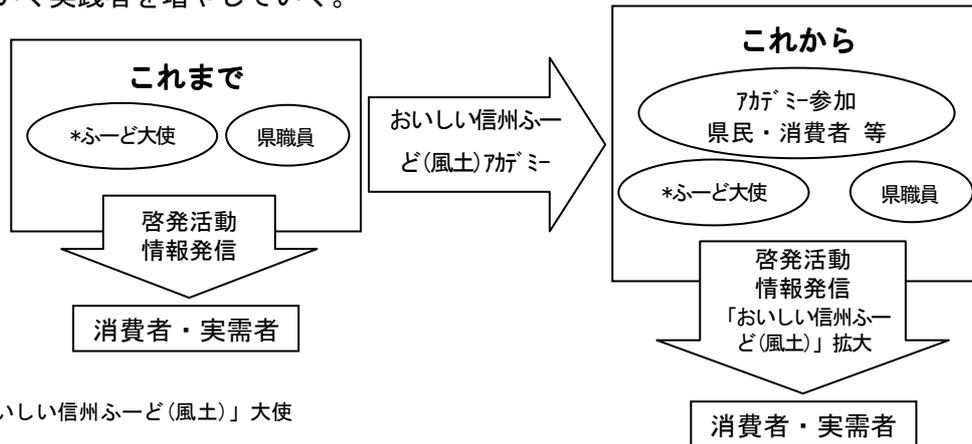


「おいしい信州ふーど(風土)」アカデミー (次世代信州農業マーケティングアカデミー) について

1 目的

様々な分野の方々に「おいしい信州ふーど(風土)」アカデミー (次世代信州農業マーケティングアカデミー) に参加いただき、「おいしい信州ふーど(風土)」の素晴らしさや、マーケティングのノウハウなどについて学び、「おいしい信州ふーど(風土)」を自ら発信し、生産・品目・取組を拡大していく実践者を増やしていく。



* 「おいしい信州ふーど(風土)」大使

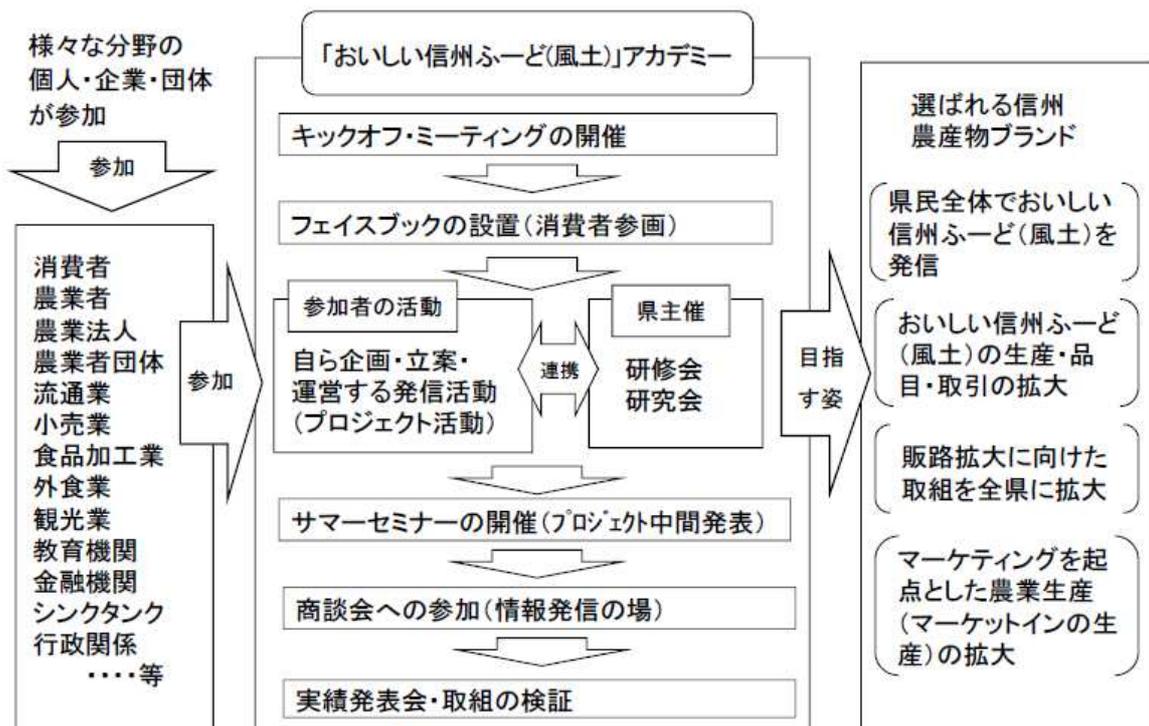
2 概要

参加者：個人、団体、企業など誰でも参加可。

以下の「おいしい信州ふーど(風土)」ネットのアドレスから申込みが出来ます。

<http://www.oishii-shinsu.net/editor/2013/11/post-78.html>

※ 次世代信州農業マーケティングアカデミーは、H26より「おいしい信州ふーど(風土)」アカデミーと名称を変更しました。



3 研修会開催の実績

名 称	内 容	開催日・場所
キックオフ・ミーティング	テーマ：発信力・プロモーション能力の重要性 講 師：(株)電通 上條典夫 玉村豊男（「おいしい信州ふーど（風土）」大使）	日時：H25年6月6日（水） 13:30～15:45 場所：ホテル国際21 参加者：230人
サマーセミナー	テーマ：食と健康をキーワードにした情報発信 講 師：(株)姜 明子 事例発表：夏川周介（JA佐久総合病院名誉院長） 屋代南高校生徒	日時：H25年8月28日（水） 13:30～18:20 場所：軽井沢プリンスホテル 参加者：140人
松本若手生産者の会	県農政部からの情報提供 テーマ：スーパーの現状と情勢 講 師：アップルランド テーマ：インターネットの基礎知識 講 師：米山聡	日時：H25年6月11日（火） 17:00～19:00 場所：ホテルモンターニュ 参加者：34人
みんなの鳩会議	テーマ：百聞は「一口」に如かず 講 師：シニア野菜ソムリエ 太田奈穂	日時：H25年7月7日（日） 10:30～12:30 場所：屋代高校 参加者：150人
農産物等輸出研修会	テーマ：農林水産物・食品の輸出促進対策 講 師：農林水産省輸出促進グループ 海外展開専門官 小川俊 テーマ：食料品の輸出への取り組みについて 講 師：(株)サンクゼール 代表取締役社長 久世良三 事例紹介：ヤマトグループの海外事業戦略 ヤマト運輸（株）	日時：H25年8月9日（金） 13:30～16:00 場所：農業共済組合連合会 参加者：95人
農産物魅力発信強化研修会	テーマ：商材の魅力発信 講 師：(株)ぐるなび 坂本克彦	日時：H25年10月9日（水） 13:30～16:30 場所：松筑建設事業組合 参加者：62人
介護食品等に関する研修会	テーマ：介護食品等の情勢と今後の展開 講 師：農林水産省食品製造卸売課長 長井俊彦氏	日時：H25年11月29日（金） 10:30～12:00 場所：農業共済組合連合会 参加者：57人
農産物等輸出研修会	テーマ：シンガポールでのマーケティング調査 yahoo 香港での国際宅急便テスト輸出 報告者：県農産物マーケティング室	日時：H25年12月12日（木） 場所：松本市 参加者：80人
信州の発酵食品等研修会	テーマ：売れる食品5原則 講 師：「おいしい信州ふーど（風土）」大使 小泉武夫氏	日時：H25年12月16日（月） 場所：長野市 参加者：150人
健康（ヘルシー）料理講習会	きのこの機能性と食生活への活用に関する研究会 講師：前澤憲雄氏（「おいしい信州ふーど（風土）」公使） 浜のこみ（クッキングコーディネーター）	日時：H26年1月28日（火） 場所：長野市 参加者：24人
「おいしい信州ふーど（風土）」発信	スーパーマーケットトレードショーでのプレゼンテーション 講師：前澤憲雄氏（「おいしい信州ふーど（風土）」公使） 夏川周介（JA佐久総合病院名誉院長）	日時：H26年2月13日（木） 10:15～11:00 場所：東京ビックサイト

4 自ら企画・立案・運営する発信活動（プロジェクト活動）事例〔H25 年度取組みより〕

(1) 屋代南高校とファミリーマートが連携したお弁当開発



おいしい信州ふード（風土）の講義



地元ぶどう農家の講義



試食検討・商品開発



販売実習



ポスター

(2) 屋代高校の鳩祭（文化祭）における「地元食材」の発信



野菜ソムリエ 太田氏の講演



地元野菜の試食



意見交換

(3) サントリービア&スピリッツが小売店と連携した信州きのこ及び豚肉を使ったおつまみレシピ提案



(4) 亀田の柿婚活プロジェクトにおける原産地呼称管理制度の発信



柿の種婚活プロジェクトで原産地呼称管理制度が全国2位に選出



・店舗概要

『No.1 Cafe』では、Shibuya City Loungeの通常メニューを展開しつつ、この期間限定で“亀田の柿の種スペシャルメニュー”をお楽しみいただけるようになっております。「KAKINOTANE BAR」、「柿の種メニュー」をご提供するほか、抽選で「亀田の柿の種」関連グッズが当たる企画といった、新しい発想と話題の創造でお客様に楽しんでいただける店舗です。
[Shibuya City Lounge](http://shibuya-city-lounge.jp/)についてはこちら <http://www.ei-publishing.co.jp/scl/>



～「KAKINOTANE BAR」を設置～
3種類の「亀田の柿の種」を、お客様のお好みでアップドライフルーツ・チョコレートを組み合わせ、オリジナルMIXをお楽しみいただけます。



～「亀田の柿の種 MENU」が全9品～
『亀田の柿の種』100%より抜粋した亀田の柿の種MENUを、ランチ・ディナー共に御提供いたします。「亀田の柿の種」の新たな美味しさが発見できます！



～「亀田の柿の種に合う」ワイン～
“亀田の柿の種の婚活キャンペーン”で「亀田の柿の種」に合う食材として第2位に輝いた長野県のワインなどもお楽しみいただけます。

渋谷「No.1 Cafe」で原産地呼称管理制度のワインが提供

(5) yahoo 香港への国際宅急便テスト輸出



(6) 松本大学・(有) あづみ野食品・JR東日本による「アルクマそば」の開発



アルクマそばパッケージ



県庁での記者会見



【製粉】

製粉



【製粉残渣】

焙煎



【焙煎そば粉】

製麺



【フライ麺】

