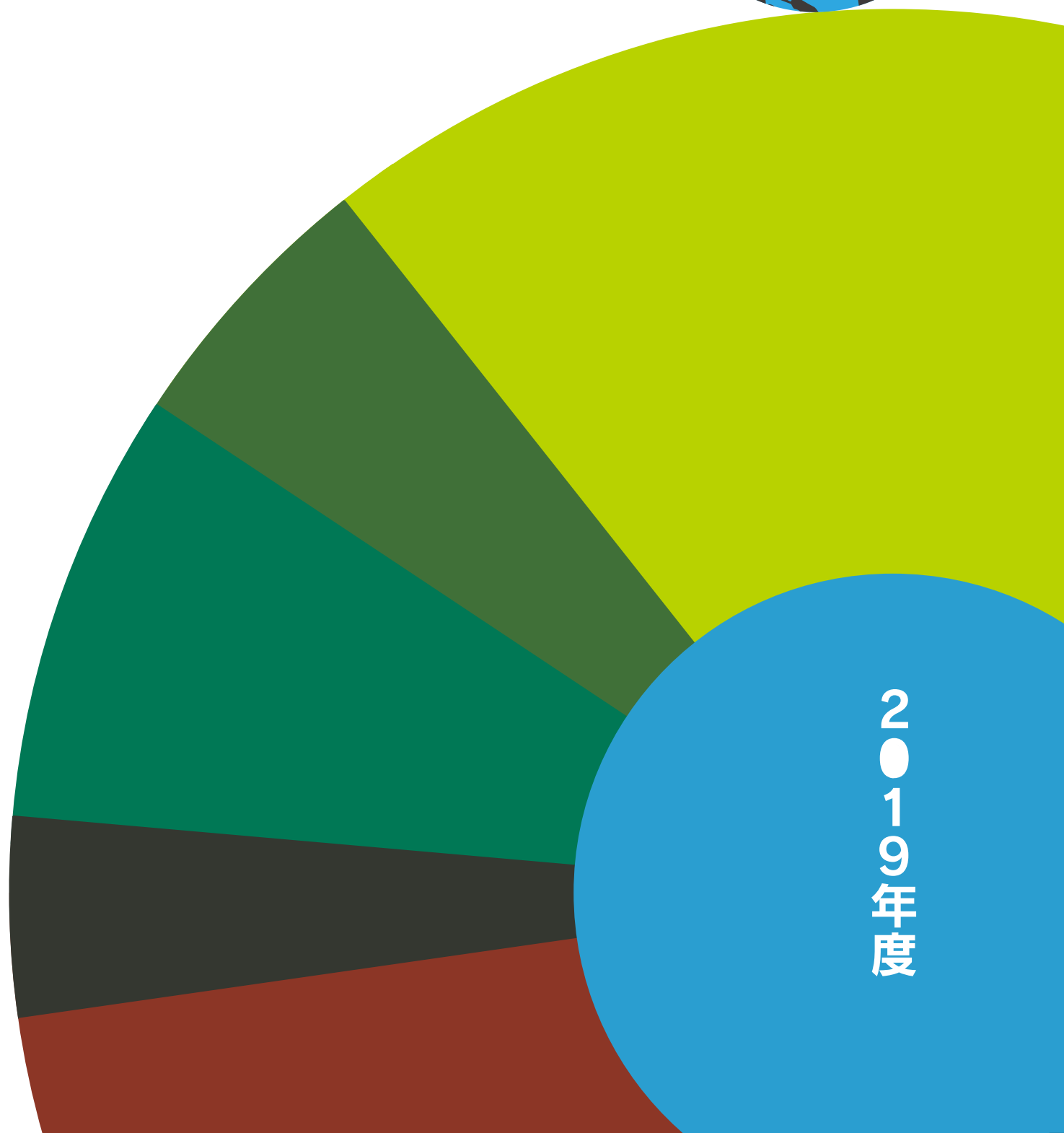




食クラスター 「地域フード塾」事業



2019年度

食クラスター【地域フード塾～絶品コース】第7期



「地域フード塾」は全9日間のプログラム。講義、演習、討議のほか、地域研修や企業視察も行い、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 2019年度の7期生にあたる塾生たち。無事に修了し、北海道の幹部職員や講師陣とともに記念撮影
- 2 自社商品を持ち寄っての自己紹介から研修はスタートする
- 3 濃密な時間で固い絆が生まれていく



1 2

地域資源を有効活用した「絶品」づくり

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、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』」を実施しています。

「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生かした商品(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：株式会社北洋銀行、大和証券株式会社、帯広信用金庫



3

食クラスター【地域フード塾～新事業展開コース】第1期



事業計画の立案を通して経営力をアップ!

2013年から開催してきた「フード塾」「地域フード塾」において、これまで6年に渡り、156

名の修了生を輩出してきました。今年度は新たな試みとして、これまでの修了生を対象とした塾後の塾「地域フード塾～新事業展開コース」を開催。このコースは、事業計画の立案を通して「食品づくり」における経営力をアップし、新事業の展開・事業の多角化に取り組み、高付加価値市場への販路拡大を目指す人材の育成を目的としています。自社の財務分析から事業計画の立案など、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

修了生たちが新事業を展開するにあたり、より実践的な手法が習得できるような、勉強会の枠を超えた全7日間の参加型カリキュラムとなっている

- 1 新事業展開コースの1期生として、晴れて修了を果たした塾生たち
- 2 すぐに取り組みたい具体的な事業ビジョンがあることが、このコースの参加条件
- 3 他社の抱える課題や解決策を自社に照らし合わせながら共に成長を遂げていく

2019
■ 地域
第1回
第2回
第3回
第4回
■ 成果

2019



写真は一般
通問題研究協
あり、日本マー
取締役も務め
著書に「地域
マーケティング
と北海道フー

2019
■ 地域
第1回
第2回
第3回
第4回
第5回
■ 成果

2019



写真は全
ネーター兼講
樹氏。中小企
て数多くの総
指導にあたる
融機関とも緊
とりながら講

7期

9日間のプログラ
ほか、地域研修や
の絶品づくりを目
作りあげていく
生にあたる塾生
北海道の幹部職
記念撮影
での自己紹介が
る
件が生まれていく



2019年度 開催概要

■ 地域フード塾～絶品コース研修(全9日間)

第1回 札幌市	令和元年 9月12日～13日
第2回 旭川市・函館市・帯広市	令和元年10月 8日～ 9日
第3回 東京都	令和元年10月30日～11月1日
第4回 札幌市	令和元年11月26日～27日

■ 成果発表会・修了式

札幌市	令和2年 1月20日
-----	------------

2019年度 講師陣 (敬称略/50音順)



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を務める三浦功氏。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」など

- 青島 弘幸(創発コンサルティング 代表/中小企業診断士)
- 有馬 英昭(有馬デザイン 代表)
- 内田 勝規(㈱オフィス内田 会長)
- 大谷 武史(国分北海道㈱ マーケティング部長)
- 小野 司(一般社団法人日本ソールドマスター協会 代表理事/中小企業診断士)
- 川合 洋平(北海道どさんこプラザ 有楽町店 店長)
- 木村 良(一般社団法人流通問題研究協会 副会長/全国米穀販売事業共済協同組合 理事長)
- 桐生 宇優(北雄ラッキー㈱ 代表取締役社長)
- 斉藤 博之(北海道物流開発㈱ 代表取締役会長)
- 佐竹 嘉廣(合同会社廣龍代表/IDR特別研究員)
- 清水理三郎(東日本旅客鉄道㈱ 事業創造本部 新事業・地域活性化部門 地域活性化グループ 課長)
- 田村 茂(㈱日本マーケティング塾 取締役/office igatta 代表)
- 南條 芳輝(公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター 地域連携支援部 部長)
- 萩原 清澄(Wakiya 統括総支配人)
- 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)
- 水沼 正明(公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター 地域連携支援部長)
- 村澤 規子(北海道パリュースコープ㈱ 「ぐうたび北海道」編集長)
- 本宮 彰(東日本旅客鉄道㈱ 事業創造本部 品川まちづくり部門 担当部長)
- 森川 大(生活協同組合コープさっぽろ 宅配事業本部 企画部 部長)
- 吉岡 史世(北海道どさんこプラザ 札幌店 店長)
- 北海道食クラスター「フード塾」OB会(E-ZO)メンバー

フード塾および 地域フード塾修了生に よる会員組織 「E-ZO(イーゾ)」との 連携ネットワークを構築

食クラスター「フード塾」および「地域フード塾」事業は、今期7年目。新たに17名を加え、修了生は道内全域に、延べ173名となった。その修了生有志が集結。このネットワークをより強固にして継続させようと2017年に発足した会員組織が「E-ZO(イーゾ)」であり、「地域フード塾」と「E-ZO」との連携が、今後の北海道における絶品づくりの鍵を握ることだろう。



E-ZOメンバーは「絶品コース」運営にも深く関わり、先輩かつ講師という立場で参加。修了式のあとは、新しい会員を迎えるための試食会および懇親会が、E-ZO主催で開催された。自社商品の披露・試食などの場も設けられ、お互いの理解を深めあう良い機会となった



E-ZO内では情報を活発に交換し合い、コラボ商品も続々と生み出されている。写真は、湧水の里(真狩)×高砂酒造(旭川)がタッグを組んで商品開発にあたり、2019年に誕生させた「玄米衆豆腐の吟醸粕味噌漬～湧水仕込み～」

第1期



2019年度 開催概要

■ 地域フード塾～新事業展開コース研修(全7日間)

第1回 札幌市	令和元年 7月29日
第2回 札幌市	令和元年 9月17日
第3回 札幌市	令和元年10月11日
第4回 札幌市	令和元年10月24日～25日
第5回 札幌市	令和元年11月28日～29日

■ 成果発表会・修了式

札幌市	令和2年 1月20日
-----	------------

2019年度 講師陣 (敬称略/50音順)



写真は全体コーディネーター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。共催の金融機関とも緊密な連携をとりながら講義を進めた

- 岩井 宏之(㈱積丹スピリット 代表取締役/GB産業化設計㈱ 代表取締役)
- 川根 範也(㈱北洋銀行 地域産業支援部 管理役)
- 氣境摩利子(公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター クラスタ事業部/地域連携支援部 次長)
- 白石 薫(シエトロ北海道 地域統括センター長)
- 杉山のり子(公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター 地域連携支援部)
- 橋本 佳往(一般社団法人流通問題研究協会 専務理事)
- 前田 直樹(前田直樹事務所 代表/中小企業診断士)
- 諸橋 真(㈱北洋銀行 地域産業支援部 副部長)
- 渡辺 博幸(㈱帝国データバンク札幌支店 営業部長)

「地域」に渡り、156の修了生を対象は、事業計画・事業の多目的にしています。帯広信用金庫

[絶品コース]

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

札幌

9月12日(木)~13日(金)

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。自己紹介のあと、塾の目的でもある「地域絶品開発」の軸となる基調講演からスタート。



実践的で多彩な講義

絶品マーケティングとは？
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理論から、売れる場づくり、物流の仕組みなど、幅広いテーマでカリキュラムを構成。塾生は発言したり討議をしたり、能動的な参加で「考え方」を身につける



人的ネットワークの構築

塾生や講師、地域との絆づくりも、この塾の大きな目的

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を重要視。真剣に討議を重ね、互いを深く理解していく

第2回・地域資源の活かし方と 先輩OBの取組みから学ぶ知恵と工夫

旭川

10月8日(火)~9日(水)

北洋銀行 旭川中央支店

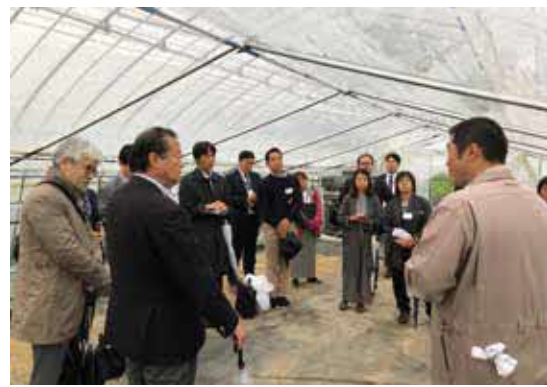
第2回目の研修は各地域に分かれて実施。フード塾OB企業を訪問し、地域資源の活用など、現場の生の声に触れる機会を設けた。



生産現場から地域の魅力を発信！

直に触れる生産者の熱い思い

旭川会場では、OB企業の大熊養鶏場(比布町)や原崎農園(鷹栖町)を訪問。生産現場を目の当たりにして、地域ブランドにこだわることの難しさや可能性、安全安心を守り抜くことの大切さや厳しさを感じ取ることができた



地域ならではの魅力を反映させるには？



地域のストーリーを商品にたっぷり盛り込んだ絶品づくり

OBが旭川で運営する歴史建築をリノベーションした福吉カフェでは、地元の食材、歴史、文化、風土などを、どのように空間やメニュー開発に引き込み、形にしているかを視察。地域資源を活かすモノづくりのヒントを得た

函

弱み

商品の
函館
く感じ
ヒラ川
談、成
の経験
ゲット
い気づ

消費

ニー
社長
布目で
を見学
せるた
やエス
りなど
な事例

工夫

(水)

に分か
業を訪
現場
けた。



?

づくり

薬をリノ
は、地元
を、どの
引き込
地域資源
を得た

函館

10月8日(火)~9日(水)

旧松橋商店 港の庵

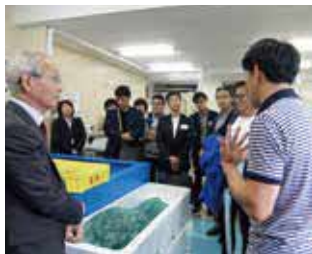
新鮮な視点で発想が転換できるか。ニーズをタイムリーにとらえているか。視察の狙いは、あらためて考えるきっかけを作ること。



弱みを強みに変えた戦略とは？

商品の目利きから営業まで

函館会場は地域の文化を色濃く感じさせる歴史的建造物。マルヒラ川村水産ではリアルな失敗談、成功談を聞くことができ、先輩の経験に基づく発想の転換やターゲットの絞り込み戦術など、新しい気づきを得ることができた



消費者が地域に求めるものは？

ニーズに応えた商品開発や買いたくなる売り場づくり

社長の塩辛が人気の布目では、工場や売店を見学。商品をヒットさせるためのチャレンジや工夫、社内の体制作りなど、数多くの具体的な事例を教わった



帯広

10月8日(火)~9日(水)

帯広信用金庫 中央支店

各地域に分かれての研修は、ネットワークの形成も大きな狙いのひとつ。研修プログラムをとおして、塾生同士やOB達との絆が深まっていく。



十勝にしかできない絶品づくりに向けて

地元密着企業の挑戦

地域資源をいかに活用し、自社の商品にどう付加価値をつけていくのか。帯広会場では、きな粉や蕎麦を商品化する小田香(幕別町)の工場と、地元ぐるみでプロジェクトに取り組む十勝品質事業協同組合(音更町)のチーズ熟成庫を視察した

意見交換や討議で強まる絆

学びをもとに自社の目標や行動計画を明確化

この日のために地元OB達が駆け付けて、さまざまなアドバイスを提供してくれた。視察後の討議では、消費者目線に満ちた仲間たちと、意見交換が活発に行われた



[絶品コース]

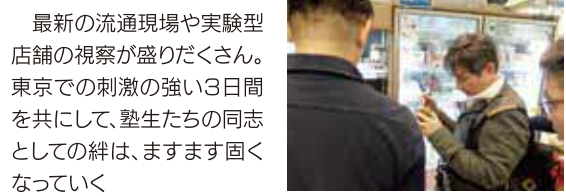
[新事

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30日(水)~11月1日(金)
大和証券コンファレンスホール

東京研修は全員で参加。視察だけでなく、著名なバイヤーやマーケティング財務の専門家など、実務に直結する講義も実施。



最新の流通現場や実験型店舗の視察が盛りだくさん。東京での刺激の強い3日間を共にして、塾生たちの同志としての絆は、ますます固くなっていく

時間の許す限り「売れている現場」を巡り、研究しあう。視察後は、各自が購入したものと欲しくなった理由を披露。それぞれの発言に絶品づくりや売り方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26日(火)~27日(水)
北洋銀行セミナーホール

研修の最終回は、これまでの研修で手掛けてきた「自社の今後3か年の行動計画」を練り上げ、完成させること。



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、できるだけ具体的な目標を掲げ実現に向けての「3か年計画」を作りあげる。必ず実行するという固い意思のもとに、目標を共有しあって研修は幕を閉じる

事業
財務

木



新事
事業

「塾品、経らスタ集団二性を高題、財的に切



[新事業展開コース]

成果発表会と修了式

事業計画の立案ポイントと
財務を学んで経営力アップ!無事に修了を迎えた
「今」からが本当のスタート!

札幌

7月29日(月)、9月17日(火)、
10月11日(金)、
10月24日(木)～25日(金)、
11月28日(木)～29日(金)
大和証券 18階ホール



新事業における自社の目標と課題は?

事業計画づくりにイチから着手

「塾後の塾」は、自社の目指す商品、経営課題を明確化するところからスタート。グループ討議を重ねる集団コンサルティング研修で、実現性を高めるために、個々の経営課題、財務上の課題にも、細かく具体的に切り込んでいく



絶品力は粗利と利益率

「数字はウソをつかない」
裏付けのあるアクションプランに

研修はだんだんと個人ワークへ。徹底した財務分析と講師の個別指導のもと、事業計画書を完成させる。最後の仕上げは、金融機関への借入相談を想定した模擬プレゼンテーション。実践的な助言を胸に刻む



札幌

1月20日(月)
札幌パークホテル

今年度は絶品コース17名、新事業展開コース13名、計30人の修了生を輩出。研修時に作成した「絶品づくりの3か年計画」のテーマ発表および決意表明、「新事業計画」の決意表明などに続けて修了式を開催。各自に修了証書が手渡された。



決意表明を終え、同日開催された、食のサポーターや専門家(シェフ、バイヤー)たちによる「食のブランド・ステップアップ個別相談・商談会」にも参加。計画実現に向けて、晴ればれと新しい一歩を踏み出した

