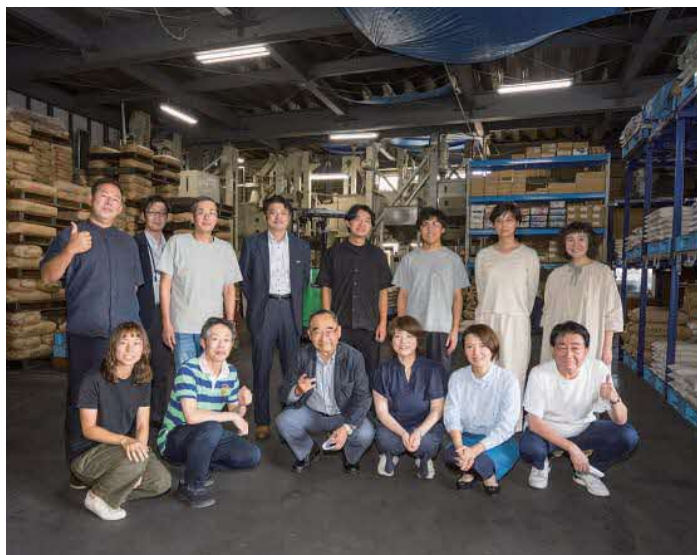
日清食品の刺激的な最新戦略をはじめとして、専門家による「売れる商品づくりとは？」をテーマにした講義では、具体的な実事例が数多く紹介された。また、自社の事業計画を考えるにあたり、SWOT分析の手法を実際のグループ演習等を通して吸収した

第3回・OBの体験から学ぶ知恵と工夫・地域資源の活かし方

札幌

9月19日(火)~20日(水)

北洋銀行 セミナーホール



地元で活躍する フード塾OBの企業を視察

第3回の地域研修は、フード塾OBの企業視察を中心に構成。工場や店舗、オフィスなど実際の現場で、OBが直接、奮闘や工夫を重ねた体験談を語ってくれる。札幌チームの訪問先は「山加製粉」「加藤商店」「小山製麩所」の3社。札幌会場は参加希望者が多く、2チームに分かれての視察となった



支え合う強い絆の 構築を目指して

山加製粉では工場見学のほかにも、地元OBが駆けつけ、講義や蕎麦打ち工程の披露等に協力してくれた。「ひとりじゃない」というフード塾の学びを活かして、地元で共に頑張っていく、支え合おうというメッセージを贈ってくれた

地域資源を活かし 自社独自の価値へ

加藤商店では、地域資源を広く活用するべく課題解決に取り組み、生産者の役に立ちたいという熱い思いが語られた。小山製麩所では、季節変動の大きな商品を扱う経営の難しさや工夫を学んだ。OB達は皆、地元講師として準備を整え、自分の経験を惜しみなく披露してくれる



身近な存在のリアルな体験談 刺激や気づきが盛りだくさん

視察の翌日は、強い意思のもとに入塾した仲間たちとの討議。OBの「Ambitious Farm」柏村氏による、価値の創造と伝達についての特別講義も実施。さまざまな挑戦の成功談も失敗談もヒントが山盛り。身近な先輩からリアルな生の声を聞くことができる貴重な機会である



地域との絆を深め、人的ネットワークを構築するのも、この塾の大きな狙い。第3回研修は3地域に分かれてフード塾OB企業を視察。地域の魅力を自社の強みへ。地域資源の活用をいかに実現しているかを学び取った。視察や討議を重ね、塾生同士やOB達との絆が深まっていく。

帯広

9月21日(木)～22日(金)

帯広信用金庫 中央支店
セミナールーム



農業王国ならではのメッセージ発信

帯広会場では、十勝ならではの絶品づくりを体現している「足寄ひだまりファーム Cafe de Camino」「BLANK HARD CIDER WORKS」「前田農産食品 北海道十勝ポップコーンファクトリー」を視察

北海道だからこの美味しさを発信

農業王国十勝の地元企業として、新規事業を立ち上げて活動している3人のOBから、自社商品にどのような付加価値をつけていくのか、その課題に戦略的に取り組むことがとても重要だと、あらためて考えさせられた



人気の道の駅「ピア21しほろ」を運営する堀田氏の講義では、豊かな食や自然の魅力を最大限に引き出した多彩な実事例から、売れている商品のポイントを学びとることができた

函館

9月26日(火)～27日(水)

函館市民会館 展示室



思わず買いたくなる売り場づくり

函館では、「道の駅しかべ間歇泉公園」と「まるたま小屋」を視察。人気観光地ならではのワクワクさせる売り場や体験メニューづくり、函館の歴史にヒントを得た絶品開発の工夫などを聞かせてもらった



地元の歴史や文化を自社の強みに

老舗企業として歴史や文化を大切に活動をする傍らで、新商品開発にも積極的な「五勝手屋本舗」小笠原氏の講義からは、地元の魅力を自社に取り込み、強みをより強くしていく熱い思いを感じ取った



【絶品コース】

第4回・コミュニケーション戦略とデジタルマーケティング

札幌 10月19日(木)~20日(金)
北洋銀行 セミナーホール

消費者の価値観や行動がめまぐるしく変化する昨今、デジタル技術を活用したマーケティングを身につけることは必須条件。オンラインシフトの売り方を学ぶ。



危機に強い実務、財務を目指して

デジタルマーケティング戦略について必要性の理解を促し、成功するECと失敗するECの違いやマーケティング財務など、専門家による実践版の講義や演習を行った



第5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)~30日(木)
北洋銀行 セミナーホール

研修の最終回は今までの学びの集大成。自社の絶品マーケティング計画を作り上げる。必ず実行するという固い意思のもと、目標を共有しあって研修を終える。



食品表示の注意点や地元スーパーの戦略、株式会社ヤオコーの代表取締役会長による講演など、多方面からの視点は大きな刺激となった

【事業化コース】

経営力の強化を目的に、財務と事業計画の立案ポイントを学ぶ

札幌 7月25日(火)、8月23日(水)、
9月28日(木)、10月16日(月)
大和証券 18階ホール
積丹 10月17日(火)
積丹スピリット
11月27日(月)~11月28日(火)
大和証券 18階ホール



財務は事業計画づくりの堅固な土台

マーケティング財務の重要性を理解し、基礎をしっかり身につけることで、事業計画と危機に強い経営の実現を目指す。集団コンサルティング方式で課題の解決法を探り、町を巻き込んだ事業計画事例である積丹スピリットを視察して話を伺った



絶品力は粗利力！

個別指導のもと、徹底した財務分析をして、実現性の高いアクションプランを作成していく。研修の最後には、数字を厳しく精査した事業計画書を完成させ、金融機関への借入相談プレゼンテーションを実施した



成果発表会と修了式

自分への約束を刻む決意表明 「今」からが本当のスタート

札幌

1月23日(火)
札幌パークホテル

今年度は絶品コース28名、事業化コース5名、計33名の修了生を輩出した。それぞれが完成させた事業計画は、自分への約束論文。塾生達は皆、固い決意を胸に、力強く晴れやかに決意表明を行った。



修了式を終えたあとは、同日同会場で開催された、食のサポーターや専門家たちによる「食のブランド・ステップアップ相談会」にも参加。事業計画実現に向けて、早速、大きな一歩を踏み出した



地域フード塾修了生が集結 北海道の絶品づくり集団 「E-ZO(イーズ)」との 連携ネットワークを構築

食クラスター「地域フード塾」事業は、今期で11年目。これまでの修了生は道内全域で290名となった。その修了生有志が集結し、このネットワークを継続させ、より強固にして活動するために2017年に発足した会員組織が「E-ZO(イーズ)」であり、「地域フード塾」のスムーズな運営も「E-ZO」との力強い連携に支えられている。



「E-ZO」は切磋琢磨して築いた仲間意識や信頼関係を基盤に、展示会や視察ツアー、勉強会の開催など独自に活動中。研修運営にも深く関わり、OB達が視察受入や講師という立場で参加。身近な存在が生き生きと活躍する姿は、塾生達に大きな自信を与えてくれる



東京研修 受講生と修了生が対象のオプション研修

この数年で急激に変容した新たな成長市場への販路拡大を目指し、高級スーパー等を視察する東京研修を実施。最新トレンドの現場を実際に見てまわり、たくさんの気づきを得た。



11月8日(水)から10日(金)の3日間で開催。ディスカッションで交流を深めつつ、知識をブラッシュアップした

2023年度 食クラスター「地域フード塾」研修修了者

[絶品コース]

蘆田 裕介	千歳市	株式会社あしたファーム 代表取締役
石黒 真喜子	留萌市	株式会社森商店 蛇の目 代表取締役
一之谷 駿	知内町	矢越ワイルドツアーズ 代表 民宿ムラカミヤ 店長
今井 亮輔	壮瞥町	ヨツカド商店 共同経営者
鶴飼 亮子	中富良野町	合同会社NAKAFURANO BREWERY 代表社員
帯川 恵理子	七飯町	green樹 代表
鎌田 新司	三笠市	ミカサ・ライン 代表
黒木 由布里	東川町	Farms-plus 代表
齊藤 肇	上士幌町	クラフトキッチン 代表 スパイスブレンダー・スパイス料理研究家
佐々木 廣大	平取町	びらとり和牛ステーキ・ハンバーグ じゃんけんぼん 調理師・店長
佐藤 和久	利尻町	株式会社群来留 代表取締役
澤田 直子	上士幌町	株式会社ノベルズ食品 卸売販売事業部 営業課次長
上西 歩夢	三笠市	2 Beans Coffee 代表
白石 敏明	北斗市	白石農園 代表
白滝 文恵	長沼町	緑の畑(えんのはた)共同販売グループ 事務局
高尾 吉武	札幌市	株式会社小山製麩所 営業・総務部長
高久 模夫	小樽市	澤の露本舗 店長
高橋 広大	せたな町	サッカムセタナイ 代表
高橋 清太	札幌市	カネシメ高橋水産株式会社 広域事業部 執行役員
滝川 徹也	長沼町	Regional Design株式会社 代表取締役
田村 真梨絵	室蘭市	たむら食堂 代表
栃木 奈津子	栗山町	The北海道ファーム株式会社 店舗運営管理部
富山 祐之	札幌市	まるみ水産株式会社 専務取締役
西川 淳史	富良野市	株式会社北の恵 代表取締役
林 知宏	増毛町	国稀酒造株式会社 国際部 取締役
平塚 直樹	士別市	珈琲滝リファインド朝日店 マスター
古畑 葉子	札幌市	エデン21株式会社 代表取締役
本郷 奈緒	倶知安町	株式会社Nao-buns 代表取締役

[事業化コース]

岩淵 真里子	砂川市	株式会社たびのそら 代表取締役
大川 聖之	士別市	合同会社やぶかわ農園 執行社員
北見 伸子	函館市	合同会社まるたまエンタープライズ 代表
三浦 翔	日高町	MIURAYA 代表
吉川 絵理子	安平町	(有)プロセスグループ夢民舎 副社長

※以上、五十音順

