

農業者と食品製造・加工業者のための

にいがた伝統野菜 連続講座 -第2回-

【開催日時】 平成27年 11月 11日(水) 13:30 - 16:00
【開催場所】 新潟市農業活性化研究センター
【参加者数】 26名

パンフレットより

農業者と食品製造・加工業者のための にいがた伝統野菜 連続講座 -第2回-

本講座では、伝統野菜・銘産品の活用、新商品開発やブランド化を目的に、第1回目は、新潟のなすの付加価値を高めるためのお話と、加工方法をご紹介しました。今回は、農産物を取り巻くストーリーや販売手法について、事例などを交えながらご紹介します。



平成27年 11月11日(水)

終了

時間 午後1時30分～4時00分 <受付開始：午後1時00分>

会場 新潟市農業活性化研究センター

〒950-1406 新潟市南区東笠巻新田3043番地1 TEL(025)362-

対象者 農業者、食品製造・加工業者等、食品産業に関わる方

定員 先着 30名様 <事前申込制>

参加費 無料

申込締切 平成27年11月6日(金)締切 ※定員になり次第 募集を終了させていただきます。

※お申込みは裏面の申込用紙をご利用ください。

講師 山倉 あゆみ 氏 (DAIDOCOプランナー / foodrop代表)
横田 孝優 氏 (ザツダン代表)

内容 【第1部】 わすれられるとなくなってしまうもの
【第2部】 実践ワークショップ はじめての人でも書けるキャッチコピー

【駐車場について】 施設内の駐車場をご利用ください。(無料)

問合せ先

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 <担当：山形>
〒951-8131 新潟市中央区白山浦1-425-9 新潟市役所白山浦庁舎1号棟4階
TEL = 025-201-8901 FAX = 025-201-8902 E-mail = info@niigata-award.jp

主催：新潟市農業活性化研究センター / 公益財団法人 食の新潟国際賞財団

活動報告



今回のセミナーは2部制。
第1部では、DAIDOCO・プランナーの山倉氏から、自身の体験をもとにした、にいがた農産物の魅力発信についてお話いただき、
第2部では ザツダン・代表の岩田氏より、商品(農産物)の魅力を知ってもらうためのコピー作りのポイントを、実践を交えてお話しいただきました。



【左】第1部講師=山倉あゆみ氏(DAIDOCO・プランナー)
【中】第2部講師=横田孝優氏(ザツダン代表)
【右】にいがた伝統野菜の解説=小田切文朗氏
(新潟県立大学・非常勤講師)



第1部と第2部の間には、にいがた伝統野菜の試食会&交流会が行われました。
「寄居カブ」は、大阪の天王寺カブや 東京の金町カブとの食べ比べにより、その素材の特長を体験してもらいました。
「白ナス」はピクルスにすることで、幅広い年代への消費拡大を提案いたしました。
また、解説の小田切氏には、参加者からの熱心な質問が相次ぎました。

にいがた伝統試食会

①「寄居カブ」

提供: 小田切氏
天王寺カブ(大阪)、金町カブ(東京)の試食もあり。

②「白ナス」のピクルス

提供: 山倉氏
ハーブティーを添えて…。

