

第1回 地域資源活用勉強会

地域資源を活用した新たな取り組みの掘り起こしや地域資源の価値向上（ブランド化）を目的とし、食の分野に精通した専門家を招き、さまざまな事例を参考にしながら、当地域にふさわしい取り組みや今後の方向性について検討するとともに実践的な取組への展開を図ります。

【日 時】 令和7年11月5日（水） 13:00～15:30
【会 場】 釜石・大槌地域産業育成センター 2階会議室
【対 象 者】 20名程度（釜石・大槌管内の生産者・事業者）
【参 加 費】 無 料
【参加申込】 別紙「参加申込書」に必要事項を記入の上、お申込み下さい。

【内容】

テーマ 「食からはじまる地域資源の再構築と商品開発 ～地域の魅力をカタチにする～」

講 師 佐藤 傑 氏

食専門誌「料理王国」

（株）JFLA ホールディングス マーケティング本部 メディア部
事業開発室 室長 ※岩手県産業創造アドバイザー

長田 絢 氏

食専門誌「料理王国」

（株）JFLA ホールディングス マーケティング本部 メディア部
事業開発室 ディレクター

◇ お二人それぞれの視点で様々な事例も交えお話いただきます

※1月以降に第2回・第3回の開催を予定しております。
（地域と連動した商品開発や販売戦略等）
講師や日程等は決まり次第また改めてご案内します。

《お問い合わせ・申込み先》

公益財団法人 釜石・大槌地域産業育成センター 総合支援グループ

〒026-0001 釜石市大字平田 3-75-1

TEL 0193-26-7555 FAX 0193-26-7557

E-mail info@ikusei.or.jp

講師プロフィール



佐藤 傑 さとう すぐる

食専門誌「料理王国」
(株) JFLA ホールディングス
マーケティング本部 メディア部
事業開発室 室長
※岩手県産業創造アドバイザー

料理王国 C U I S I N E K I N G D O M

<https://cuisine-kingdom.com/digital/>

【略歴】

1973 年 米農家の長男として生まれる。
英語が得意科目であったこともあり米国留学。
Concordia University, Irvine で経営学を終了。
卒業後帰国し、ベンチャー企業を数社経験してから
ベンチャーキャピタルに勤務。
実家の米をはじめ地方の農水産物を効率的に口コミ
で拡散するための仕組み「個人の料理教室ネットワ
ーク」事業展開のために起業。
2021 年 6 月から料理王国に在籍し、個人料理教室
(食感度の高い人達)と国内外の TOP シェフを繋い
で協創できる仕組みと事業拡大を担当する。

お手伝いできること

- 事業継承、M&Aのサポート
- 商品開発、試食モニターによる調査
- レシピ開発、撮影
- 国内有名シェフへの提案、商品開発監修の依頼調
整
- インフルエンサーマーケティング
- 販路開拓
- 補助金、助成金の申請書類作成 (事業計画作成)



長田 絢 おさだ あや

食専門誌「料理王国」
(株) JFLA ホールディングス
マーケティング本部 メディア部
事業開発室 ディレクター

(株)JapanFoodExpert 代表取締役
料理研究家
経営管理修士 (MBA)、(独) 中小機構 地域活性化
ア

ドバイザー、6 次産業化プランナー
栄養士、調理師、猟師、お肉博士 1 級

【略歴】

1982 年生まれ神奈川県出身。
出産を機に食の大切さに目覚め、栄養学を学ぶため、
2007 年に短大に入学と同時に会社を創業。
食の専門家として、テレビ番組のコメンテーターや料
理番組に出演し、情報誌や WEB コラムへの執筆等幅
広いメディアに出演。食に関する企業のコンサルタ
ントや地方自治体の地方創生プランナーとして、東
京と名古屋を拠点としながらも全国で活動してい
る。
24 歳と 20 歳の息子を持つ母でもあり、食育に注力
しており、講演やセミナー活動にも注力している。

著書：スーパーで買える「肉」を最高においしく食
べる 100 の方法 (ダイヤモンド社刊)

お手伝いできること

商品開発、飲食店メニュー開発、レシピ開発、フード
コーディネーター、原稿執筆、マーケティング、プロモ
ーション支援、イベント企画、料理教室講師、新商品
開発セミナー講師

「第1回 地域資源活用勉強会」 参加申込書

(参加ご希望の方は、10月30日(木)までに、FAX または E-mail にて申込み下さい。)

FAX 0193-26-7557

E-mail info@ikusei.or.jp

所 属			
連 絡 先	TEL		
	FAX		
	E-mail		
氏 名	職 名		備 考