

平成 30 年 8 月 10 日

会 員 各 位

函 館 東 商 工 会  
会 長 中 市 敏 樹

【伴走型小規模事業者支援推進事業】

地域資源を活用した飲食店メニュー強化事業の参加事業者募集のご案内について

標記について、当会では「伴走型小規模事業者支援推進事業」の一環として、地場の優れた食材を活かし、独自の工夫した調理方法などで、飲食店等の新メニューの開発や既存メニューの磨き上げを支援し 地域外の競合他社との差別化を図り、それを広くPRすることで、観光客の来店機会増加や地域内での観光消費拡大を図ることを目的に実施します。

参加された事業者に対しては、自店の地域資源を活用したメニューを北海道じゃらんの誌面でPRでき、読者アンケートによる評価が受けられるとともに、評価結果を基に著名な専門家の指導で磨き上げが図れるほか、改善後のメニューにおいては、じゃらんやパンフレット、ポスター、ホームページで紹介されるなど販路開拓・PRの機会が提供されます。

つきましては、次のとおりご案内いたしますので、参加を希望される事業所は、期日までに商工会へお申込み下さいますようお願い申し上げます。

記

1. 対 象 事 業 者

- (1) 当会地域内で飲食業もしくは飲食を提供する宿泊業を営む小規模事業者
- (2) 事業終了後に成果の検証のため売上確認に協力できる小規模事業者

2. 強 化 対 象 メ ニ ュ ー

- (1) 以下に該当するメニュー
  - ①現状地場食材を使っており、今後観光客をターゲットに伸ばしていきたいメニュー
  - ②現状地場食材を使っていないが、今後地域色を出して観光客をターゲットに伸ばしていきたいメニュー
- (2) 2,000円(税込)以下で提供できるメニュー

3. 使 用 食 材

戸井産、恵山産、樞法華産、南茅部産の食材(昆布、ブリ、イカ、エビなど)

4. 参 加 申 込 み

3ページの参加申込書に必要事項をご記入のうえ、8月20日(月)までに商工会へお申込み下さい。(期日厳守)

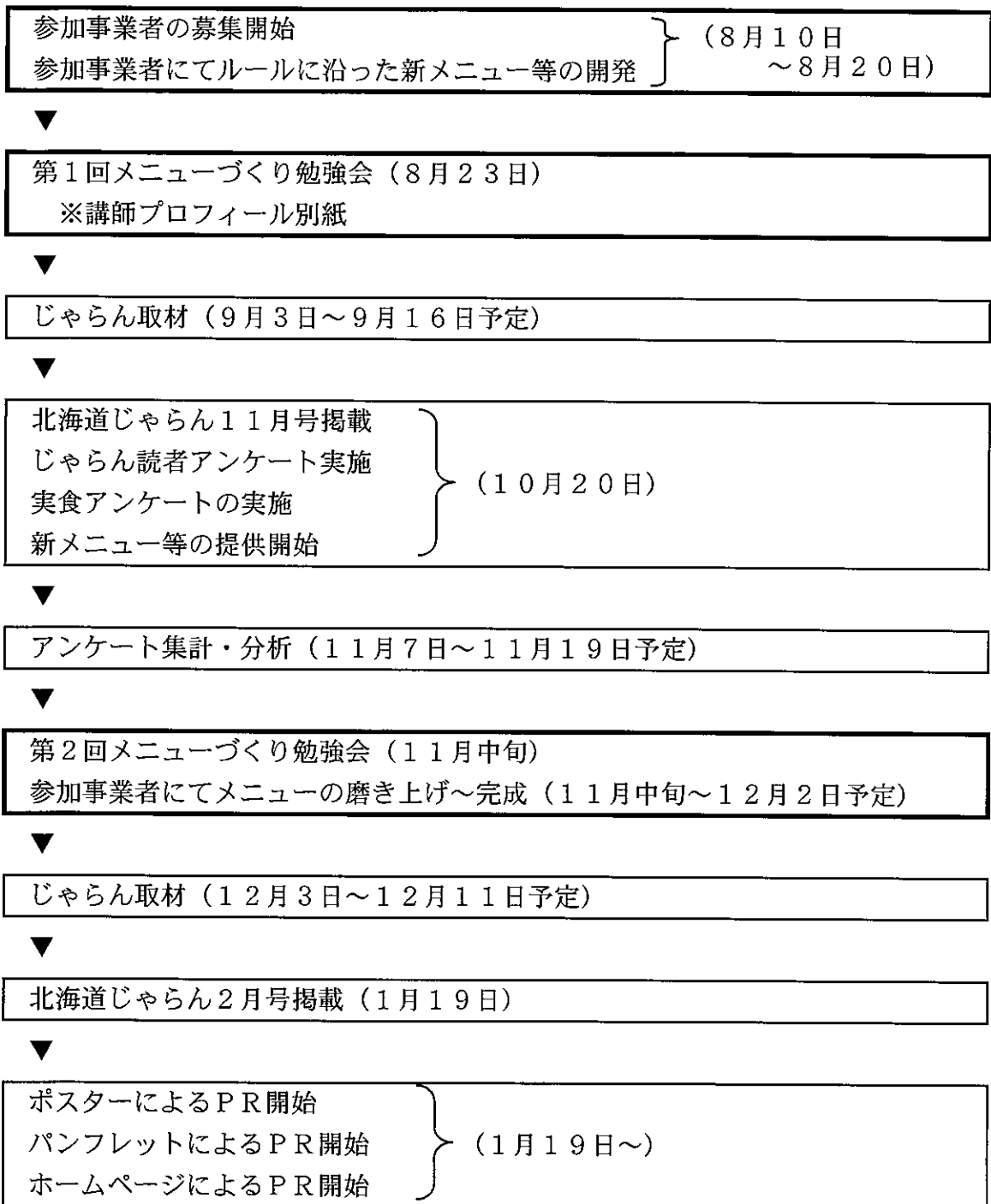
5. 申 込 ・ 問 合 せ 先

函館東商工会 南茅部支所 担当:伊瀬 泰行

〒041-1611 函館市川汲町1520番地

TEL:0138-25-3407 FAX:0138-25-5788 E-mail:y.ise@shokokai.hokkaido.jp

6. 今後の流れ



平成 年 月 日

函館東商工会南茅部支所 行  
FAX 0138-25-5788

事業所名

代表者名

## 地域資源を活用した飲食店メニュー強化事業への参加について

標記につきまして、次のとおり報告いたします。

### 記

- 1 参加する→ ※別紙の参加企業概要書へ必要事項の記入及び画像添付の上  
8月20日（月）までに商工会へ提出してください。



第1回メニューづくり勉強会へ（出席・欠席）する。

第1回メニューづくり勉強会

- (1) 日時：平成30年8月23日（木）14時30分
- (2) 場所：榎法華総合センター
- (3) 講師：フードコーディネーター りさ 氏

- 2 参加しない

8月20日（月）までに商工会へ提出願います。

## 講師プロフィール



札幌の管理栄養士  
フードコーディネーター りさ 氏

1977年、北海道北見市で誕生。札幌市にある天使女子短期大学(現：天使大学)食物栄養学科卒業。札幌市の小学校の学校給食栄養士を経て、2001年商品開発の道へ。製パンメーカー、たれ・スープメーカー、菓子メーカーでそれぞれ商品開発を担当。2011年10月フードコーディネートを学ぶため東京へ。2012年4月北海道に戻り、フリーランスの管理栄養士/フードコーディネーターとして活動中。

### 【業務内容】

- ・Food&Lifestyleサロン主宰(不定期)・レシピ開発・商品開発・撮影等の調理・スタイリング
- ・料理講師・講演・セミナー講師・TV・ラジオ出演・カロリー計算・食事アドバイス

### 【保有資格】

- ・管理栄養士・調理師・製菓衛生師・中学校教諭二種免許(家庭・保健)
- ・北海道フードマイスター・北海道フードマイスター上級(水産編)
- ・北海道フードマイスター上級(畜産編)・JSA認定ワインエキスパート
- ・フードコーディネーター(祐成陽子クッキングアートセミナー卒業)
- ・フードアナリスト・野菜ソムリエ・飾り巻きずし検定3級・BBQアドバイザー