



食クラスター
「地域フード塾」事業

2018年度



「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、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」を作りあげていく

- 1 2018年度、無事に修了した塾生たち。副知事や講師陣とともに記念撮影
- 2 塾生達がともに真剣に取り組むことで回りの絆が生まれていく
- 3 それぞれが自社商品を持ち寄って自己紹介しあうところから塾はスタートする

食クラスター「地域フード塾」

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行う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、帯広信用金庫

2018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30年 9月11日～12日
第2回 地域研修	旭川市・函館市 帯広市・札幌市	平成30年10月15日～16日 平成30年10月17日～18日
第3回 全体研修	東京都	平成30年10月31日～11月2日
第4回 全体研修	札幌市	平成30年11月29日～30日

■ 成果発表会・修了式

札幌市	平成31年 1月21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

【地域フード塾】2018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)
- ◆田村 茂((株)日本マーケティング塾 取締役/office igatta代表)
- ◆内田 勝規((株)オフィス内田 会長)
- ◆土屋 俊亮(北海道銀行 アグリビジネス推進室 産業戦略部長)
- ◆大谷 武史(国分北海道(株) マーケティング部長)
- ◆橋本 住往(一般社団法人流通問題研究協会 専務理事)
- ◆小野 司(一般社団法人日本シールドマスター協会 代表理事/中小企業診断士)
- ◆原 宏(大和証券(株) 常務執行役員)
- ◆吉川 京二((株)ケースマーケティング代表取締役/小樽医科大学特任教授)
- ◆前田 直樹(前田直樹経営研究所 代表)
- ◆木村 一哉(北海道/リユースコープ(株)「くうたび北海道」副編集長)
- ◆三浦 功(一般社団法人流通問題研究協会 相談役)
- ◆桐生 宇優(北雄ラッキー(株) 代表取締役社長)
- ◆村澤 規子(北海道/リユースコープ(株)「くうたび北海道」編集長)
- ◆藏内 淑行((株)ダイレクトマーケティンググループ 取締役)
- ◆山下 篤史(コープさっぽろ 商品本部 食品部/バイヤー)
- ◆斉藤 博之(北海道物流開発(株) 代表取締役会長)
- ◆吉岡 史世(北海道とさんこプラザ 札幌店 店長)
- ◆佐竹 嘉廣(合同会社廣龍代表/IDR主任研究員)
- ◆北海道食クラスター「フード塾」OB会
- ◆白石 薫(日本貿易振興機構(ジェトロ)地域統括センター長(北海道))
- ◆「E-ZO(イーゾ)」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11日(火)~12日(水)

北洋銀行セミナーホール/北海道庁

「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?」研修の初回は塾生全員が札幌に集合。フード塾の狙いや目的、心構えを理解してもらうため、地域絶品開発の軸となる基調講演からスタート。



現場のプロが講師として集結 北海道ならではの「絶品」づくり

指導にあたるのは多彩な講師陣。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、独自の理論やノウハウはもちろん、現場で得たさまざまな効果事例やデータを惜しげもなく披露してくれる

実践的で多彩な講義内容

講義のテーマは多方面で網羅

マーケティング戦略、営業戦略のたて方といった基本的理論から、食と観光、売れる場づくり、物流の仕組みなど、幅広いテーマで実践的なカリキュラムを作成



受動的ではなく能動的な参加で「考え方」を身につける

札幌をはじめとする道内4か所に東京研修と、開催場所を移して実施。密度の濃い講義で、塾生たちにやる気と覚悟を促す。グループ討議など発言の機会も多い



塾生、講師、地域との絆づくり

人的ネットワークの構築を目指す

真剣な討議を重ねながら、互いを深く理解していく9日間。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

「第2回・地域資源の活かし方と先輩OBの取組から学ぶ知恵と工夫」

旭川

10月15日(月)～16日(火)
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。



地域のストーリーを 商品にどう盛り込むか？

地域密着型企業を実際に訪問

地元の魅力は何か。食材、歴史、文化、風土など地域の資源こそが宝物。旭川の歴史建築をリノベーションした「福吉カフェ」を訪れ、地域資源をどのように反映させているかを学び、アドバイスも出し合った



地元を代表するOB企業「高砂酒造」を視察

北の地酒蔵で先輩の熱い思いを聞く



視察先は、旭川発のオリジナル商品を次々と展開している「高砂酒造」。熱の先輩によるリアルな成功談、失敗談は、自らの商品に地域の魅力を具体的にどう活かすかを考える、大きな機会となった



函館

10月15日(月)～16日(火)
北洋銀行函館中央支店

地域の魅力を自社商品にどう
取り込むか、新鮮な視点で発想
が転換できるか。狙いは、あらた
めて考えるきっかけを作ること。

逆転の発想で弱みを強みに

具体的な実体験に刺激と気づきをもらう



函館会場の視察は、七飯町の福田農園へ。絶品づくりへのこだわりや抱えている課題、規格外という弱みを「王様しいたけ」という強みに転換させた取り組みについてなど、身近なOBのかなり刺激的な実体験に、数多くの気づきが得られた



地元の道の駅に塾OB達が集結

消費者が地域に求めるものは何か？

OBが管理経営を担当する「道の駅しかべ間歌泉公園」に地域のOB達が集まり、特産品の「鹿部たらこ」の展開を中心に、消費者ニーズにあわせた商品開発や売り場づくり、歴史や強みを取り込んだ差別化戦略などを語ってくれた



帯広

10月17日(水)~18日(木)
帯広信用金庫中央支店

地域内ネットワークの形成も大きな目的のひとつ。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。

「カントリーホーム風景」を視察

生産現場から十勝の魅力を発信!

十勝鹿追のOB企業を訪問し、各施設を案内してもらった。生産現場を目の当たりにして、安心安全を守りぬくことの大切さや十勝という地域ブランドの可能性を共有



絶品づくりに向けて

塾修了後の活動報告や
自社戦略についての話し合い

この日のために準備をした活動報告をとおして、地元OB達が、さまざまなアドバイスを提供してくれた。グループ討議では、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



札幌

10月17日(水)~18日(木)
北洋銀行セミナーホール

視察後はグループ討議。仲間たちの意見やアドバイスに耳を傾けつつ、自らの考え方を整理。目標の明確化に挑戦する。



買い手目線で考える

消費者を惹きつける
商品開発と売り場づくり

札幌では「ラッキー山の手店」と「北海道くらし百貨店」を視察。流通の現場でヒット商品や売れ筋ポイントをバイヤーから直接教えてもらったり、それぞれの品揃えや展示の工夫を見てまわったりしたことで、ニーズに応えた商品づくりや売り場づくりの必要性を実感した



3か年計画の作成

目標を明確化して行動計画へ

いよいよ講義や視察の学びをカタチにするべく、自社の目標を定めて、各自真剣に、3か年計画の作成に取り組んでいく



「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(水)～11月2日(金)
大和証券コンファレンスホール

最新の流通現場や実験型店舗の視察を目的に東京研修へ。第一線の講師達による、実務に直結する講義も実施。



東京では視察だけでなく、著名なバイヤーやマーケティング講師、ネット通販の専門家など、全国で活躍する現場講師による多岐にわたる講義も用意

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」「売れているモノ」を研究しあう



視察後は、各自が購入したものと買いたくなった理由をひとりずつ披露。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。東京で刺激の強い3日間を共にして、同志としての絆がますます固くなっていく



「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(木)～11月30日(金)
北海道庁/北洋銀行セミナーホール



札幌で全員が再集結する最終回。主なテーマは、自社の今後3か年の行動計画を作り上げること。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修了

「成果発表会と修了式」

札幌

1月21日(月)
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、今後の取り組みに役立ててもらおう。あわせ
て修了式を開催、副知事から修了証書が手渡された。



無事修了を迎えた「今」からが本当のスタート。塾
生たちは、決意もあらたに、研修成果でもある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、
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・
ステップアップ相談会・商談会」にも
参加。計画実現に
向けて、購ればれと
スタートを切る



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、今期で6年目。道内全域に、延
べ156名の修了生が誕生した。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。



帯広信用金庫主催の「地元高校
生による十勝の未来づくり応援プ
ロジェクト」にE-ZOも協力。地元
事業者の目線から、農業高校の生徒
たちにアドバイスとエールを贈った

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。
交流会はグループに分か
れて討議。懇親会は自社
商品の披露など、お互い
の理解を深めあう場にな
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



戦略産業雇用創造プロジェクト

2018年度 食クラスター「地域フード塾」研修修了者

緋田 和美	函館市	株式会社手羅 鮎ひろ季 取締役
池下 雄介	栗山町	合同会社親夷ノ富士醸造 代表社員
石田 一貴	旭川市	えびすけ株式会社 ティレクター
板坂 峰行	厚沢部町	道南板坂農園 代表
今川 雅巳	函館市	株式会社医食同源 取締役
大熊 啓司	比布町	有限会社大熊養鶏場 専務取締役
太田 直文	新ひだか町	有限会社太田養蜂場 生産部主任
大塚 詩穂	当別町	有限会社大塚農場 営業・加工部主任
小田 琢一	幕別町	株式会社小田杏 代表取締役社長
木戸口 哲	名寄市	株式会社もち米の里風運特産館 営業課長
木村 和枝	江差町	江差町役場産業振興課 地域おこし協力隊
窪田 裕二	和寒町	株式会社冬音 代表取締役
倉本 ひと恵	北見市	オホーツクベーグル 代表
郷 和樹	江別市	株式会社菊田食品 代表取締役社長
下山 一志	幕別町	幕別町農業協同組合 営農部長
菅 正輝	浦河町	うらかわ農園 代表
菅原 雅仁	函館市	株式会社十字屋 代表取締役
鳥越 弘嗣	旭川市	合同会社上森米穀店 代表
中野 巧都	中頓別町	中野商店 代表
中山 和彦	津別町	株式会社希来里ファーム 常務取締役
西尾 菜緒	上富良野町	Nishio Farm 代表
野口 和秀	登別市	野口観光株式会社 取締役副社長
早坂 新司	札幌市	サンマルコ食品株式会社 ブランド事業部ブランド推進課 課長
原崎 拓也	蘆栖町	原崎農園 代表
三上 良介	乙部町	三上農園 代表
山本 順平	札幌市	リバリュー北海道プロジェクトMIRAIE 代表
吉川 絵理子	安平町	有限会社プロセスグループ夢民舎 取締役副社長
渡辺 昌範	上川町	株式会社大雪漁業 代表取締役

※以上、五十音順

〈問合せ〉



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