

発表項目 (行事名)	道南地域セミナー「リディスカバリー北海道2020～食と旅と歴史の入り口、道南～」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>道では、食に関わる地域の人材育成のため、2013年から、“地域絶品づくりのマーケティング”をテーマにした「フード塾」を開催しています。</p> <p>このフード塾が生まれるきっかけとなった2011年の江差でのセミナーから10年を記念して、これまでのフード塾の取組について地域で共有し、これからの道南地域の可能性や課題を探るセミナーを開催します。</p> <p>1 日時 2月4日(火) 14:30～17:30</p> <p>2 場所 檜山振興局 4階 講堂</p> <p>3 対象 食・観光関連事業者、金融機関、市町村など</p> <p>4 内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・講演①「地域絶品づくりのマーケティング～江差から始まった北海道フード塾の7年～」 講師 (一社)流通問題研究協会 相談役 三浦 功 氏 ・講演②「いいものをつくるには、正しくつくること 日本らしいチーズを追って25年！」(仮題) 講師 (株)白糠酪恵舎 代表 井ノ口 和良 氏 ・トークディスカッション(三浦氏・井ノ口氏) ・道南「フード塾」修了生からの取組報告・参加者との意見交換 		
参考	道南地域では、今年度までで31名がフード塾を修了しました。		

報道(取材)に当たってのお願い	道の重点事業「フード塾」の開催のきっかけとなった江差でのセミナー開催から10年の節目となりますので、積極的な取材をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配信	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	檜山振興局産業振興部商工労働観光課(担当者:宗像) TEL ダイヤルイン 0139-52-6642		
-------------	--	--	--



北海道 道南地域セミナー

リディスカバリー北海道2020 ～食と旅と歴史の入り口、道南～

道では、食に関わる地域の人材育成のため、2013年から、“地域絶品づくりのマーケティング”をテーマにした「フード塾」を開催しています。

このフード塾が生まれるきっかけとなった2011年の江差でのセミナーから10年を記念して、これまでのフード塾の取組について地域で共有し、これからの道南地域の可能性や課題を探るセミナーを開催します。

食に限らず、地域振興や観光関係者の方も是非ご参加ください。

2020.2.4 (火) 14:30～17:30

檜山振興局 4階 講堂

(江差町字陣屋町336-3)

対象 食・観光関連事業者、
金融機関、市町村など

参加
無料

●プログラム●

14:35-15:35 講演「地域絶品づくりのマーケティング
～江差から始まった北海道フード塾の7年～」
(一社) 流通問題研究協会 相談役 三浦 功 氏

1936高知県生まれ。青山学院大学卒、1964年流通問題研究協会創立に参加、中小企業大学校客員教授、日本マーケティング塾役員、北海道フード塾顧問。2018年「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」を出版(中央経済社)。現場実証主義での流通マーケティング指導40年。

15:35-16:20 講演「いいものをつくるには、正しくつくること
日本らしいチーズを追って25年！」(仮題)
(株) 白糠酪恵舎 代表 井ノ口 和良 氏

1963年福岡県生まれ。動物用医薬品のセールスを経て、農業改良普及員を7年勤め、地域の乳製品の食文化を広めるため、2001年19人の仲間とともに白糠酪恵舎を設立。フード塾1期生。“本当にいいものはちゃんと伝わる、ブランド化とはお客様と約束すること”が信条。

16:30-16:50 トークディスカッション (三浦氏×井ノ口氏)

16:50-17:25 道南「フード塾」修了生からの取組報告・参加者との意見交換

※セミナー終了後、別会場にて講師を交えた懇親会を予定しています(有料)。

●お問い合わせ先●

北海道檜山振興局産業振興部商工労働観光課 三上、尾川 TEL: 0139-52-6642

主催：北海道檜山振興局