



食クラスター
「地域フード塾」事業

2016年度

食クラスター「地域フード塾」2016



「地域フード塾」は、講義や首都圏の先進企業視察、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。研修を終え自信に満ちた顔が並ぶ 2 パラエティに富んだ講義 3 講師陣は研修終了後も塾生たちをフォロー

4 塾生たちが皆に知ってもらおうと持ち寄った自社商品 5 全9日間の研修を真剣に、ともに過ごすことで、塾生たちの間で強い絆が生まれていく

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とする「食クラスター「地域フード塾」事業」を実施。

この「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活用した商品(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：北洋銀行、大和証券株式会社

2016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28年 9月14日～15日
第2回 地域研修	
旭川市・苫小牧市	平成28年10月11日～12日
札幌市・七飯町	平成28年10月13日～14日
第3回 全体研修	
東京都	平成28年11月 9日～11日
第4回 地域研修	
旭川市・苫小牧市	平成28年11月28日～29日
札幌市・七飯町	平成28年11月30日～12月1日

■ 成果発表会・修了式

札幌市 平成29年 1月27日

札幌「第1回・絶品マーケティングの基本と商品開発・営業戦略」

9月14日(水)~15日(木)

TKP札幌ビジネスセンター赤レンガ前

最初は札幌で、塾生全員が初顔合わせ。自己紹介のあと、「なぜ、絶品マーケティングなのか」、この塾の狙いと心構えを理解してもらう全体の基調となる講義でスタート。



まずは自己紹介から

塾生同士のネットワークづくり

全道各地から集まった塾生たちはこれからの研修を共にする同志となる。生産者、メーカー、飲食店経営者など、業種も年齢もさまざまな塾生たちが一堂に会し、自らを知ってもらうことから研修が始まる

多彩な講義テーマと講師陣

基本的な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、物流の仕組みと最新事情など、幅広いテーマでカリキュラムを構築



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。講義は聞くだけでなく、自らが意欲的に参加してもらう形式



自然と笑顔に

当初、緊張の面持ちで参加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



重要な交流タイム

この研修はノウハウを得ることだけでなく、将来に続くネットワークをいかに築いていくかも大きな目的

講師との絆づくり

講義が終わると名刺交換の行列。活躍している専門家達との絆を得られる貴重な機会にもなる



塾生も講師もお互い真剣勝負

北海道ならではの「絶品」づくりに向けて

塾生も真剣なら、その思いを受け取った講師陣も真剣。各分野で全国的に活躍中のマーケティングや流通、ものづくりのプロたちが、独自の理論やノウハウはもちろん、さまざまな実践事例やデータを惜しげもなく披露してくれる。北海道を舞台にした人材育成への、熱い思いが伝わってくる

「第2回・地域企業研究とSWOT分析」道内4会場に分かれて開催



10月11日(火)～12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
れた組み立てに。



北の地酒蔵 「高砂酒造」を視察

地域の魅力を
どう活かしているか?

地域内の企業「高砂酒造」を訪
問。リアルな問題点の把握や、地域
資源(食材・観光・歴史・文化・風土
など)をどのように考え、オリジナ
ルの商品づくりに活用しているか
を学ぶ機会にした



OB達が協力

地域内ネットワークの形成を目指して

地域内で活躍する2013年度～2015年度のフード塾修了生達が、
その後の活動について語り、アドバイスをしてくれる。土産開発をする宿
経営者や地域の特産品ペポナッツの加工・販売業者からも話を聞くこと
ができ、地元や「食」への思いや実体験が、塾生たちの刺激剤になる



10月11日(火)～12日(水)
苫小牧市民会館

地元の先輩方からのアドバイスは
成功体験あり、失敗体験あり。数多く
具体的な気づきをもたらしてくれる。



グループ討議

自社戦略についての話し合い

企業分析や戦略について互いのことを一緒に考え、ユーザー目
線で提案しあうグループ討議。新鮮な意見が飛び交うなかで、
絶品マーケティングの視点やノウハウを学び取っていく



製麺会社「苦食」を視察

安心・安全の徹底管理を目の当たりに

市内の製麺会社「苦食」を訪問。工場を視察して、安心・安全の徹底管理
やニーズに応えた商品づくり等の必要性を、塾生一同が強く感じ取った。
ほかにも飲食店経営者や宿責任者、漁師、観光協会事務局長など、OBが
さまざまな体験談を披露

七飯

10月13日(木)~14日(金)
大沼国際セミナーハウス

講師とともに地元企業をめぐる。講師やOBの話が実感をもって心に突き刺さり、今までの講義の理解も深まっていく。



3か年計画の作成

目標を明確化して
行動計画へ

塾生達が今後、何を目指し、何を
するのか。この研修では講義や視
察での学びを活かしつつ、最終的
に各自が3か年計画を作成。具体
的な行動予定に落とし込む



かまぼこの「ヤマサ宮原」と ラーメン「えん楽」を視察

消費者が地域に求めるものは？

北海道新幹線開業に沸く道南
チームは「ヤマサ宮原」と「えん
楽」を訪問。函館という大観光
地で勝負している両社から、消費
者ニーズにあわせた商品開発と
地域の魅力をとりこんだ差別化
戦略を教わった。同じフード塾O
Bである水産加工会社ときのこ生
産業者の事例も研究



札幌

10月13日(木)~14日(金)
北洋銀行セミナーホール

地域資源をいかに有効活用す
るか。自社の商品にどう付加価値
をつけるのか。塾生同士、お互い
に真剣に意見交換しあう。



絶品づくりに向けて

本当の強み・弱みに気付くことが大事

札幌チームは人数が多いため、3グループに分かれて討議。企業や商品
の本当の強み、弱みを突き詰めて分析。強みをさらに強くする戦略、弱み
を強みに変える戦略を考え抜く。皆で頭を抱えたり、大きな笑い声があ
がったり。意欲にあふれた熱気が会場全体を包み込む

北海道パスタ&キッシュ 「パーク・デリ」を視察

フード塾生がつながるパワーを実感

フード塾のネットワークを
活用したコラボ商品を次々と誕生
させている「パーク・デリ」を訪
問。人脈と情報がいかに大きな
財産となるかが語られた。ほか生
産者や洋菓子店、飲食店、食品加
工・販売会社など、多方面にわた
るOBたちから貴重な話を聞き、
北雄ラッキーによる、売れる現場
からの特別講義も実施された



「第3回・流通現場の視察/マーケティング実務の習得」



11月9日(水)～11日(金)
大和コンファレンスホール
機械振興会館

全員参加で東京へ。どんなものが売れているか、どんな風に売っているか、実験型店舗や最新の流通現場を視察。



視察だけではなく、買い場の見方、ご当地酒場プロジェクトや売れる地域産品に求められるもの、農商工連携の実践的な進め方、通販戦略など、第一線の現場講師から多岐にわたる講義を受ける



アンテナショップや提案型食品スーパーをめぐる「売れている現場」を研究。視察後は、購入したものを披露し、なぜ気になったのか、欲しいと思った理由を共有しあう。そこには商品や売り場づくりのヒントが凝縮されている



こだわり食品の卸売店「銀座ベルハウス埼玉センター」も訪問。売れる地域絶品に必要なことを感じ取り、自分が作りたいもののイメージを訴求しながら、楽しく真剣な視察を重ねていく。塾生同士が行く先々で、感想やそれぞれの視点を意見交換するのも重要な学びのひとつ

「第4回・わが社の3カ年計画とマーケティング戦略の構築」 道内4会場に分かれて開催



11月28日(月)～29日(火)
旭 川 北洋銀行旭川中央支店
苫小牧 苫小牧市民会館

11月30日(水)～12月1日(木)
札幌 北洋銀行セミナーホール
七飯町 大沼国際セミナーハウス



研修の集大成は、講師陣や研修をともにしてきた仲間達のバックアップのもと、自社の強みや課題を明らかにしたうえで、自社の今後3年間の計画づくりに取り組むこと。実現可能な計画かどうかも大切。最後に、完成した3カ年計画を地域の同志達に発表しあい、研修は終了

「成果発表会と修了式」



1月27日(金)
札幌パークホテル

地域フード塾の塾生全員が再結集し、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」のテーマ発表と決意表明を行う。その後、修了式を開催、塾生に修了証書を交付する。



表情も晴れやかに、自信に満ちた決意表明が続く。成果発表会では、無事修了を迎えた今からが本当のスタートであり、研修の成果ともいえる3か年計画をすぐに実践に移すことを約束しあう



決意表明を終えた塾生たちに、副知事から修了証書が授与される。また塾生たちは、同日開催された、食のサポーターや専門家(シェフ・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。早速、それぞれの絶品づくりに向けた行動を開始する。「地域の食と観光」をテーマとした特別講義も実施され、各自あらためて地域での活躍を誓う

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



2013年度から2015年度まで3年間開催され、63名の修了生を送り出してきた食クラスター「フード塾」。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2016年に発足した。今年度の塾生達もほとんどが修了と同時に入会。「地域フード塾」と「E-ZO」との連携が、北海道の絶品づくりの礎となる。

(左) E-ZOの会員や活動を紹介するホームページ(右上) 地域フード塾修了生も参加した懇親会。全道からOB達が集合、掛け声は「イーズ!」。 (右下) 地域フード塾の運営もOB達=イーズ会員の協力に支えられている。キッシュやスープカレーなど、会員同士のコラボ商品も続々と誕生!



戦略産業雇用創造プロジェクト

2016年度 食クラスター「地域フード塾」研修修了者

相原 誠	名寄市	有限会社 丸観商店 Shop's Garden 千花 代表取締役
泉澤 碧	新冠町	みいやん農園 代表
一條 忠春	新ひだか町	中華料理大龍 一條製麺 代表
伊藤 麻起子	江別市	Ambitious Farm 株式会社
今西 智	札幌市	アイビック食品 株式会社 取締役営業部長
今村 直史	浦臼町	有限会社 鶴沼ワイナリー 栽培グループ
梅澤 卓典	初山別村	梅澤商店 代表
大野 良祐	稚内市	株式会社 そうべい 企画開発部 次長
小川 聖子	千歳市	有限会社 小川農場
小川 晃生	豊浦町	天然豊浦温泉しおさい 統括チーフリーダー
海野 一葉	浜中町	株式会社 ファームデザインズ 代表取締役
金澤 佑	鹿部町	鹿部町役場観光商工課 道の駅しかべ間歌泉公園勤務
川村 淳也	函館市	株式会社 マルヒラ川村水産 代表取締役
岸田 望	八雲町	一般社団法人 八雲観光物産協会 物産コーディネーター
小坂 実	利尻町	特定非営利活動法人 利尻ふる里・島づくりセンター 理事代表
児玉 正章	恵庭市	株式会社 ほんま 恵庭工場 工場長
小山 英俊	札幌市	株式会社 小山製麩所 専務取締役
佐藤 健一	増毛町	増毛果実 株式会社 代表取締役
清水 伸哉	鹿追町	農事組合法人 東瓜幕協和生産組合 営業・販売促進部部长
田所 達朗	洞爺湖町	お肉屋さんたどころ
梅安 信子	帯広市	Nobu Kitchen 主宰
中川 孝正	札幌市	北日本フード株式会社 販売部長
中村 英雄	斜里町	中村農園 代表
西川 智貴	函館市	株式会社 布目 研究開発部課長補佐
保坂 美晴	江別市	シフォンケーキの店 Le Calme
本間 浩規	倶知安町	株式会社 本間松蔵商店 専務取締役
松田 親	江差町	株式会社 北前水産 代表取締役
宮本 満知子	安平町	株式会社 早来かりんず 専務取締役
村上 彩子	札幌市	株式会社 メガスクエア 代表取締役
吉田 武馬	帯広市	株式会社 四季菜 代表取締役

※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