

祝 京都縦貫自動車道が全線開通

新しい時代を
“オール舞鶴”で前進



一段と賑わう舞鶴港とれとれセンター

目次

第1回舞鶴市みらい戦略推進会議	2	まいづる空き店舗データベース	7
西舞鶴こっちゃた100円商店街	3	京の食彩券 利用店舗募集	7
ふるさとコールMAIZURU	3	中小企業相談所のご案内	7
まいづる逸品づくり塾 経過報告	4・5	インフォメーション	8
青年部だより	6		
女性会だより	6		

DINING BAR JOKE

代表 日下部 重樹氏

JOKEと言えば無水カレー。カレーにかける情熱は誰にも負けません。逸品づくり塾には2回目の参加となり、新しい無水カレーに挑戦しています。進化するJOKEの無水カレーを広く知っていただくために、各種のイベントにも積極的に参加します。



(株) DIY STYLE

代表取締役社長 森本 隆氏

軽量レングの製造販売に強みを持つ会社。その強みを生かして、まちづくり企画にも積極的に参加しています。今回、はじめて逸品づくり塾に参加しました。持ち前のバイタリティーで新企画をどんどん打ち出し、舞鶴に留まらず、世界に発信できる商品をつくりたい。

(有)長谷川巴之助商店

林 志野さん

能登の昆布屋と連携して海産物のギフトセットを企画しており、連携先と楽しみながら取り組んでいます。海産物やおつまみが大好きな方にはたまらない逸品の誕生が期待できます。逸品の提案とあわせて、乾物のおいしい食べ方もどんどん提案していきたいと思っています。若い世代に自社製品の自慢の味を知っていただきます。



(有)藤原食品

代表取締役 藤原 隆一氏

10年程前に富山県で出会った、こんにやくを使った食品の美味しさが忘れられません。それをヒントに逸品づくりを進めています。もうすぐ最初の試作品ができあがる予定で、さらに改良を重ねます。販路拡大も視野に入れた新商品には大いに自信があります。

和洋ダイニング かなで

店長 岡井 裕志氏

開店から約半年。舞鶴に根付いた店舗づくりを目指し、地元の食材を使用した料理を日々考えています。現在のところ、希少価値の高い地元農産物に着目した、「こんなおいしい料理は舞鶴でしか味わえない」と言ってもらえる自慢の逸品を考えています。



【アドバイザー】

マルチプロデュースオフィス プラス 岡本 英志氏

事業者さんは、「何かしないといけない」と思いながら、日々の業務に追われて、1年が過ぎてしまうことが多いようです。逸品づくり塾では、定期的に面談し、逸品づくりの進捗状況に応じたアドバイスをおこないますので、事業者さんは具体的に行動せざるを得ません。事業者さんの思いが製品になります。それにパッケージや見せ方を加えて商品になります。売り方、接客方法、商品の紹介の方法も含めてアドバイスしていきます。

