

# “ふるさと食材”ブランディングセミナー ～地域食材のブランド化とプロモーション～

地域の農林水産物や食品などの“ふるさと食材”は、地域特性を活かして「地域ブランド」を確立することができれば、付加価値の向上や競争力強化、ひいては地域経済の活性化といった効果が期待できます。

そこで鳥取銀行では、食材のブランド化をどう進めるか、食材をどのように全国へ発信するか、といった販売促進を行う上でのアドバイスを提供し、この地域が持つ“ふるさと食材”の魅力を全国へ発信することを目的として『“ふるさと食材”ブランディングセミナー』を開催いたします。是非この機会に多数の経営者、担当者の皆さまのご来場をお待ちしております。

## 第1部

### 氷温技術を活用した地域食材のブランド化

- 鳥取にて生まれた氷温技術とその効果
- 氷温技術を活用した商品開発

【講師】社団法人氷温協会

事務局長 深堀 大賢 氏

## 第2部

### ぐるなびによる“ふるさと食材”のPR

- ぐるなびプロモーションツールのご紹介
- 成功事例に学ぶぐるなび活用方法

【講師】株式会社ぐるなび

法人営業部門 統括次長 広岡 剛 氏

日時

平成24年10月5日（金）

14:00～15:30

会場

米子コンベンションセンター  
3階 第2会議室  
(米子市末広町74 TEL:0859-35-8111)

定員

30社（先着順）

参加費

無料

申込締切 平成24年10月2日（火）



※詳細については裏面もご覧ください。

主催：株式会社鳥取銀行、社団法人氷温協会、株式会社ぐるなび  
後援：公益財団法人鳥取県産業振興機構

「“ふるさと食材”ブランディングセミナー」参加申込書 【送付先FAX：(0857) 37-0222】

- ・お申込みは各支店担当者へお渡しいただくか、事務局までFAXにてご送付ください。
- ・ご記入いただいた個人情報につきましては、当セミナー以外の目的には使用いたしません。

貴社名		参加者名	お役職	お名前
ご連絡先	-		お役職	お名前

【お問い合わせ】鳥取銀行地域ビジネス推進室 担当：金山、森田 TEL：(0857) 37-0274



## 氷温技術のご紹介

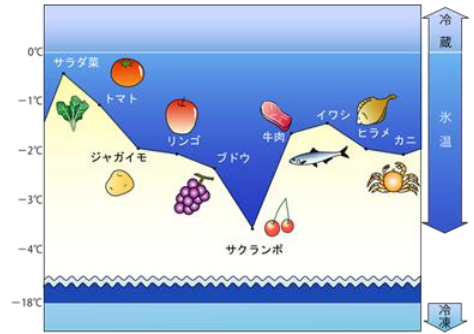
### 『氷温』とは??

昭和45年、氷温協会初代理事長 故山根昭美博士が、摂氏0℃以下でも凍らずに食品が生き続ける温度域を発見し「氷温」と名付けて、定義しました。「氷温」の誕生です。

### 氷温技術を活用した氷温食品

食品はそれぞれに固有な「氷結点」で凍りはじめます。0℃からこの氷結点までの未凍結温度領域を「氷温域」といい、この「氷温域」で食品の貯蔵や加工などを行うことが氷温技術の基本となり、「安全・安心」、「健康」、「自然のおいしさ」を兼ねそなえた食品が造られるのです。

自然の摂理が生かされ、伝統的食文化の重みも伝えるこれらの食品、これこそが全国、世界へと広がろうとしている「氷温食品」なのです。



食品によって異なる氷結点



600品目を超える氷温食品



## ぐるなびプロモーションツールのご紹介

### 『全国お試し食材情報刊』とは??



株式会社ぐるなびが提供する、全国のぐるなび加盟店がインターネット上で各企業のお試し用食材を取寄せ、シェフの方々へメニュー開発のサポートができる画期的なサービスです。

お試し食材の情報を発信する先は、ぐるなび加盟飲食店：

11万5千店 (2012年8月現在) です。

### セミナー参加者への特典!

『全国お試し食材情報刊』掲載  
掲載料10,500円(税込)  
手数料525円(税込)



**特典**

セミナー参加で  
掲載料・手数料 **完全無料!**