

平成28年度第1回 上越ならではの産品開発検討委員会 次第

とき：平成28年6月29日（水）13：30～

場所：上越市民プラザ 第4会議室

- 1 開会
- 2 あいさつ
- 3 委員紹介
- 4 委員長、副委員長の選任について
- 5 協議
 - (1) 取組の概要と経過（事務局説明）
 - (2) 開発スケジュールについて（事務局説明）
 - (3) テーマ、ターゲットについて
 - (4) アイデアの公募方法について
- 6 その他
- 7 閉会

地域一丸となった“上越ならではの製品づくり” 全体概要

1 取組の趣旨

- ・本事業は、平成 32 年に開催される東京オリンピックを見据えて、農・商・工に携わる方々のほか、市民など多くの方々からも参画いただき、地域の資源を活かし、消費者目線で捉えた上越ならではの売れる製品をつくりあげていこうという取組。上越市第 6 次総合計画の重点戦略の一つの取組として位置付け。

2 目指す産品

- ・地域で一定の質と量を確保できる一次産品を加工した売れる産品
- ・多くの主体が参画し、産業・観光・地域活動など様々な方面に展開できる産品

3 全体行程

年度	目標	概要
平成 27 年度	産品となりうる資源の選定	・この取組の将来的な展開をイメージしながら、地域の資源を活用した上越ならではの産品や全体的なブランディング等を検討し、資源（一次産品）を選定
平成 28 年度	試作品開発の着手	・開発検討委員会による開発手法及びアイデアの決定 ・広くアイデア募集 ・試作開発事業者の公募（説明会実施） ・商品開発等の研究・試作に着手
平成 29 年度	試作品の完成と商品化に向けた磨き上げ	・試作品発表会 ・首都圏等でのモニター調査による磨き上げ
平成 30 年度 ～	生産・製造・販売等に関するルールづくり及び産品づくり開始	・多くの事業者が参画できるように、一次産品の集荷システム確立、商品づくりの共通ルールの提示、レシピの共有、名称・マーク・パッケージなどを検討 ・多くの事業者・市民・団体等の参画を募り、製造を開始
平成 31 年度 ～	市場開拓、市場拡大	・メイド・イン上越での認証などを通じた PR 及び販路開拓

4 これまでの取組（平成 27 年度）

- ・この取組の将来的な展開をイメージしながら、地域の資源を活用した上越ならではの産品や全体的なブランディング等を検討し、資源（一次産品）を選定…別紙 1 を参照ください。

（参考：上越ならではの産品に発展し得る資源選定委員会）

上越の農林水産資源に詳しい関係者や、食品関係の研究者、マーケティング関係の専門家等からなる資源選定委員会を設置し、多くの市民が参画し上越ならではの産品として育てていく訴求力のある資源としてはどんなものがあるか等、多面的に分析・検討された。

区分	所属等	氏名	備考
マーケティング、ブランディングの専門家	本田屋本店(有)	本田 勝之助	委員長
	(株)コープニュース	田中 陽子	
地域資源の有識者	J A えちご上越	石山 忠雄	副委員長
	大潟ナショナルカントリー	竹田 香苗	
農産物の専門家	北陸研究センター（農研機構）	松村 修	
	新潟県農業総合研究所	秋本 隆司	
消費者のニーズ	ふるさと上越ネットワーク	和久井 博	

[4 これまでの取組（平成 27 年度）] 続き

① 選定した資源

- ・主体となる資源：米、大豆
- ・スパイス的資源：上越野菜、いちご、いちじく、魚介類、飼料米を食べた豚

② 市民等への機運醸成セミナーの開催（3/1 開催）

- ・資源を選定したことから、次年度での開発に向けて、この取組について事業者をはじめ市民へ周知し、取組への参画意識を高めるため、セミナーと試食会を開催し、120 名が参加。

(1) セミナー

- ・講師…本田屋本店有限会社 本田勝之助氏（上越ならではの産品に発展し得る資源選定委員会 委員長）

(2) 試食会

- ・和食…料亭やすね 総料理長 眞田博之 氏
- ・洋食…オステリア サカヅメ オーナー 坂詰幸雄 氏
- ・スイーツ…パティスリー リリ 代表 飯塚恵子 氏

5 平成 28 年度事業について

■目標：試作品開発の着手

■スケジュール：

- ① 【6 月下旬】：第 1 回 開発検討委員会開催
- ② 【7 月中旬～9 月】：アイデア公募（広報上越には 8 月 1 日号、9 月 1 日号にて掲載）
- ③ 【10 月】：アイデアの整理（アイデアを整理し、第 2 回委員会前に事前送付）
- ④ 【11 月中旬】：第 2 回 開発検討委員会開催（アイデアの審査及び選定等）
- ⑤ 【12 月上旬】：公募説明会（開発事業者の公募説明会）
- ⑥ 【2 月下旬】：第 3 回 開発検討委員会開催（試作品の中間アドバイス）

■参考：平成 29 年度の予定

- 平成 29 年 4 月：第 4 回 開発検討委員会
 - ・中間のアドバイス等
- 平成 29 年 6 月：試作品発表会
 - ・市民等を対象として、試作品のお披露目会を実施するとともに、商品化に向けて試食してもらい意見をもらう。併せて採用となったアイデアの表彰を行う。
- 平成 29 年 7 月以降：モニター調査を踏まえた商品化に向けた磨き上げ
 - ・指定するターゲットや首都圏等の大消費地などで評価されていくことがポイントであることから、例えば、首都圏等の消費者から試作品を試食してもらい、ブラッシュアップしていくなど事前調査をしながら商品化を行う。

■開発検討委員会について

○役割

- ・ターゲット・テーマ設定、アイデアの審査及び選定、商品化に向けたアドバイス等

○内容

- ・第 1 回委員会：事業内容の確認、開発手法の確認（ターゲット検討、アイデア公募～）、アイデア公募内容
- ・第 2 回委員会：アイデアの審査及び選定、開発ポイント整理
- ・第 3 回委員会：商品化に向けたアドバイス等

○構成

[委員]

区分		所属	氏名	備考
マーケティング、ブランディングの専門家	特産品料理	本田屋本店(有)	本田 勝之助	代表取締役
	特産品料理	(株)コープニュース	田中 陽子	編集主幹
県産品の商品開発や市場開拓に関する実務経験者	特産品	にいがた産業創造機構	市来 敏則	マネージャー
販売店	販売	パルシステム東京	渡邊 日出幸	商品・産直政策推進室
首都圏等で食育支援活動に携わる人	料理PR	健康検定協会	望月 理恵子	健康検定協会 理事長 株式会社 Luce 代表取締役
機能性食品の専門家	特産品料理	上越教育大学	野口 孝則	大学院学校教育研究科 臨床・健康教育学系 教授
地域資源の有識者	資源	J A えちご上越	石山 忠雄	常務理事

[アドバイザー]

区分		所属	氏名	備考
農産物の専門家		農研機構(北陸研究センター)	松村 修	北陸農業研究監(センター長)
		新潟県農業総合研究所	秋本 隆司	所長

■アイデアの募集について

- ・内容：ターゲット及び資源を指定した上で、「特産品」、「料理品」の2分野のアイデアを募る。

○ターゲットを指定する理由

例えば、「都市生活者向け」「訪日外国人向け」等ターゲットを明確に指定することで、具体的なアイデアが集まりやすいことや、開発する製品の出口を想定したアイデアの選定ができ、戦略的なマーケティングの推進を図ることができるため。

- ・周知範囲：市内外
- ・時期 7月～9月
- ・周知方法：広報上越、市ホームページ、企業データベース、報道機関への情報提供、委員の店舗での周知、関係団体を通じた周知（県東京事務所、県大阪事務所、Jネット、新潟県人会等）

■製品の研究開発について

- ・多くの事業者や団体等の参画を募り、製造を行うことを想定するため、開発に取り組む事業者を公募する。
- ・公募に向けて、どのような製品を開発するのか分かるよう選定したアイデア等を伝える説明会を行う。

■参考資料

- ・選ばれる製品のイメージ

■地域一丸となった“上越ならではの製品づくり”全体工程

資料 NO 2



	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度以降
具体的な取組	<p>< 産品となりうる資源の選定 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 資源選定委員会の開催 ・ 意識醸成セミナーの開催 	<p>< 産品のアイデア選定 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 開発検討委員会の開催 ・ アイデア募集 ・ 産品の選定 <p>< 産品の開発 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試作事業者の公募 ・ 試作着手 	<p>< 産品の開発 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 試作の完成 ・ 試作品の磨き上げ <p>< 体制整備 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 資源の生産体制の構築 ・ 産品づくりの共通ルール（レシピの共有、名称、マーク、パッケージ） ・ 製造事業者の登録 ・ 提供店舗の登録 	<p>< 産品の製造販売 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 地域での産品（特産品）の製造開始 ・ 地域での産品（料理）の提供開始 <p>< 産品の販路開拓 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ メイドイン上越の認証 （地域の広がりのある取組みとして認証） ・ 首都圏等でのPR活動

■平成 28 年度の取り組みの具体的なスケジュール（案）

時期	6 月	7 月～9 月	10 月～11 月	12 月	2 月
区分	<p>テーマ選定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 第 1 回開発検討委員会 	<p>アイデア募集</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アイデアの公募 	<p>アイデアの選定 （特産品、料理）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アイデアの整理 ・ 第 2 回開発検討委員会（アイデア選考） 	<p>試作事業者の公募・ 試作の着手</p> <ul style="list-style-type: none"> 公募説明会 試作事業者（加工業者、料理店）の公募 	<p>試作品の中間評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 第 3 回開発検討委員会
検討内容	<p>選定された資源…「米」大豆 上越の産品区分…「特産品」「料理」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ テーマの選定 （ターゲットの明確化） ・ アイデアの募集方法 （周知範囲や周知方法、審査のポイント） ・ 試作までのスケジュール 	<p>テーマ（ターゲット）を絞ったアイデアの公募</p> <p>< 周知媒体等 ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 広報上越、上越市ホームページ ・ 企業データベース ・ 報道機関への情報提供 ・ 開発検討委員からの情報発信 ・ 関係団体を通じた周知 （県東京事務所、県大阪事務所、J ネット、新潟県人会等） 	<p>アイデアのカテゴリー整理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 資源毎 ・ 区分毎（特産品、料理） <p>↓</p> <p>アイデアの選考</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 審査 ・ 選定 	<p>公募説明会</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ テーマの説明 ・ 試作の進め方 ・ 事業者の要件 ・ 試作費用について ・ 原材料の提供 	<p>試作品の磨き上げ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 委員からのアドバイス ・ 次年度のお披露目会に向けた検討



(案)

資料 NO. 3

「米」もしくは「大豆」を使った 上越市ならではの特産品、料理レシピのアイデアを募集します！

テーマは、「 』

ターゲットは、「 』

上越市では、東京オリンピックを見据えて、農・商・工の事業者や市民など多くの方々が参画し、地域の農林水産物を生かした“上越ならではの売れる産品(特産品と料理)”を作り上げていこうと考え、平成 27 年度に取組を始めました。

平成 27 年度は、検討委員会での議論を経て、産品に用いる主な原料として「米」と「大豆」を選びました。平成 28 年度は、どういった産品を作り上げていくかを決めて研究開発を行うこととしており、このたび、そのアイデアを募るものです。

募 集 内 容

- ・「米」または「大豆」を主な原料とする特産品、料理のアイデアを募集します。
※例えば、米であれば白米のほか、玄米での利用や、米粉・味噌・麴など加工したのも原料と位置付けます。大豆も同様に大豆粉や豆腐、湯葉など加工したのも原料と位置付けます。
- ・「米」「大豆」に、上越市の特徴ある資源(上越野菜、いちご、いちじく、魚介類、飼料米を食べた豚等)を加えたものも対象です。
- ・テーマやターゲットを意識した特産品、料理のアイデアとしてください。

応募資格 条件等

- ・市内・市外・個人・団体は問いません。(どなたでも応募できます)
- ・応募内容は、オリジナルのものに限ります。
- ・応募内容に関する著作権等その他一切の権利は、すべて上越市に譲渡していただくものとし、無償で複製、発表、展示、印刷することがあります。また、メニュー名やレシピ等については、商品化に向けて変更されることがあります。(なお、地域で共有する特産品や料理とするため、レシピ等は公表します)
- ・応募書類については、返却いたしません。

発 表

- ・応募いただいたアイデアについては、別に設置する検討委員会で審査し、選定します。
- ・選定したアイデアをもとに具体的な商品化に向けた磨き上げを行い、試作品のお披露目イベントを開催します。その際に、選定されたアイデアを表彰します。イベントは平成 29 年度に実施する予定です。

応募期間・方法・応募先・問い合わせ先

- ・応募期間：2016 年 9 月 30 日(金) 必着
- ・応募方法：裏面の応募用紙に必要事項を記載し、下記の応募先に提出してください。
- ・応募先・問合せ先：新潟県 上越市役所 産業観光部 産業振興課 上越ものづくり振興センター
〒943-0821 新潟県上越市土橋 1914-3 (上越市民プラザ 2 階)
TEL: 025-522-2666 FAX: 025-522-2678
E-mail: monodukuri@city.joetsu.lg.jp

送付先：上越ものづくり振興センター（FAX 025-522-2678）

（E-mail monodukuri@city.joetsu.lg.jp）

上越市ならではの特産品、料理レシピのアイデア募集 応募用紙

募集内容：「米」「大豆」を使った特産品、料理レシピ

<input type="checkbox"/> 特産品部門		<input type="checkbox"/> 米 <input type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> 料理部門		<input type="checkbox"/> 米 <input type="checkbox"/> 大豆
※応募区分が分かるようチェックしてください。					
■アイデア名（特産品・料理の名称）：					
■作り方やアイデアの内容（料理については、レシピと写真も添付） ※米や大豆と合わせて、上越の特徴ある資源（上越野菜・いちご・いちじく・魚介類・飼料米を食べた豚など）も用いる場合は、それが分かるよう記載					
■アイデアの特徴（作るときの技術、ストーリー性、味や見た目といったセールスポイントなど）					
フリガナ お名前		性別		別途資料の送付 有・無 ※この応募用紙の他に、資料がある場合は、記載してください。	
ご住所 〒					
電話：			FAX：		
E-mail：					

- ・応募内容の著作権、その他の一切の権利は市に譲渡されるものとし、無償で複製、発表、展示、印刷されることがあります。
- ・応募に当たっては、著作人格権を行使しないことに同意していただくものとします。
- ・応募書類、写真等は返却いたしません。・応募に伴う個人情報は、今回の目的以外では使用しません。