こさいの豚肉

こさいご当地グルメプロジェクト　意見交換会

日　時　　令和５年３月14日（火）15時～
会　場　　湖西市役所　３階　議員会議室

次　　第

１．開　　会

２．実行委員長あいさつ

３．報告事項

（１）委員の更新と事務局体制について
（２）試食会の報告について

４．意見交換会の議題

（１）「こさいの豚肉」定義の確認について
（２）「こさいの豚肉」使用飲食店への誘導
（３）令和５年度の事業について
（４）令和５年度予算（案）

５．書面審議の案件説明

（１）委員の更新と事務局体制について（再掲）
（２）ロゴマークの修正について
（３）webサイトの公開について　※委員長専決後⇒報告案件
（４）のぼりの作成について（執行残を使って）
（５）令和４年度決算（見込み）

６．その他

７．閉　会

こさいご当地グルメプロジェクト実行委員名簿

（五十音順）

役　職	委員氏名	所　　属	備考
委員長	前田　忍	サンクスループ㈱	
副委員長	清水　政士	はづき	
監事	山﨑　怜	湖西市商工会	
監事	飯田　真樹	新居町商工会	
	森谷　義之	浜名湖屋	
	鈴木　誠	浜名湖青年会議所	鈴木畳店
	河村　沙耶	海の湖 HAMANA ジェンヌ	
	安田　拓真	Kosai Saiko Labo	静岡銀行 湖西支店

（敬称略）

オブザーバー

湖西市ふるさと大使	中根　もにゃ	
湖西市ふるさと大使	堀尾　実咲	

（敬称略）

実行委員会事務局

湖西市　企画政策課　課長	馬渕　豪	
湖西市　企画政策課　課長代理	白井　保司	
湖西市　企画政策課　係長	尾崎　威志	
湖西市　産業振興課　課長代理	木下　靖義	
湖西市　産業振興課　係長	吉田　善行	
湖西市　文化観光課　係長	稲垣　慎介	

３．報告事項

（１）委員の更新と事務局体制について

任期：令和５年１月１日～12 月 31 日（１年間）

【役職】

・副委員長を１名に変更

事務局に、湖西市産業振興課、文化観光課を加える。

【経緯】

・企画政策課を事務局とし、産業振興課農林水産係がオブザーバー参加してきたが、関係する専門部署が事務局に参画することで、多角的にプロジェクトを推進します。

（２）試食会の報告について

【アンケート結果】

〇気になった豚肉　湖西ポーク：３票　とこ豚ポーク：１票　夢やまびこ豚：４票
ふじのくに夢ハーブ豚：４票　はまな三丁目の豚肉：７票

〇湖西市産の豚肉を使用したメニューの有無　ある：１店舗、ない：４店舗

〇「こさいの豚肉」使用メニューの開発等　ある：２店舗、これから検討：３店舗

〇自由意見

・参加する店にのぼりがあるといい。「浜松ぎょうざ」や「富士宮焼きそば」等、そのメニューがあることが店外から一目でわかると集客につながると思う。

・難しいかもしれませんが、まとめて取り扱ってくれる業者がほしいです。

・豚肉食べ比べイベントを開催して、生産者さんの生の声を聴く機会を作ってほしい。小学生に食育として取り入れる。湖西市民に、湖西ポークを使ったレシピの考案を募集する。どのブランドも、スーパーで気軽に買えるようにしてほしい。

・食べ比べをしてみて、味が全然違う事を実感して面白いなと思いました。湖西ポークはスーパーで見ていましたが他にも湖西産のブランド豚がある事を初めて知りました。市民に浸透するとこがご当地グルメのスタートだと思うので、生産者さんのお話を聞けて、食べ比べができるイベントがあるといいなと思いました。

・Ｂ級グルメの開発。

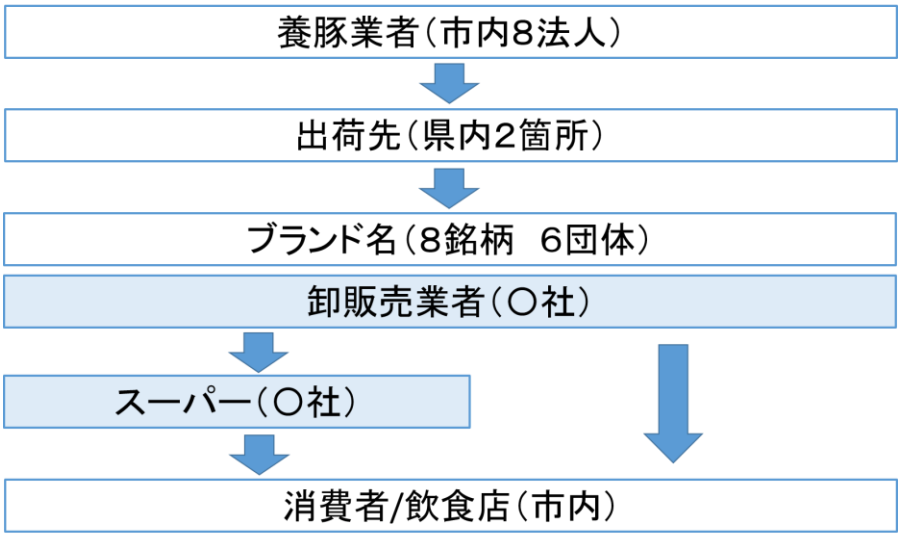
・市をメインにフェスティバル的なかたちで。

４．意見交換会の議題

（１）「こさいの豚肉」定義の確認について

「こさいの豚肉」とは･･･飲食店で料理に使う湖西市産の豚肉~~（生産地のブランド）~~

湖西市養豚の精肉販売の流れ



湖西市産１００％の精肉としての流通可能性が確認できたもの

銘柄名	特徴	流通
湖西ポーク	脂肪は白く、しまりも良く、肉のきめは細かく舌触りが良い	浜松ハム かきこや各店
とこ豚ポーク	動物性たんぱく原料を使わず、マイロ、大麦等を多く配合した専用飼料を使用。そのため肉特有の臭みもなく、やわらかで色つやが良い。	浜松ハム
夢やまびこ豚	全粒粉砕とうもろこしを主とした植物性資料を与えた豚。柔らかくサシが適度に入り、甘みのあるお肉。ビタミンEが豊富でドリップロスや変色が少なく、保存性に優れている。	浜松ハム
はまな三丁目の豚肉	脂はサラリとしてべたつかず、クセのない脂身と、柔らかい赤身にこだわった豚肉	すぎもとミート 配送可能
ふじのくに夢ハーブ豚	7種のブレンドハーブを与え続けることで、肉の臭みがなく、さっぱりとした食味をもたらし、さらに、小麦主体原料も同時に与え続けることで、脂肪が白く引き締まって肉にはサシが入り、赤身の味のノリと脂のコクが付与されました。濃厚な旨味を持ちながらも、臭みがなくさっぱりとした味わいの豚肉です。	玉澤 店舗併設の直売所で販売 配送は縮小の方向

※その他湖西市内で飼育されている豚肉が数銘柄流通していますが、現時点で湖西市産１００％で流通できることが確認できていません。

「こさいの豚肉」とは

湖西市産を必須条件に、湖西市産豚肉を使用したメニューと定義づける。
湖西市産豚肉料理を出すお店やメニューには、「ロゴ」を表示し周知する。

つまり

「こさいの豚肉」とは・・・飲食店で料理に使う湖西市産の豚肉

（飲食店が湖西市産の豚肉を使った豚肉料理）

（２）「こさいの豚肉」使用飲食店への誘導（案）※令和５年度第１回議題

ステップ１　飲食店の自慢の豚肉料理の掘り起こし

「湖西に行ったら豚肉料理を食べよう」

※市内飲食店にアンケートを行い、どのようなメリットがあれば参加（メニュー提供）の誘導

【手順のイメージ】

１　飲食店の店舗情報、自慢の豚肉料理、分類（和食、洋食）

２　豚肉料理をテーマにした情報発信

３　マップ化などで情報発信

４　「こさいの豚肉」の試食会への参加、流通経路

⇒　（強制するものではないが「こさいの豚肉」店　ステップ２への誘導）

ステップ２　「こさいの豚肉」使用飲食店

ロゴの使用のイメージ　や登録条件（案）などを検討

【手順のイメージ】

１．事業者より、店舗情報、使用銘柄情報、メニュー画像、料理画像の伝達・提出（オンライン）

２．登録完了。ウェブサイトへ掲載し、のぼり等 PR ツールを提供。

※最長１年ごとにメニューの存在確認調査を実施。更新作業を行う。

【登録条件（案）】

〇「こさいの豚肉」のうち使用銘柄を特定すること。

〇当該メニューにはロゴを貼付し、「こさいの豚肉」の使用がわかるようにすること。

〇登録後はプロジェクトが提供するのぼり等の PR ツールを設置し、「こさいの豚肉」提供店舗であることが外観上でわかるようにすること。

〇「こさいの豚肉」とそうでない豚肉を使った同一の料理を別メニューとして提供する場合等の取扱い

（３）令和５年度の事業（案）について　※令和５年度第１回議題

【事業予定】

〇静岡ブルーレヴズとの連携事業

〇湖西市産の豚肉　チラシの作成

〇「東アジア文化都市 2023 静岡県」地域連携プログラムへの申請

〇豚肉ブランド業者への説明

〇飲食事業者への自慢の豚肉料理（情報発信に向けた調査）への参加

〇飲食事業者への「こさいの豚肉」の説明・利用促進に向けた試食会

〇P-1 グランプリの開催（令和５年秋）

（４）令和５年度予算（案）※令和５年度第１回議題

令和５年度　収支予算（案）

１　収入の部　　単位（円）

科目	摘要	予算額	備考
委託料	湖西市ご当地グルメ開発業務	1,000,000	補助金かも
補助金		0	
雑入			
合　　計		1,000,000	

２　支出の部　　単位（円）

科目	摘要	予算額	備考
会議費	実行委員謝礼、交通費	326,240	
宣伝費	ツール作成、デジタルマーケティング	230,000	
事業費	P-1 グランプリ　他	395,740	
事務費	振込手数料、事務用品　他	48,020	
合　　計		1,000,000	

※各項目間の流用を認める。

５．書面審議の案件説明　※年度内に執行、決定事項

（１）委員の更新と事務局体制について（再掲）

（２）ロゴマークデザインの修正について

<u>葉っぱのデザインをくちなしに変更する。</u>

・市の花であるくちなしをデザインに採用し、湖西市らしさを付加する。

こさいの豚肉

（３）web サイトの公開について　（事務局確認後、委員長専決で公開）

（４）のぼりの制作について

「こさいの豚肉」使用メニュー提供店舗への掲出を想定し、のぼりを制作します。

【概要】

・発注予定数　50 枚
・デザイン案 3 パターン程度の中から選択して発注する予定。
・スケジュール
・デザイン決定
・使用のイメージ

（５）令和４年度決算（見込）報告　※令和５年度第１回議題

令和４年度　決算（見込）

1　収入の部　　単位（円）

科目	摘要	予算額	備考
委託料	湖西市	990,000	
雑入	利息	6	
合　　計		990,006	

2　支出の部　　単位（円）

科目	摘要	予算額	備考
会議費	実行委員謝礼、交通費	205,380	
宣伝費	のぼり　他	104,860	
事業費	試食会資材、ロゴマーク作成　他	245,114	
事務費	振込手数料、事務用品　他	4,793	
合　　計		560,147	

※　委託料の変更契約で残額を市へ戻入する。

収入	990,006
支出	560,147
差引残高	429,859

今年度の財源を有効に活用するための、その他支出候補

○店舗内掲示用メニューポップ　○ウェブサイト誘導用 QR カード　○メニュー用ロゴステッカー ○宣材写真撮影（プロ）　○メニュー採用店舗掲出用タペストリー ・ブルーレヴズ 3/26 ホームマッチプレゼント　・ブルーレヴズクラブハウスこさいの豚肉提供

6．　その他

「本興寺花まつり」出店者の募集要項

本年も、本興寺門前を会場にして、「本興寺花まつり」を開催します。

今回、湖西市商工会商業部飲食店研究会の最後のイベントとして飲食店研究会のメンバーと共に本イベントを盛り上げて行きたいと思います。

コロナ禍の終息が見えない中で、消費者ニーズも大きく変わります。ぜひ、この機会に貴店のヒット商品になるような新メニューを企画してみませんか。

※新型コロナの感染状況及び天候等により、イベントを変更又は中止する場合があります。

開催日時	令和 5 年 3 月 25 日（土）・26 日（日）　10:00～16:00 搬入 9:30～10:00、搬出 16:00～16:30
会場	本興寺門前
募集定数	最大 8 区画　※1区画は原則として間口 3. 0m×奥行 3. 0m。 隣のブースとの間隔は約 1m。
出店料	1,000 円／日
出店対象者	湖西市商工会商業部飲食店研究会の会員とする。 ※第三者への名義貸しは認めません。
販売対象商品	飲食物・農水産物・衣料品・手作り雑貨など
出店要件	・湖西市は、県下一の「豚肉」の生産地です。「豚肉料理」を必ず 1 品提供して下さい。 ・湖西地域の農林水産物を利用した天ぷらの提供など創意工夫を凝らした新メニュー1 品の提供をお願い致します。一例としては、徳川家康がこよなく愛した天ぷらとか、白須賀産ジャガイモのポテトなど。 ・本企画は、飲食店のレベルアップを目的に実施します。大変恐縮ではございますが、冷凍食品中心のご出店はお控え下さい。 ・電気、ガス、水道、排水施設はありません。各店持ち込みにより使用可（保健所・消防署への届出は、商工会でまとめて行う）。 ・テント、テーブル、椅子、発電機、テント内照明等の資機材は各店で用意。 ・テントの代わりに車両販売も可能（テント販売の車両は 1 台のみ別途駐車場へ駐車可）。 ・テント、資材等が風に飛ばされないよう、風対策を徹底すること。 ・新型コロナウイルス感染症対策（マスクの着用、アルコール消毒の設置など）及びゴミ等の回収を各店で行うこと。
出店者説明会	・申込受付終了後、出店者説明会【3/15（水）】を開催します。 ・責任者又は代理人が必ず出席して下さい。 ・説明会不参加の場合は、出店を辞退したとみなします。
申込方法	別紙「申込書」申込フォームへ必要事項をご記入の上、商工会へ申し込んで下さい。募集期間：2 月 1 日（月）～2 月 28 日（火）

※ご不明な点がある場合は、下記お問合せ先へご連絡下さい。

下記 2 次元コードから
申込フォームが開けます

〈お申込み・お問合せ先〉湖西市商工会　　山﨑、宮野
TEL：（０５３）５７６－０６３７／FAX：（０５３）５７６－３９８