

令和2年度 産業部会における検討成果の報告

1 概要

■ 市内観光消費の創出・向上を目指して、市内事業者及び市民を巻き込みながら、新規特産品の開発を行う。

事業全体の最終目的（2022年度末時点で達成を目指す）：**観光で地域が潤う仕組みの構築・稼働** = **周遊観光モデルの構築・展開** × **清須ならではの特産品開発（観光消費の拡大）**

**定番グルメ開発スキーム** × **イベント開催スキーム**（イベントを通じて、市民等を巻き込んで、市全体で定番グルメ開発の機運醸成を図る）

産業部会の協議推進フロー (当面約1年間のイメージ)		産業部会	有志※	専門家	商工会	観光協会	参画者	市	2020（令和2）年度			2021（令和3）年度				2022（令和4）年度			
									1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
スキームづくり	① 手順づくり	●						●	●	●									
	② グルメ開発初期候補選出（一次選考）	●						●	●	●									
	③ イベントスキーム（特産品フェス）	●						●	●	●									
詳細設計・開発（予定）	④ グルメ開発試作候補選出（二次選考）		●	●							●								
	⑤ 標準レシピづくり			●								●							
	⑥ 試作（初期投資）への補助					●	●				●								
	⑦ 参画事業者の募集				●	●						●							
	⑧ 試作・グランプリ出品						●												
	⑨ グランプリ詳細設計	●						●											
	⑩ マルシェの検討（集客）	●						●											
	⑪ グッズ開発	●						●											
	⑫ 参画事業者向けの催し検討							●											

**イベント開催**

補助申請・支給期間

実施要領作成

グランプリ

**グルメ開発とイベント（特産品フェス）の関係性**

- **グルメ開発**  
将来、清須観光での域内消費を牽引するような定番グルメ（フード系メニューやスイーツ系メニュー）を開発
- **イベント（特産品フェス（仮称））**  
グルメ開発は、そのプロセスが市民に見える形（消費活動を含む）で進める必要がある。  
ファンになってもらい、まち全体で機運醸成を図る趣旨。（市民によるSNSでの拡散も期待）

※ 有志：商工会からの推薦等により市内事業者から4～5者に依頼（将来的に試作へ参画いただけそうな事業者へ事前にご意見を伺うことで、手戻りのない事業推進を図る趣旨）

## 2 定番グルメ開発検討

■ 特産品グルメの開発について、産業部会での検討結果は以下のとおり。

### 1 開発目標

- (1) 清須市に来たからには食べてみようと思ってもらえる定番グルメ「清須めし」を開発。
- (2) 市民と事業者が連携して開発することで、愛着を持って継続的に売り出すことが可能なグルメ。

#### 清須めしの定義

一定のルールが決まったレシピを基に、お店独自のアレンジを加えて作られたグルメ  
 <例> ● 蒲郡：ガマゴリうどん ● 豊橋：豊橋カレーうどん

### 2 スキーム・スケジュール

スキーム・スケジュール詳細			令和2年度		令和3年度							令和4年度		
実施計画	実施主体	内容	～3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	～3月	4月～
① 定番グルメを考案（一次選考）	産業部会	【産業部会考案グルメ】を参照	現在										未定	
② グルメ案の二次選考	有志事業者	①から「ご飯もの」と「スイーツ」それぞれ数種類を選考											未定	
③ 標準レシピ作成	※ 愛知文教女子短大 (食物栄養専攻)	②で選考されたグルメ案のレシピを作成											未定	
④ レシピの検証・決定	有志事業者	完成したレシピを検証し、「ご飯もの」と「スイーツ」それぞれを1種類の決定する											未定	
⑤ 参画事業者の募集	市	プロジェクト内容と試作への補助を併せて、広報等を使用し募集											未定	
⑥ 試作・グランプリ出品	参画事業者	グランプリに向けて、レシピを使用しつつ各店舗独自のグルメを開発											未定	

※ 愛知文教女子短期大学：市とは包括的な連携協定を締結している。(R2.10.28) また、他市町村においてレシピ（グルメ）製作の実績有。

#### 【産業部会考案グルメ】

以下の要素を基に、右記のグルメを考案

(a) 特別感

⇒ 他特産品グルメと被りにくいもの

(b) 導入しやすさ

⇒ 幅広く事業者が参画可能なメニュー

(c) ストーリー性

⇒ 清須をイメージ可能なもの

+

メイン顧客である市民にも受け入れてもらえるもの

	清須イメージ	メニュー	グルメ案（仮称）
ご 飯 もの	味噌・旨辛	地うどん	信長うどん
	(肉) 味噌	焼き or つけスパゲティ	きよspa
	古代米・湯漬け	お茶漬け	信長茶漬け
	(肉) 味噌	餃子	肉味噌餃子
	古代米・戦めし	おにぎり	出世おにぎり
ス イ ー ツ	味噌	ステーキ or からあげ	清須ケーキ
	酒・濃厚	チーズケーキ	濃姫チーズケーキ
	信長天下統一	プリン	天下糖ープリン
	かぼちゃ	プリン	土田かぼちゃプリン
	かぼちゃ	パウンドケーキ	土田かぼちゃケーキ
	かぼちゃ	マフィン	土田かぼちゃマフィン

#### <グルメグランプリイメージ>

- (1) グルメを地元に根付かせる
- (2) イベント開催による集客と話題



一定期間店舗周回型  
+  
フェス開催日にグランプリ方式

### 3 イベント検討（仮称：特産品フェス）

■ 新規で開発する特産品の内容を具体化する上で、開発スケジュールのベンチマークとなるのが、特産品フェス（仮称）となる。現時点の開催イメージを以下のとおり。

“清須ブランド” 特産品や土産品の製品化に向けて、来場者を対象とした試作品のマーケティングと参加事業者の情報交換の場として、「きよす異業種交流フェス」を開催する。

【出典】地方創生推進交付金充当事業 実施計画

目的	① 機運醸成：特産品（定番グルメ・土産物等）の開発プロセスを市民に公開し、市全体で機運醸成を図る																	
	② 人材交流：同じ目的でコラボを目指す事業者間の人材交流。フェス参画事業者による製品、技術、知見等の展示を契機とした新規特産品のアイデア出しや新規コラボへの発展が理想																	
③ 見本市：試作品（グルメグランプリの出品作を含む）のテストマーケティングや出展者の技術の見本市																		
時期	年	2020（令和2）年度				2021（令和3）年度				2022（令和4）年度								
	月	12月 - 3月		4月-6月		7月-9月		10月-12月		1月-3月		4月-6月		7月-9月		10月-12月		1月-3月
・ 出展者募集	商工会等へ協力依頼				ブース出展者募集（10 枠程度）		11月…特産品フェス（仮称）		未定						11月…特産品フェス（仮称）			
・ 事業者向けの来場契機の検討			出展者等事業者向けの来場インセンティブの検討（アイデアベース：ビジネス講演会 等）				未定								未定			
・ マルシェ企画			・ マルシェ企画（一般市民に会場へ来てもらう仕掛け） ・ 来場者特典の検討（例：オリジナルエコバッグ等）				未定								未定			
プロジェクトを通じた特産品開発	・ グルメプロジェクトを通じた定番グルメ開発（2点程度） ・ 来場者特典の検討（例：オリジナルエコバッグ等）再掲		※				未定								未定			
観光協会による特産品開発	清洲城信長ビーフカレー（参考資料2を参照） 等						未定								未定			

※ プロジェクトを通じた特産品開発には、清須市観光協会が開発支援を行う。

#### 【特産品フェス開催スキーム：産業部会での検討結果】

時期	11月～12月頃（年1回） ※ 定番グルメのグランプリ開催が見込める時期であることと、10～11月のイベントが多い時期を避けて開催予定
会場	① 清洲市民センター：特産品フェス（仮称） ② 清洲城ひろば 等：マルシェ
開催要素	● 定番グルメの試食コーナー（調理済み・テイクアウト） ● マルシェ ● オリジナルグッズ（来場特典） ● 市内事業者の見本市（事業者間交流）

上記の他、事業者にも会場への来場契機となるような仕掛けを検討  
⇒ [アイデアベース]会場内でビジネス講演会、相談会等を開催するようなイメージ

