

今月のトピックス

- ・しこっ魂きりたんぼの里プロジェクト、秋葉原で展示会開催。…《米粉プロジェクト》
- ・元全日本女子バレーボール、大山加奈さんが鹿角市をPR …《鹿角ブランドPR強化事業》
- ・かづの北限の桃たれ、びすとろあむーる橋本崇さん …《鹿角ヒト・モノ情報》
- ・かづの牛の宴、鹿角でも東京でも ……《かづの牛マーケティング情報》
- ・ブランドには感染力も必要 ……………《室長コラム》

米粉プロジェクトから発進！「しこっ魂きりたんぼの里プロジェクトブランド」東京秋葉原にて商品展示会を開催！

あきた農商工応援ファンド（(財)あきた企業活性化センター運営）を活用した米及び米加工品ブランドアップ事業も佳境をむかえ、1年間の事業期間を経て生み出された鹿角の米を原材料とした新商品とブラッシュアップされた商品を「しこっ魂きりたんぼの里プロジェクトブランド」として首都圏に発信すべく東京の秋葉原で展示会を開催致しました。



多くの来客で賑わう展示会場

展示会は1月18日から20日までの3日間開催し、米の加工品の元祖ともいえる「きりたんぼ発祥の地」である鹿角地域を前面に出し、古くから米の美味しい食べ方を研究してきた自慢の「米商品」を首都圏に向けて発信しました。



しこっ魂きりたんぼの里プロジェクト商品

今回の展示会には本事業に参加している飲食店や、販売・加工業者を含む20事業所のなかで9事業所が参加し、原材料となっているお米や、プロジェクト名にもある「鹿角産米きりたんぼ」はもちろんのこと、地酒や米粉を使ったドーナツ・スナック等の米菓類から、お餅などの御菓子、米麺やかた焼きそば・黒米入りけいらんなど主食に相当する分野の計19商品を展示しました。

展示会では、自慢の商品を展示し試食などにより実際の味を伝えつつも、商品が美味しいのは鹿角地域の良さにあるという地



決意を語る駒木プロジェクトリーダー

域のPRも積極的に実施しました。

また、初日の夜にはレセプションを開催し、事業者自らが来場者に事業所と商品の紹介を実施。

レセプションには、これまで本事業を進めるに当たり、多大なご指導をいただいた株DDRの安藤竜二先生を始め、鹿角市の阿部副市長も参加し、ブランドのPRと鹿角のPRを行っていただきました。



株式会社DDR 安藤竜二先生

鹿角市 阿部副市長

今回の展示会は、バイヤーやプレス先に加えて、鹿角にゆかりのある方々（県人会等）もターゲットと位置付け、ご案内を差し上げたところ3日間で延べ100人を超える方々から来場いただくことが出来ました。

その結果、参加された事業所の方々からは「商談の成立に至った」「今後の売上につながる商談ができた」という声や、来場者からは「鹿角でこんなに美味しい商品を作っているのであればもっとPRに力を入れるべき」という意見をいただきました。

また、リリースについても地元新聞社、全国紙の日本経済新聞の東北版・全国版に2日続けて記事を掲載していただくなど、大々的なリリースができませんでした。

この1年間の事業や展示会を踏まえて、本事業の発信に更に力をいれたPRに努めていくとともに、事業所に利益をもたらすことができる事業、波及効果をもたらす事業に成長させるために次年度以降も取り組んでいきます。



来場者から、美味しいとの声

鹿角ブランドPR強化事業 首都圏PR報告

パワフル・カナが きりたんぼ発祥の地かづのをPR

1月14日（祝）東京ドームで開催されたふるさと祭東京で、元全日本女子バレーボール、大山加奈さんが、きりたんぼをPRしました。

知性的で穏やかでありながら、強烈なスパイクを繰り出すアタッカーとして絶大な人気を得ていた大山さん。混雑した会場内で、見かけたファンが殺到するほど。

大山さんは、以前に秋田できりたんぼ鍋を食べてから、きりたんぼ鍋のファンとのこと。実感をこめた推薦で「きりたんぼ発祥の地」を力強くPRしてくれました。



大山さんと販売スタッフ

集まった一人一人に、明るくにこやかな対応の大山さんに、「カナちゃんのおススメなら」ときりたんぼの売れ行きも好調となりました。また大山さんは、自身のツイッターでもPRしてくださり、今まで鹿角市を知らなかった多くの方に、きりたんぼと鹿角市をPRすることができました。



元全日本女子バレーボール 大山加奈さん

国体で鹿角のブランドをPR

あきた鹿角国体2013で、賞状の台紙の一部に鹿角の特産品の写真を入れ込み、特産品をPRしました。入賞選手が各報道機関の取材を受ける際に、画像として写り込むことにより、全国へ向けて鹿角の特産がPRされました。



大回転成年男子B第1位の生田康宏選手とご家族 副賞はかづの牛ロースステーキ800g



クワカン女子リレー第1位の石垣寿美子選手ほか 副賞は淡雪こまち40kg

今回使用したのは、「日本短角種かづの牛」「かづの淡雪こまち」「かづの北限の桃」「かづの産のそば」の4種。

選手には、入賞の副賞として特産品を贈呈しました。

【鹿角ブランドアップ戦略レポート】

コミュニティFM プロジェクト

1月23日、東北総合通信局を訪問し開局申請書類を提出、今後、指導を受けながら書類を追加、修正し完成させます。4月には会社設立となる見込みです。

【放送局の愛称を募集します!】

鹿角コミュニティFMでは、地域に「つながり」「出会い」「安心」を創る地域密着型のFMを目指しています。ぴたりなステーションネーム（愛称）をぜひご応募ください。（応募の際は、お名前・年齢・性別・住所・連絡先をお知らせ下さい。）

締め切り 3月17日（日）

【応募・お問い合わせ先】

鹿角プラットホーム戦略室
TEL 0186-25-8252
FAX 0186-23-2698
FB又は
e-mail:kazunofm@hotmail.co.jp
まで

MADE in 鹿角 モノ情報

㈱浅利佐助商店 かづの北限の桃たれ (ぼんず、塩ダレ、醤油ダレ)

㈱浅利佐助商店によるかづの北限の桃たれは、地元産の肉、野菜と合わせて鹿角ならではの味を楽しめる逸品。桃の果肉感を生かした味で使い切りを意識した小瓶での発売となりました。細身のボトルに詰められた思いは、桃の風味とともに濃厚なもの。



創業140年の歴史に裏打ちされた確かな製造技術を、地元のために活かしたいという、㈱浅利佐助商店の思いが元になり、桃花プロジェクトがきっかけで生産者と加工者との連携が実現しました。

桃の加工品の商品化が進まない一因は、一次加工の難しさにありました。桃の繊細な果肉は、傷みが速く収穫から加工までの暇を許しません。一次加工を担当した(有)岩船屋は、平成23年からの桃缶製造を通じて、破裂、変色等、桃の特性と向き合い、桃を扱うノウハウを蓄えていました。新鮮な桃の提供は、桃生産グループのクロモンタ倶楽部さんとの連携によります。



㈱浅利佐助商店 製造担当の諏訪さん

北限の桃たれが地元の賑わい、活性化に繋がってくれればと㈱浅利佐助商店の製造担当、諏訪さんは語ります。2月9日より道の駅かづの「あんたらあ」で販売中。各1本270円(税込)。

かづの牛の宴 “牛^(キウキウ)×2 ナイト” を開催

2月10日(日)、かづの牛を中心とした地元食材と地元産酒類の消費拡大イベントが、道の駅かづの「あんたらあ」でかづの牛振興協議会の主催により開催されました。



一般の方を中心に約80名の参加があり、かづの牛と地元ワインを共に味わう鹿角らしい晚餐となりました。ビュッフェスタイルで提供されたかづの牛のメニューは、ローストビーフ(鹿角リンゴドレッシング)、牛タタキの握り寿司、かづの牛サラダロールなどがふるまわれました。また、かづの牛の普及に向けて家庭向けのレシピが添えられました。

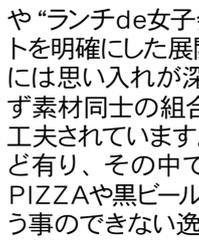
PEOPLE of 鹿角 ヒト情報

創作厨房 びすとろ あむーる 橋本 崇さん



手作りと言う「安全と安心」をお届けする橋本シェフ

橋本崇さんは県内のホテルや飲食店で経験を積み、昨年4月に「創作厨房 びすとろ あむーる」をオープンしました。地元産の厳選された食材にこだわり、その素材を生かしたメニュー展開をしています。お店のパンフレットや公式ブログを見ても取組みやこだわりをうかがい知る事が出来ます。例えば女性が喜ぶヒアルロン酸ジュレを添えた“あむーるサラダ”



あむーる特製! KazunoPIZZA (かづの牛を使ったオリジナルピザ)

や“ランチde女子会プラン”のイベント等、ターゲットを明確にした展開をしています。また、かづの牛には思入れが深く、単に焼く・煮込むに止まらず素材同士の組合せや、いかにおいしく見せるか工夫されています。オリジナルメニューも7種類ほど有り、その中でもかづの牛を使ったKazunoPIZZAや黒ビールで煮込んだ短角牛すじポトフなど、ここでしか味わう事のできない逸品もあります。地元産食材を使う事で、かづの牛を広くPRし地域に貢献する橋本シェフの作る料理には、お店の名が示す通りアムール(愛)がたくさん詰まった、そして誰でも気軽に立ち寄れるピストロ(洋風な大衆レストラン)として地域に根ざした営業活動を期待してやみません。



黒ビールで煮込んだ短角牛すじポトフ

東京版 旨牛喰会 めえべご会

1月26日(土)、東京オープン(千代田区神田)で「東京版 旨牛喰会(めえべご会)」が開催されました。

この会が開催される経緯については、昨年11月30日鹿角で行われた「旨牛喰会」で、かづの牛を1頭買いされた早稲田大学 岡田久典先生(オーナー様)のご厚意により肉のご提供(10万円分)を頂き、また昨年の「鹿角 旨牛喰会」に参加できなかったオーナー様をお招きしての開催に至りました。岡田先生や大和田遥氏(鹿角での旨牛喰会のメニューをプロデュースされた方)はかづの牛に大変な関心を持っており、また東京オープン・オーナー渡辺真祐氏はかづの牛を主力メニューとして、肉質の魅力を伝えて頂いています。参加した女性の方は、普段牛肉は殆ど敬遠していますが、この肉であればカロリーを気にせず、しかも沢山食べられると喜んでいました。また、味の評価も「今まで食べた事の無い牛肉」と感想を述べた方がいたように、かづの牛の可能性を引き出す一つのきっかけ作りにもなりました。

かづの牛を増産、流通、消費と言う流れの中ではまだまだ施設の整備、制度設計、マーケティング戦略・広報戦略等解決しなければならない問題も多々ありますが、農商工連携とブランドアップ事業の観点から貢献できる施策を構築して行きたいと思えます。



かづの牛と鹿角産野菜の南部鉄器を使った蒸し物



サークルクリームでいただくかづの牛とジャガイモのハンガリー風煮込み



かづの牛ステーキとローストビーフ薬玉葱添え



焼きりたんぽと かづの牛のあんかけ風

つぶやき~コラム~

「2位じゃダメなんですか」この年、事業仕分けなるもので、科学予算が軒並み切られたことも記憶に新しい。これに触発されたのか、その後の東大の入試問題に「光速を超える移動は、あまりにもSF(サイエンスフィクション)的で科学の研究対象とはならない。もし、時間旅行の研究に国が援助したら、納税者から苦情が出るだろう。だから、科学者はこの分野に興味があっても表だって言えない。しかし、今日のSFが、明日の科学的事実になることが多い。よってSF的な科学も間違いなく研究に値するのである」という趣旨の英訳問題が出題されたようである。なるほど、

昔見たSF映画が今では現実になっている事がある。さすが東大と感心するために書いたのではなく、そのレベルこそ違えど、科学と地域ブランド化やそのための商品開発等はなんとなく似ているなど思ったのである。ブランド化も、ある仮定をもちながら進めていくわけだが、日本中どこも同じことを考えているのだから、その中で勝ち抜くためには、やはり、どこにも真似できないもので勝負したいものだ。その為には、最初からあきらめるのではなく、BF(ブランドフィクション)という発想を持つ必要があると思う。

「フィクションっ!」インフルエンザにはお気を付け、でっかい夢(目標)をもって行きましょう。(ブレードル)



ヒト・モノ・ワザ情報
お待ちしています!