

2. さぬきうまいもんプロジェクト2013

事業計画

(1) さぬきうまいもん祭り事業

- ① さぬきマルシェ in サンポート
- ② 高松港アートマルシェ
- ③ さぬきうまいもん祭り「さぬきうまいもん広め隊」
- ④ さぬきうまいもん祭り「グルメ月間」
- ⑤ さぬきうまいもん祭り「食の大博覧会」
- ⑥ さぬきうまいもん祭り「さぬきまるごと恵方巻」

(2) 食のアンテナショップ事業

- ① 香川の食のアンテナショップ「さぬきダイニング」プロデュース事業
- ② かがわ地産地消協力店の登録

(3) 食のマーケティング事業

- ① 民間団体連携うまいもんPR事業
- ② 地域住民連携うまいもん開発事業



さぬき
うまいもん

①さぬきマルシェinサンポート

1 趣旨	瀬戸内の景観が一望できるサンポート高松で、対面により、生産者が食材や加工品を販売、シェフ等が飲食を提供することを通じて、香川の食材や料理によるおいしさなどを魅力ある食を提案する、地元根付いたおしゃれなマルシェ(欧風産直市場)を引き続き実施します。																					
2 場所	高松市サンポート地区																					
3 開催内容	<p>香川の里山の産品から、瀬戸内の海の産品が集う市場。四季を感じる地域の食を知る市場</p> <p>開催回数等 : 通年、原則毎日曜日(冬季12月~2月は隔週) (年37回程度)</p> <p>「学びの市場」として食の伝道師にワークショップを開催したり、地元大学と連携した学生のマルシェ参加や、人と海辺の街を演出するパフォーマンスイベントを充実し、県民参画を促進します。</p> <p>また、出店者は販売するだけでなく、定期的なミーティングなどを行い、協調行動を活発にして、新たな商品などの創造を図ります。</p>																					
4 運営体制	<p>さぬきマルシェinサンポート実行委員会</p> <p>さぬきマルシェを強化していくため、民間育成による活性化を目指し、これまでマルシェにおいて積極的であった出展者等が協力して運営企画を行う実行委員会を新たに立ち上げ、魅力向上に努めます。</p> <table border="1" data-bbox="399 1209 1356 1545"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>構成員</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">出店者代表</td> <td>《生産者代表》 集い</td> <td>シイタケ生産者</td> </tr> <tr> <td>《加工業者代表》 瀬戸内ラスク堂</td> <td>ラスク販売</td> </tr> <tr> <td>《飲食業者代表》 百とら</td> <td>地魚料理</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">販売支援</td> <td>一般財団法人かがわ県産品振興機構</td> <td></td> </tr> <tr> <td>食農ライター 小池よう子</td> <td></td> </tr> <tr> <td>行政</td> <td>香川県</td> <td>事務局</td> </tr> <tr> <td>運営</td> <td>NPO アーキペラゴ</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	区分	構成員	備考	出店者代表	《生産者代表》 集い	シイタケ生産者	《加工業者代表》 瀬戸内ラスク堂	ラスク販売	《飲食業者代表》 百とら	地魚料理	販売支援	一般財団法人かがわ県産品振興機構		食農ライター 小池よう子		行政	香川県	事務局	運営	NPO アーキペラゴ	
区分	構成員	備考																				
出店者代表	《生産者代表》 集い	シイタケ生産者																				
	《加工業者代表》 瀬戸内ラスク堂	ラスク販売																				
	《飲食業者代表》 百とら	地魚料理																				
販売支援	一般財団法人かがわ県産品振興機構																					
	食農ライター 小池よう子																					
行政	香川県	事務局																				
運営	NPO アーキペラゴ																					



サンポート開催風景



販売風景



②高松港アートマルシェ

1 趣旨	今年度開催している芸術祭との連携を深めるため、芸術祭の島々への発着拠点となる高松港湾エリアに食空間を作り出し、芸術祭における香川の食の情報発信として、港アートマルシェを実施します。
2 場所	高松港湾エリア
3 内容	芸術祭に訪れる人たちに、香川の産品の魅力を発信する市場。 開催回数等：芸術祭夏期間(7/20～9/1)の毎日を基本 44回程度、朝・昼・夕方 食空間・アート工房の施設設営を行い、合わせて、そこで提供する県産品メニューを開発する。



③さぬきうまいもん祭り「さぬきうまいもん広め隊」

<p>1 趣旨</p>	<p>さぬきうまいもん広め隊とは、すぐれた県産食材の魅力を消費者に伝えるため、生産者や流通業者、料理人などの専門家で結成されたチームです。</p> <p>一般消費者や飲食店などの「食のプロ」に対し、県産食材の魅力を幅広く紹介して、オリーブや地魚など、「さぬきのうまいもん」のファンを増やしていきます。</p>
<p>2 内容(予定)</p>	<p>◆広め隊構成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリーブ広め隊(生産者、飲食業者など) ・オリーブ牛広め隊(生産者、流通業者など) ・さぬき讚フルーツ広め隊(生産者、市場など) ・瀬戸の地魚広め隊(料理人、漁業者など) ・さぬきの味付け広め隊(醤油などの製造業者、飲食業者など) ・希少糖広め隊(新規) <p>◆活動内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 地域に根付いている食を広げるため食のテキストなどを作成し、食材の歴史、特性等の背景から理解を深める活動を行います。 ○ 瀬戸内国際芸術祭や県内イベントなどと連携して、県内外の消費者に県産品の魅力を幅広くPRします。 ○ 旅館業者や飲食店など、「食のプロ」を対象にワークショップを開催して、県産食材の特徴や付加価値などを紹介します。



本年度から「希少糖広め隊」が仲間入り！！



瀬戸内国際芸術祭と連携して、にぎわいを創出します



味わいながら、さぬきの食を学びます

④さぬきうまいもん祭り「グルメ月間」



1 趣旨	料理団体と連携して、瀬戸内国際芸術祭 2013 秋に訪れる県民や観光客などに、飲食店で極上の県産食材を堪能していただくキャンペーンです。
2 内容(予定)	<p>◆実施時期 瀬戸内国際芸術祭秋 開催期間(10月5日～11月4日)</p> <p>◆内 容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 県内の飲食店において、オリーブ牛や旬の地魚等をふんだんに使用した和食・洋食・中華メニューを提供



瀬戸内国際芸術祭 秋期間にあわせて
グルメ月間を開催



旬の県産食材をふんだんに使用したメニューを提供



グルメ月間限定メニュー



⑤さぬきうまいもん祭り「食の大博覧会」

1 趣 旨	<p>香川の「食」の認知度向上を図るため、県内各地で展開する「さぬきうまいもん祭り」の集大成となるイベントです。</p> <p>県内最大の催事会場「サンメッセ香川」を会場に、旬の県産農林水産物や加工品、スイーツ等を取り揃えるほか、ワークショップなどを設置して、さぬきのうまいもんを幅広く体感できます。</p>
2 開催日時	平成25年12月13日(金)・14日(土)・15日(日)
3 開催場所	高松市・サンメッセ香川
4 開催内容	<p>香川の新たな魅力がまるごと味わえる日とし「県が勧める食材」ゾーンの重点化、ワークショップゾーンの設置を充実します。</p> <p>旬の県産農林水産物、加工食品、自慢グルメ等「さぬきうまいもん」を一堂に集めた巨大市場を展開します。</p> <p>料理業界が生み出したグルメ料理、各種コンテスト入賞作品の販売。 オリーブ牛に讃岐夢豚、卵・牛乳・養蜂など さぬき讃フルーツなど厳選果実の販売 香川漆器の箸や皿、花卉などの食に関するの県産品の販売。</p>



旬のうまいもんが大集合



食のプロによる料理教室



楽しみながら「食」を学ぶイベント満載



販売員との交流には旬の食材情報が満載



旬の食材を多数味わえる

⑥さぬきうまいもん祭り「さぬきまるごと恵方巻」

1 趣 旨	香川の食の認知度向上、食と地域の付加価値化を図るため、食のプロである料理人が飲食店で、県産食材を使用した香川オリジナルの恵方巻「さぬきまるごと恵方巻」を提供する事業を実施します。
2 開催日時	《予約受付》平成 26 年 1 月中旬 ～2 月 2 日(日) 《商品渡し》平成 26 年 2 月 1 日(土) ～2 月 3 日(月)
3 開催場所	県下の飲食店(香川県調理師会加盟)
4 開催内容	県産食材の魅力を広げるため、県内和食の料理業界と連携し、県産食材を使用して開発したオリジナル恵方巻「さぬきまるごと恵方巻」に加えて、本年度新たにもう 1 種類を開発し、より幅広い消費者に対して県産食材の PR を行うもの。



「さぬきまるごと恵方巻」



7つの県産食材



(2) 食のアンテナショップ事業



① 香川の食のアンテナショップ「さぬきダイニング」プロデュース事業

1. 趣旨	県産食材の認知度向上を図るとともに、優れた「香川の食空間」を創造するため、県産食材を使用した幅広い料理を提供し、香川の食の「ショールーム」、「情報発信拠点」として機能する飲食店舗を「さぬきダイニング」として認定し、飲食店舗が開発した料理を通じて、「さぬきダイニング」全体のプロモーションを行います。
2. 内容	<p>さぬきダイニングの拡充を図り、県産食材の魅力を発信する飲食店を支援する。</p> <p>(1) 今後のスケジュール</p> <ul style="list-style-type: none">① 募集期間 平成 25 年 4 月～② 事業実施 平成 25 年 6 月～③ 店舗数 10 店舗程度 <p>(2) 「さぬきダイニング」としての役割</p> <ul style="list-style-type: none">① 香川の食の「情報発信拠点」としての役割を担い、県産食材を使った幅広い料理の提供。② 県産食材を使ったメニューの開発や県産食材の認知度向上のための取組みの継続実施。③ 協定期間を通じて、県が指定する県産食材を使用して季節に応じた料理メニューを開発し、レシピを公開。④ 県に提案した県産食材の認知度向上のためのフェアやその他の事業を、県と連携して効果的かつ適切に実施すること。 <p>(3) 県が直接行う支援</p> <ul style="list-style-type: none">① 「さぬきダイニング」の看板等の交付② 県産食材に関する情報提供、産地研修等③ 県産食材の調達の斡旋④ 県産食材を使って開発された料理メニューのPR、店舗に関する情報発信等⑤ 専門家の派遣等による事業運営のアドバイス等の支援⑥ 事業提案に基づく事業委託金による支援⑦ 飲食店舗が開発した料理を通じた「さぬきダイニング」全体のプロモーション <p>(4) 従来認定店</p> <p>協定期間、認定店はさぬきダイニングの役割を果たし、県は各種支援を行う。</p>



②かがわ地産地消協力店の登録

1 趣旨	県産農林水産物の消費拡大を図るため、県産農林水産物やその加工品を積極的に販売する小売店や利用する飲食店などを「かがわ地産地消協力店」として登録します。
2 内容	<p>(1)登録店</p> <p>①さぬきの食販売店（産直施設、量販店、小売店、百貨店）</p> <ul style="list-style-type: none">○産直施設は、常設で、概ね年間を通じて営業する有人の店舗○量販店や小売店、百貨店などにおいては、次のいずれかの要件を満たす店舗<ul style="list-style-type: none">・さぬきの食の専用販売スペースを、概ね年間を通して設置していること。・通常とは異なる表示により、さぬきの食であることを強調し販売していること。 <p>②さぬきの食の提供店（飲食店、ホテル・旅館、弁当・惣菜店など）</p> <ul style="list-style-type: none">○概ね年間を通して、さぬきの食を利用したメニューを提供している店舗○来店者にお品書きやボードなどを活用し、さぬきの食をPRしている店舗 <p>(3)募集 平成 23 年 12 月～</p> <p>(4)登録店に対する支援</p> <ul style="list-style-type: none">○ 登録証、登録プレートの交付○ PR資材の無償配付○ 県ホームページやガイドブックによるPR○ 産直施設などの「さぬきの食販売店」と「さぬきの食提供店」との商談会などによるマッチング○ 生産情報の提供、生産者の斡旋などの相談活動 <p>(5)店舗の登録 県が受理した申請書の内容を確認し、要件を満たす店舗を登録する。</p>

(3) 食のマーケティング事業



① 民間団体連携うまいもんPR事業

1 趣旨	民間団体などが、新たな販売手法などにより、県産食材の販路拡大を図るため、県民に対し「香川の食」を広くPR する事業への支援を行います。
2 内容(予定)	〇うどんに合う酒を考える会との連携 ・酒に合ううどんによるうどんと酒文化との融合



酒に合ううどん



酒に合ううどん料理

②地域住民連携うまいもん開発事業

1 趣旨	県産食材の魅力を引き出すため、地域住民が主体となって、地域の特性を明確にしながら、食材を売り込むノウハウを自ら築きます。
2 内容(予定)	地域にある商品や料理に磨きをかけ、地域の味の良さを知ってもらい、新しい地域づくりの推進を支援するため、ノウハウ習得のシェフの派遣等を行います。



ホテルシェフによる料理指導



住民による料理開発