

地域ブランドの育て方

「企画」と「地域活性」

～Hotフルーツ！ができるまで～

特定非営利活動法人

素材広場

横田純子

横田 純子 (1971年6月生)会津若松市生 会津若松市在住

1994年11月 株式会社リクルート じゃらん事業部(国内旅行事業)に勤務
2005年1月 株式会社リクルート退社
2005年2月 つむぎ企画として独立(宿泊施設・観光関係のコンサル・企画)
2009年9月 特定非営利活動法人素材広場創立 理事長に就任
2009年10月 農林水産省「地産地消の仕事人」選定
2011年4月 内閣府「地域活性化伝道師」選定
2011年6月 内閣府「女性のチャレンジ賞 特別部門賞」受賞
2011年7月 農林水産省「ボランティア・プランナー」委任
2012年 経済産業省「日本の未来“応援会議～小さな企業が日本を変える～」メンバー
2012年 福島県立テクノアカデミー会津 観光プロデュース学科 非常勤講師
2013年 福島学院大学 情報ビジネス課「地域創造論」非常勤講師
2014年 福島県PTA連合会 母親代表理事(2年間)
2015年6月 公益財団法人福島県農業振興公社 理事就任
2017年2月 第二回 ふくしま地産地消大賞 知事賞受賞
2018年6月 公益財団法人尾瀬保護財団 理事就任

●委員・関係(2018年抜粋)

- ・ 情報通信審議会専門委員(総務省)
- ・ 東北農政局交付金審査委員会(東北農政局)
- ・ GI (地理的表示保護制度)東北ブロック統括アドバイザー(農林水産省・食品需給研究センター)
- ・ 窓口機能強化専門家(三菱UFJ&コンサルティング)
- ・ 3月11日福島県知事メッセージ起草委員会委員(福島県企画調整課)
- ・ 福島県中小企業振興審議会委員(福島県商工労働部)
- ・ 福島県商業まちづくり審議会委員(福島県商業まちづくり課)
- ・ 福島県都市計画審議会委員(福島県土木部)
- ・ 福島県オリジナル米生産販売推進本部(福島県農林水産部)
- ・ 福島県農業振興審議会委員(福島県農林水産部)
- ・ 福島県安全で安心な県づくり推進会議委員(福島県)
- ・ 福島県普及指導協力委員(福島県)
- ・ ふくしま自治研修センター基礎力アップ講師(福島県)
- ・ あいづ“まるごと”ネット 総合アドバイザー(福島県会津地方振興局)
- ・ ふくしま地域産業6次化イノベーター(福島県中小企業団体中央会)
- ・ 極上の会津インバウンド協議会メンバー(極上の会津プロジェクト)
- ・ 会津若松市6次化コーディネータシステムコーディネーター(会津若松市農政課)
- ・ 会津若松市立第一中学校、第二中学校、学校評議委員(会津若松市教育委員会)

企画とは

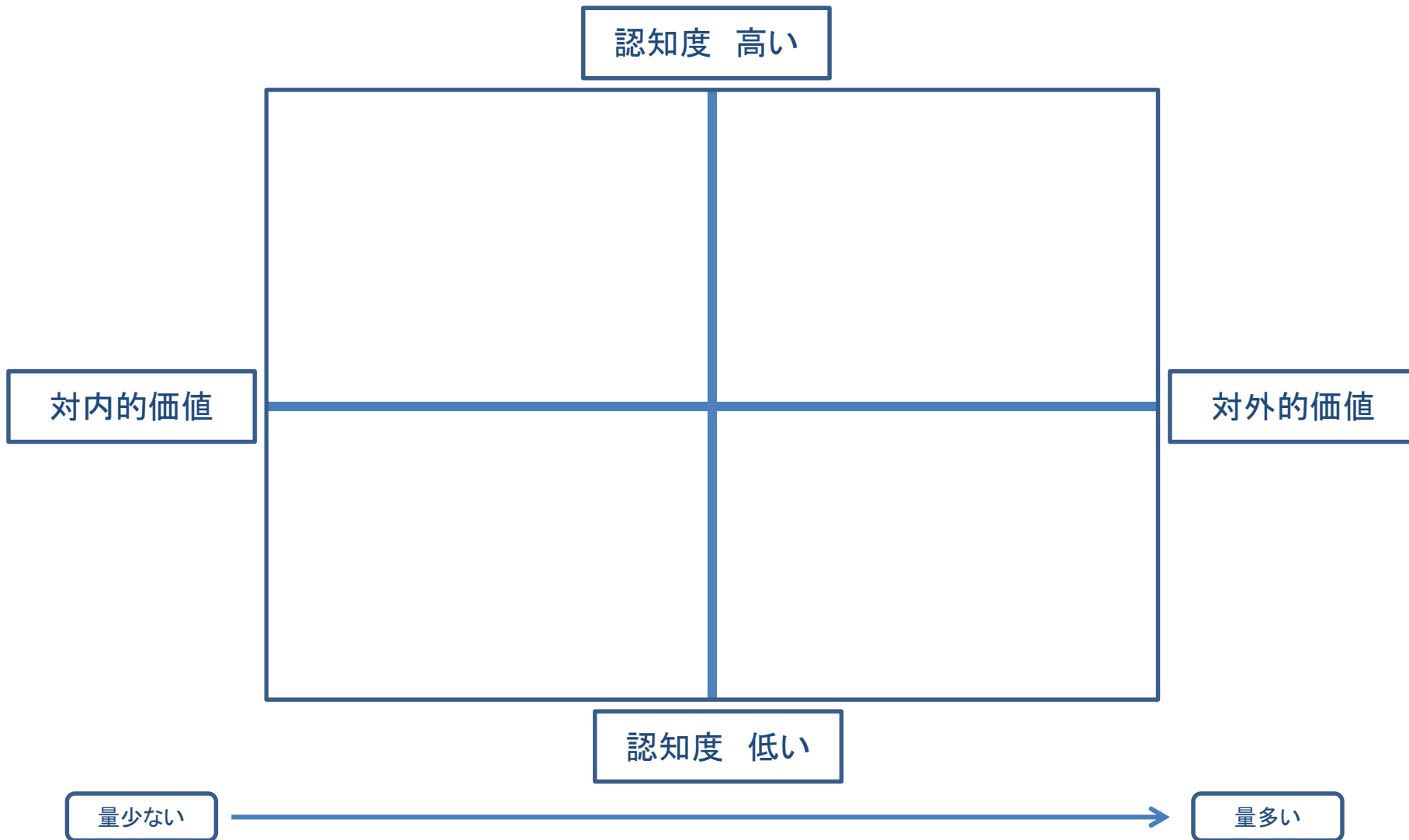
「ニーズを探り、ニーズを作る」

いつ、どこで、誰が、何をして
どのくらいの経済効果を生むか。

見える形にすること。

全国のニーズを探り、
地域に新しいニーズを作る

その商品は企画の素材に値するか



事例：1 会津のアスパラで地域活性



平成25年、地元がアスパラ産地だと、
会津の人は知らなかった

地産地消企画—あいづ食の陣 平成25年度～

主催:会津若松市農政課(会津若松地産地消推進協議会)

課題:会津若松市の農産物をもっと地元で使ってほしい。
一年を通したイベントで、会津の農産物の生産拡大をしたい

コンセプト:「会津の旬を食べにきてほしい」

プロセス:平成24年に「会津食の感謝祭」を実施。
拡大させる形で「会津食の陣」を企画。

あいづ食の陣 平成25年度、26年度、27年度



実施内容

- ・コンセプト作成
 - ・食材選定会議
 - ・スケジュール作成
 - ・食の陣(にいがた)と連携
 - ・事業説明会
 - ・取材
 - ・カタログ作成(印刷別)年4回
 - ・カタログ発送
 - ・販促品作成
 - ・HP原稿作成・登録
 - ・食数調査・報告
 - ・畑体験ツアー
 - ・運営会議
- 予算 1,200万円～



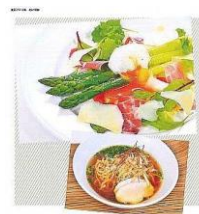
食材情報



取材・カタログ作成



フラッグ



ランチコース 1620円(税込)
(地アスパラと蟹味噌の味噌汁は+450円)
地鶏ラーメン 870円(税込)
(1日10食限定)

会津アスパラあります！



カタログ・ポスター・フラッグ・HP・電車中づくりなど作成



参加店にのぼり

事例2: 会津田島アスパラが地域団体商標取得を目指して動き出した平成25年



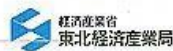
その頃の会津田島アスパラ

- ・会津田島**アスパラ**
- ・あいづたじま アスパラガス
- ・会津田島「アスパラ」
- ・**3食アスパラ 会津田島産**



平成29年 地域団体商標取得

Press Release



平成29年6月20日
東北経済産業局

「会津田島アスパラ」地域団体商標登録へ ～東北地域の地域団体商標は47件に！～

特許庁は、福島県の『会津田島アスパラ』（出願人：会津よつば農業協同組合）を登録査定※しましたのでお知らせします。

全国でこれまで623件の登録査定があり、今後、本件が登録となった場合、東北地域の地域団体商標の登録件数は47件となります。

※登録査定の通知を受領した後、30日以内に登録料（28,200円/区分）を特許庁に納付することにより、商標権の既定登録が行われ、登録日から10年間効力が継続します（更新も可能）。

1. 登録査定

都道府県：福島県

商標（よみがな）：会津田島アスパラ（あいづたじまあすばら）

出願人：会津よつば農業協同組合

2. その他

平成29年6月20日（火）特許庁ウェブサイトにて公表

【参考1】地域団体商標について

地域ブランドを適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的に、地域の事業協同組合や農業協同組合等の「地名+商品（サーブिस）名」からなる商標について、特定の要件を満たした場合に登録を認める制度です。

【参考2】地域団体商標に関する情報について

特許庁ホームページ（地域団体商標制度）をご参照下さい。

【主な掲載内容】○地域団体商標登録紹介

○地域団体商標出願・登録状況 等

URL：http://www.jpo.go.jp/taikumi/t_taikumi/t_dantai_gyoutyuu.htm

（本件に関するお問い合わせ先）

東北経済産業局地域経済部産業技術課知的財産室長 山口電三

担当室：林

電話：022-221-4819（直通）

「会津田島アスパラ」（あいづたじまあすばら）について

出願番号：2016-014064

出願日：平成28年2月9日

出願人：会津よつば農業協同組合
（福島県会津若松市願町35番地1）

指定商品・役務：福島県南会津郡下郷町・南会津町・只見町で生産されたアスパラガス（第31類）

特長：南会津町田島地区もアスパラの栽培がととも盛んな地域です。棚高約550メートルの高原地帯で栽培されるアスパラは、激しい寒暖差によって甘みが引きだされるため、市場での高評価をうけています。南会津は、全国的にも珍しい、緑・白・紫の三色で展開される三色アスパラの栽培が盛んです。三色アスパラは、高級百貨店などを中心に販売されており、高品質で消費客の人気を集めています。特に紫アスパラは、アスパラ総生産量の1割にも満たしていないため、希少価値のある食材になっています。



知っていましたか？
福島のアスパラは単作面積で全国3位。
うち10%が会津産です。



遮光されたハウスで育つ
純白のアスパラガス。



紫色の秘密は
皮膚に含まれる
アントシアニンが
ポリフェノール

（文章及び写真引用：会津よつばFPより <http://aizuyotuba.jp/products/asupara/>）



会津桜アスパラ誕生!!

会津に桜が咲く頃にほんの桜色のアスパラが芽吹きました。
 紫アスパラをベースにした自然の色、自然の甘み。
 これから農家さんと料理人とで
 試行錯誤しながら育てていく会津桜アスパラですが
 今回は初めてのお披露目料理として
 10軒の施設で味わえます。
 会津の新名物になれるよう
 皆さんの愛情をお待ちしております。

【期間】
4/29 土
 ▶ **5/21** 日 (予定)
 2017.

会津桜アスパラ

「会津桜アスパラ」が食べられるお店10軒

 <p>会・matiere 会津若松市門田町飯寺字村 東36-4 ☎0242-23-8713 ☒9:00～18:00 ☒水曜日(不定休あり) https://facebook.com/aimatiere/</p>	 <p>TEPPANYAKI あいつ家 会津若松市七日町2-51 ☎0242-29-0371 ☒11:30～15:00(LO14:00)、 18:00～22:00(LO21:00) ☒月曜日(祝祭日の場合は繰り 越し) https://facebook.com/TeppanyakiAizuya/</p>	 <p>ホテル&レストラン イルレガーロ 会津若松市五色沼入口 1093 ☎0241-37-1855 ☒11:30～20:00(ランチタイム 11:30～14:30) ☒火曜日(祝日の場合は営業) その他不定休あり http://il-regalo.com/</p>	 <p>レストランテ パパカルド 会津若松市七日町2-39 1093 ☎0242-93-7887 ☒11:30～14:00(LO)、18:00～ 不定休 http://papaaldo.com/</p>	 <p>レストラン ラレゾン 会津若松市西栄町7-21 ☎0242-93-6355 ☒11:30～15:00(LO14:30)、 18:00～22:00(LO21:30) ☒日曜日 https://facebook.com/Restaurant-la-faïson-leson-7946901-83999982/</p>
 <p>山際食彩工房 会津若松市大塚2丁目5-10 ☎0242-85-7703 ☒9:00～18:00(ランチタイム 11:30～14:00) ☒日曜日、祝日 http://yamagiwa-koubou.com/</p>	 <p>居酒屋 舞酒 会津若松市上町1-19 ☎0242-24-6420 ☒17:00～23:00 ☒月曜日 http://maizakaj.jp/</p>	 <p>元島屋とソーイングの店 なかじま 会津若松市上町2-39 ☎0242-24-5151 ☒平日11:00～14:30、土日祝日 11:00～15:00、17:00～20:00 ☒月曜日の夜、火曜日(祝日の 火曜日は営業) http://nakanoshima-aizu.jp/nakajimashop/subst.html</p>	 <p>庄助の宿 瀧の湯 会津若松市東山町湯本 湯ノ瀧108 ☎0242-29-1000 チェックイン:15:00～ チェックアウト:10:00 http://shousuke.com/</p>	 <p>宿 たかや 会津若松市七日町5-25 ☎0242-22-2265 チェックイン:16:00～ チェックアウト:10:00 http://yadotakaya.o.o7.jp/</p>

※メニューはお店によって異なります。数量限定のため、メニュー・価格は店舗でご確認ください。

お問い合わせ

主催: JA会津よつば 園芸直販部

共催: 特定非営利活動法人 素材広場 Tel:0242-85-6571 (平日9:00～17:00)

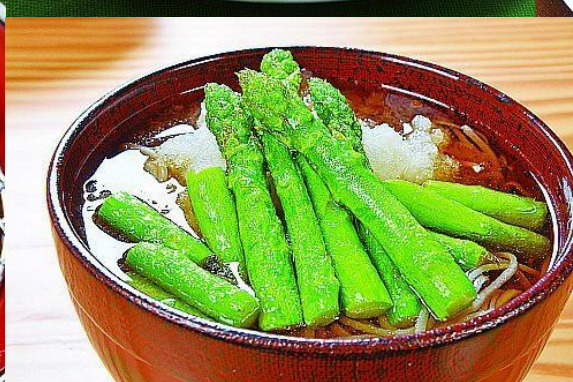
私が会津田島アスパラでイメージした企画

	4月	5月	6月	7月	8月
会津全域 (会津食の陣)	→				
南会津 アスパラ価格	→		→		
南会津 アスパラ量	→		→		

売れているが2Lサイズが
足りない。
会津桜アスパラで他にない
価値をつくる

この時期に夏アスパラを売る
企画を作り
新しい価値を作る

あいづ食の陣 アスパラ料理の一部



事例3：県北Hotフルーツプロジェクト



今年から秋になったらほっこり

Hot フルーツが旬の味!

第一弾は
「桃」を使った
ホットなメニュー

※期 間※
9月22日(土)▶10月31日(水)
※参加店※
8店舗(※※)



Hot Fruits Project 桃の季節は、桃を使ったホットなメニューが登場! 桃の旬の味を堪能できるメニューが、8店舗で登場! 桃の旬の味を堪能できるメニューが、8店舗で登場!



主催 桃んぽくも文化センター
事務局 桃んぽくも文化センター
お問い合わせ 024-521-2594

Hot フルーツ! プロジェクト参加店

<p>マザーアタキ 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>	<p>サイトフ洋食店 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>
<p>ももがある 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>	<p>イゾラフェリーチェ 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>
<p>道の駅 国見あつかしの郷 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>	<p>Melon de melon 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>
<p>oncafé (オンカフェ) 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>	<p>農業カフェ 森のガーデン 埼玉県</p> <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>桃の旬の味を堪能できるメニューが登場!</p>  <p>〒350-0001 埼玉県川口市大宮1-1-1 048-832-1111</p>

企画には何種類がある

1. 「私（生産者）」が自分で考え自分で実施
⇒ 自社の売上
2. 「私たち（業界）」のブランド化のため
⇒ 業界の底上げ
3. 「地域活性」というお題目で多くの人を潤うため
⇒ 地域全体の底上げ

どの場合も「やりたい人（考案者）」「企画を立てる人（プランナー）」「全体調整をする人（ディレクション）」「実施する人（実行部隊）」「実施をサポートする人（アシスタント）」「効果をまとめる人（事務）」が必要。

クライアントは誰か？を忘れないようにすること

企画を立てる時、
私が意識していること