



こさいの豚肉

第 8 回 こさいご当地グルメプロジェクト実行委員会

日 時 令和 5 年 7 月 11 日 (火) 15 時～

会 場 湖西市防災センター

次 第

1. 開 会

2. 実行委員長あいさつ

3. 報告事項

(1) 飲食店との意見交換

4. 議題

(1) 令和 5 年度の事業について

5. その他

6. 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(株)	
副委員長	清水 政士	はづき	
監事	二橋 和久	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	鈴木豊店
	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	馬淵 豪	
湖西市 企画政策課 課長代理	杉本 周平	
湖西市 企画政策課	楠野 泰弘	
湖西市 産業振興課 課長代理	吉田 善行	
湖西市 産業振興課 係長	小笠原 大悟	
湖西市 文化観光課 係長	稲垣 慎介	

3. 報告事項

(1) 飲食店のとの意見交換

「こさいの豚肉」ご当地グルメプロジェクトは、なにを目指すのか？

(前提) : 湖西市は、県内トップの養豚生産地。

「湖西市内の飲食店は豚肉料理がうまい！」を目指し、市内はもとより市外・県外から湖西市の飲食店に豚肉料理を食べに来るために「情報発信や料理を磨きあげ（地産のこだわり）市内の飲食店活性化と豚肉の消費量を増やす。」

こさいご当地グルメプロジェクト(「豚肉」)

湖西市に来たら豚肉料理を食べよう

こさい豚らしいキャッチーなコピーを

「TONTONのまちは前橋」ってなに？
なんの前橋の名産が豚肉料理なの？
前橋にお答えします！

オリジナル豚肉料理のご紹介
元祖まえばしTONTON、TONTONまんじゅうといったオリジナル料理をご賞味ください。

おいしい豚肉が食べられるまち湖西のストーリー

湖西市産の豚肉の加工品を活用したキッチンカー メニューの開発

湖西市は県内一の養豚の生産地

「TONTONのまちは前橋」ってなに？
豚、糸のまち。今、TONTONのまちは前橋。
湖西らしい バックグラウンドを整理
ものがたりを整理

糸のまちで好景気。西洋料理が大行
明治3年に日本初の豚肉販売工場がつくられた前橋。その後、豚肉ははじめから「糸のまち」として全国的に名を知られ、製豚業の繁栄が背景を伴ったことでも、市内にはイゼミや豚肉の加工品が数多く販売されました。ウチワラスやボックラーは当時の人々にはお洒落で贅沢な料理。その名残が、今でも豚肉料理をメニューとするお店がたくさんあるのです。

豚肉産出量が全国トップクラス
豚肉産出量が全国トップクラス
豚肉産出量が全国トップクラス

ビタミンB1で栄養満点
豚肉には、ほかの食品と比べてビタミンB1が多量に含まれています。ビタミンB1は、脂肪の代謝やエネルギーの産生に不可欠な栄養素。「生命の力」を前橋、を掲げる前橋にとって欠かせないアイテムです。

こさいの豚肉を食べられるお店の紹介イメージ

メニューからさがす

店舗検索

- とんかつ
サクサクの衣の中にアツツの肉汁がジュワッ！とんかつは豚肉料理の代名詞です。各店こだわりのとんかつを味わってみてください。
- 豚丼
ひとくちに豚丼といってもバリエーションはさまざま。どれも豚のうまみがご飯に染み込んで食欲をそそります。
- 豚肉料理いろいろ
ご飯のから揚げ料理、種類までさまざまジャンルがラインナップ！目撃されているお店を食べあってみるのもいいかも。
- ソースカツ丼・カツ丼
ここ前橋でカツ丼といえど一般的な玉子とじのほか、ソースカツ丼も有名。ソースカツ丼は前橋が発祥の地ともいわれています。
- ホルモン・焼肉
焼肉店と並んで、ホルモン焼きのお店もたくさんあります。トントロ・ハツ・ヒモ・コブク・ガツ・一帯を余すところなく食べ尽くしましょう！
- テイクアウト
気軽に豚肉料理を食べるならテイクアウトがおすすめ。各店オリジナルの味でみなさんのお越しをお待ちしています。

店舗名一覧

店舗検索

<p>英数字</p> <ul style="list-style-type: none"> Bistro d'Asie (ビストロ ダズイ) Cafe & Dining cocoromo DNING Ben GGC 前橋小形本店 [m] Bagel Cafe & Natural Market RIVER MEAT MARKET <p>英行</p> <ul style="list-style-type: none"> 青木旅館 赤城山 青木別荘 紅伊屋 赤城山オートキャンプ場 居酒屋ごみさん。 居酒屋ダイニング幹源 イタリア料理 チニコ イタリア料理 ラングスタ ヴェレ・シーニュ 太田食堂 お酒場そば屋 たかく おべんとう工房 雪月夢 	<p>た行</p> <ul style="list-style-type: none"> 中華そば ほんこん 中肉料理 零世の豚 ポルダ 豊利平本店 とんかつ太郎 高井店 <p>は行</p> <ul style="list-style-type: none"> 林牧場 電線の家 とんとん広場・HÜTTE HAYASHI (ヒュッシャハイシ) バーラー・レストラン モモヤ パン工房 くるみの森 バーベキュー白水 パンデイ飯屋 ほんまもんや亭 <p>家行</p> <ul style="list-style-type: none"> まえばし前橋 天然温泉快〜ゆ 前橋市赤城少年自然の家 (指定管理者：(株)NSP群馬) 真心庵 そびひろ <p>や行</p> <ul style="list-style-type: none"> 八重垣
--	--

訪問日	店舗名	内容
5月30日 (火)	新居町商工会	<ul style="list-style-type: none"> ・本来は豚の生産者が消費の拡大に向けてPRするものではあるが、生産者によって温度差があることは認識しており、行政として豚肉の消費を増やす取り組みについては理解できるところはある。
6月6日 (火)	湖西市商工会	<ul style="list-style-type: none"> ・豚は調理しやすいので、串焼きなどを店舗で提供してもらってもいいのではないか。 ・湖西産にこだわらず豚肉の消費を増やすことについては理解できる。 ・イベントに参画する店舗として10店舗は欲しいのではないか。 ・商店街のイベント「キラキラフェスタ」で湖西ポークの加工品を使ったメニューの提供は、大津屋さんにご相談しておくとい。
6月13日 (火)	大津屋	<ul style="list-style-type: none"> ・話題作りは理解できるが、既得権益で動いていて関係者の介入も強い。 ・湖西市は、出荷頭数が多いが精肉の全体としての生産量は少ない。 ・豊橋のカレーうどんはうずらなど一定の条件を提示して、それ以外は自由。そのため店ごとに特色があるカレーうどんが提供できている。 ・有名な料理長を呼んでイベントなどをやってみたらどうか。
6月14日 (水)	とんとん	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントにはぜひ協力したい。 ・すぎもとミートと取り引きするようになり、湖西産の豚肉（はまな三丁目の豚肉）を扱うことになった。
同上	わらしべ	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントにはぜひ協力したい。 ・湖西産の豚肉（とこ豚ポーク：浜松ハム取り扱い）を使用している。 ・豚肉が旨いというイメージが定着すれば、臭気のマイナス的イメージ緩和につながる。 ・食育の要素を入れるといいのではないか。例えば、養豚場の見学や豚肉の図鑑作りなど。 ・参加する飲食店にはイベント期間中は、メニューとして提供してもらおう。1日限定何食という提供方法でもいいのではないか。
同上	いちごや	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントには協力したい。 ・湖西市は養豚が盛んだが、豚肉というイメージがないので今回の企画はいいと思う。 ・すぎもとミートとはかつて取引していたが、個人商店規模になると自分でスーパーに買い行けば仕入れは済んでしまう。 ・コンテスト形式で飲食店の順位を決めた方がよい。
6月15日 (木)	辻の房	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントには協力したい。 ・玉澤（湖西産の豚肉：ふじのくに夢ハーブ豚取り扱い事業者）と取引している。 ・湖西産の豚肉は脂が多く、くどいので使用していないが使用したいとは考えている。 ・ふじのくに夢ハーブ豚のヒレのフライをメニュー化しようとしている。 ・豚肉を使った料理なら何でもいいというのは対応しいくいので、ある程度絞ってもらった方がよい。 ・イベントに参加する方にインセンティブが必要ではないか。例えば参加店舗で利用できる共通食事券や1ドリンクサービス券など。
同上	豊千	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントには協力したい。 ・肉は村田精肉店・玉澤・すぎもとミート、市場から仕入れている。 ・豚肉であれば扱いやすい。
6月23日 (金)	海想や	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントには協力する。 ・湖西に豚肉を食べに来るか疑問がある。実際、店の利用者の9割は周辺の宿泊客で、浜名湖の海産物を求めに来ている。 ・豚肉料理としては「とんてき」を提供している。 ・提供している「とんてき」を湖西産にした場合、売価は3倍になる。 ・豚肉については「もち豚」を使用しており、豊橋の業者から仕入れている。

訪問日	店舗名	内容
6月28日 (水)	大悟	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントには協力したい。 ・豚肉は扱いやすい。 ・豚バラを串にして提供しており、昔からなじみの年配客からの注文は多い。 ・「とんてき」を提供することも考えられる。 ・イベントに参加する店舗に湖西産豚肉を提供してもらえる仕組みが欲しい。 ・仕入れは畑中精肉店からしているが、遠鉄ストアに買いに行くこともある。
6月29日 (木)	天平寿し	<ul style="list-style-type: none"> ・市のイベントには協力したい。 ・遠鉄ストアでも、購入している。 ・豚肉料理としては「とんてき」「ネギ豚ポン酢」を提供している。 ・夜市の際には豚みそ肉巻きを提供したこともある。 ・さわやかが各店舗独自のメニューを提供しているので、声掛けしてみてもどうか。



4. 議題

(1) 令和5年度の事業について

① 令和5年度 P-1 フェア-の食材の定義について

飲食店からの意見

- ・湖西市産豚肉だけだと参加したくても仕入れ業者との調整で参加できない。
- ・調理人としては、安い豚肉を上手く調理して料理を提供しているという自負もある。
- ・豚肉の料理の定着を目指すなら、素材を湖西市産だけに限定しなくてもよいのではという広く参加を促してもよいのでは。

提案 豚肉の産地を問わずに、豚肉を使った料理を対象に広く飲食店の参加を求めたい。

ただし、湖西産の豚肉を使用している場合は取上げ方などに差別化するなど誘導する。

論点① 豚肉の産地の取扱いについて

② 令和5年度 P-1 フェア-の実施について

期 間 令和5年10月14日(土)～令和5年12月17日(日)

論点② 期間の設定について 2か月程度は適切か

論点③ 提供期間にルールを設けるか

趣 旨 湖西市は、県内養豚飼育数が1位であることに着目し、各飲食店に自慢の豚肉料理を提供いただくことによって、市外に「豚肉の町」としてPRする。

内 容 期間中の営業日は、予め決めた豚肉料理メニュー1品を必ず提供する。

論点④ メニュー数は複数を可とするか

目標 KPI 参加店舗数 20店舗以上

実施の評価 クーポンの利用者数など

お店評価 継続意思 80%以上

来訪者評価 料理への満足度 70%以上(仮)

また訪れたいと思う 70%以上(仮)

論点⑤ 評価の設定について(認知度など、追加して方が良いと思う項目)

参加要件 イ. 食品営業許可※を取得し、店内等で調理した料理を店内等で提供・販売できること。 ※飲食店、喫茶店、菓子製造業、スーパー等

ロ. 湖西市内に店舗または出店場所があること

ハ. 湖西産の豚肉を使用している場合は、ブランド名を表示すること

論点⑥ 飲食店が提供するメニュー数や提供頻度はどうするか

論点⑦ 豚肉料理を注文した場合に期間中のサービス（プレゼントメニュー）を条件に組みこむか

論点⑧ お店への協力条件

募 集 令和5年8月 商工会の会報誌

市役所だより / 市 web ページ

③ 今後のスケジュール（別紙1）

④ P-1 フェアー の広報戦略について

・ ご当地グルメの web ページについて（別紙 2）

・ 参加募集のチラシの作成（別紙 3）

・ P-1 フェアー のチラシの作成

・ 自慢の豚肉料理メニュー紹介とこさいの豚肉の PR チラシ

（取組趣旨と湖西市産の豚肉の説明※提供店のみ）

論点⑨ 湖西産の豚肉を使っている飲食店をどう差別化するか

・ 静岡ブルーレヴズの宣伝大使

論点⑩ 上記の他、P-1 フェアーの認知度をどのように高めるか

⑤ 精肉卸メーカーと飲食店のマッチングイベント（試食会）の開催について

・ 令和5年8月下旬 試食会の開催（参加精肉卸との調整）

⑥ その他

P-1 フェア－ 以外の取組

論点⑪ P- 1 フェア－の以外の取組の連携について

5. その他