

第3回 こさいご当地グルメプロジェクト実行委員会 会議議事録

開催日時：令和4年8月30日（火）15時00分～16時30分

会場：湖西市新居支所 2階 大会議室

出席者：前田委員長、清水副委員長、山崎委員、飯田委員、鈴木委員、高部委員、事務局（馬淵、白井、尾崎）

欠席者：森谷副委員長、河村委員

議題：メイン食材について、

決定事項

- ・メニューでなく、食材としてご当地グルメを定義する。
- ・ご当地グルメの食材は湖西市産豚肉とする。

共有事項

- ・「伴物流」が浜松ハムを經由して、湖西市内の養豚事業者6社程度の豚肉を流通させることが可能であることを確認したほか、スーパーや生産者のプライベートブランドなどの湖西市産豚肉はBtoCとしても購入可能。
- ・湖西市産豚肉は価格が高いことが課題。高いだけの理由（ストーリー）が語れるように調査していく。
- ・生産される豚（養豚業者）によって特徴が違うので、幅は広がるが「湖西市産豚肉」としての統一性（ブランド）が弱い。

発言記録

- ・湖西市を「豚のまち」にする。

提案事項（前田委員長より）

- ・湖西市を代表する食材である豚肉を、市内の多くの施設が参加できるイベントとして、市制50周年を広くPRするとともに、地域経済に貢献するブランディング事業、こさいグルメグランプリ（こさいP-1グランプリ）を提案。

今後の動き

- ・湖西市内各養豚業者の豚の特徴を調査する。
- ・ブランドデザインやプロモーションについては早めに解決する。
- ・湖西産豚肉をブランド化するキーワードについて検討する。
- ・次回の実行委員会では、今年度と今後の事業内容について議論する。