

<21世紀的ニッポン「地域」ブランド>

⑥鹿児島県

鹿児島黒牛・黒豚・さつま地鶏

～地域ブランド食材のメニュー開発考～

DL

日時：平成21年10月2日(金)11時45分～14時

場所：黒豚料理「いちにいさん」(中央区銀座西3丁目1番銀座インズ1・B1)

電話03-3501-3123 <http://r.gnavi.co.jp/g293428/index.htm>

参加費：~~お一人¥25,000~~ 《税込・試食付》

特別価格 ¥18,000-

DL

鹿児島県の黒牛・黒豚・さつま地鶏のブランド化におけるマーケティングや商品戦略は、地産ブランド化の成功事例として他自治体を一歩リードしている。今回は地方食材を活かした地方発の首都圏におけるレストラン展開で注目を集める(株)フェニックス(本社・鹿児島県)の「いちにいさん」銀座店で、鹿児島ブランドの食材を使ったメニュー開発、商品開発について学ぶ。同社の堂下博司会長が開発したそばつゆでいただく「鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ」は、銀座に行列のできるお店として賑わっている。

お忙しい中とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご参加をお待ちいたしております。

◆スケジュール◆

11:30 受付開始

11:45 開会の言葉 (日本食糧新聞社 副社長・服部 博)

11:50～ 講演① 鹿児島県のブランドの魅力とマーケット戦略 鹿児島県東京事務所

12:20～ 講演② 畜肉商品の商品開発のヒント&世界の食情報
久保村食文化研究所 久保村喜代子氏

12:50～ 試食

13:30～ フェニックスにおける鹿児島ブランドの商品開発及び首都圏戦略(仮題)

(株)フェニックス取締役かごしま黒豚事業部長 黒豚しゃぶ「いちにいさん」担当 柳國 久氏

13:30 解散

DL

日本食糧新聞社 外食デリカ研究会 (担当：福島・服部) 電話03-3432-4664

日本食糧新聞社のセミナー情報は <http://www.nissyoku.co.jp/seminar/>

【外食・デリカ研究会】

申込書 FAX：03-3459-4654

会社名	
部署・役職／お名前	
ご住所	〒
TEL	
FAX	

※お申込後、請求書と詳細(地図)を送りいたします。