

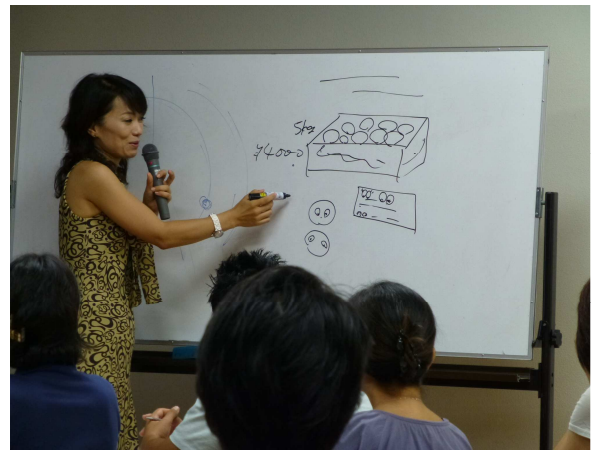
「食の魅せ方セミナー」第2回～第4回 開催報告

開催日時：平成 25 年 8 月 22 日 木曜日 午前 9:30～第2回／午後 1:30～第3回開催

会場：屋久島町役場 安房支所 1階会議室

講師：宮田 理恵氏（フードコーディネーター・デコプロ代表）

セミナー風景



講義内容

宮崎県のみならず食のコーディネーターとして関東圏も含め、幅広くご活躍されている宮田氏をお招きしました。「宮崎県の宝」ともいわれる宮田氏。食のブランディングやスタイリングにおいて先駆者である宮田氏の講義に受講生も集中して参加していました。

内容は、メニュー開発の基本から手法まで、セルフブランディング戦略、コンセプトの作り方等、時流にあった開発について等、「屋久島」ならではのメニュー開発を提案し、グループに分かれ演習をしながら実践的な内容で、今後商品開発をし事業の拡大や、新規事業立ち上げのキッカケとなるセミナーとなりました。

開催日時：平成 26 年 3 月 26 日 午後 1:30～第 4 回開催
会場：屋久島町宮之浦保健センター
講師：宮田 理恵氏（フードコーディネーター・デコプロ代表）

セミナー内容



講義内容

屋久島は自然遺産登録 20 周年を迎えますが、毎年登山客は多数訪れます。しかし登山客が島に訪れて食するのは、冷えた登山弁当が多いのが現状だといえます。そこで屋久島ならではのスープを開発し、お弁当とセットで販売するのはどうかという見解から、食開発のエキスパートである宮田氏が、スープの基本から応用まで実習を踏まえて講義しました。また宮田氏のご計らいで、スープ専門店として全国規模で人気がある、スープストック東京の平井氏にも同席頂き、スープ販売・開発、店舗スタイリング等の事例や見解を話して頂きました。受講生の中には、これを機にスープ販売を開始し事業拡大をしたいという方もいて、その方の見解は、純粋に登山客に温かいスープを提供し喜んでもらいたいというホスピタリティによるものであり、その精神は新商品の開発において、とても重要な認識なのではないかと感じた講義でもありました。