

まほろば秦野通信

令和3年2月22日

タイトル	ジビエを活用し、コロナ禍の飲食店に新たな売上の柱を「秦野もみじカレー」の試作販売を開始
When (いつ)	3月中旬～下旬 店舗店頭にて販売開始 (売り切れ次第終了)
Where (どこで)	市内飲食店(秦野商工会議所、観光飲食部会、役員希望者)
Who (だれが)	秦野商工会議所 観光飲食部会 (部会長：秋山純夫)
What (なにを)	<p>コロナ禍による売上の減少を補う新たな売上の柱を構築することが今後の飲食店経営に欠かせない要素です。観光飲食部会では、新商品開発の一助として個店の味を表現しやすいレトルト食品に注目しました。「ジビエを新たな観光資源と捉えた地域食材活用の研究」と組み合わせ「秦野もみじカレー」(レトルト鹿カレー)を試作し、OEM生産、販売を試みます。</p> <p>【特徴】 低カロリーなのに高たんぱく、低脂肪、鉄分も豊富な、とてもヘルシーな食材、鹿肉「もみじ」のコクを引き立てる深みのある豊かな味わいで、ほのかな酸味のある王道カレーです。</p>
How (どのように)	<p>観光飲食部会役員の希望する店舗で、レジ横に「秦野もみじカレー」を配置し、店頭販売します。各店舗において、小ロット生産で、保存がきき、味の特徴の出しやすい新たな商品の開発及び販売に取り組みます。</p> <p>【試験販売 (初回ロット数は400個)】 PR活動を兼ね、全体募集に先駆けて試験的に販売を行い、販売店における発注方法や、市場の感触などを確認します。</p>
Why (なぜ)	近年ジビエは、外食・小売・観光・学校給食などの活用事例が増えています。こうした背景から、ジビエを活用した地域のブランドづくりや、ふるさと納税・お土産品としての利用を見据え、新たなマーケティングモデルの創出につなげていきます。
今後の取り組み	<p>「稼ぐジビエ」「レトルトビジネス」マーケティングモデルの可能性を探る(飲食店向けのセミナー&試食会) 日時：3月3日(開催予定) 講師：藤木徳彦氏(日本ジビエ振興協会 代表理事)</p>
問い合わせ	秦野商工会議所 観光飲食部会担当 松原・金子 電話：0463(81)1355 産業振興課 商業振興担当 担当：諸星 電話：0463(82)9646