

参加申込書

事業主・在職者
起業・創業希望者向け

厚生労働省委託事業 南陽市実践型地域雇用創造事業（雇用拡大メニュー）
平成30年度 第2回 成果品公開セミナー

平成31年2月6日(水) 13:30 ~ 15:30 開催
成果品発表会に参加申込をします。

第1部「滞在型ツアー商品開発」 13:30 ~
第2部「グルメ商品開発」 14:30 ~

会場 ハイジアパーク南陽 1階ワインレストラン
住所 〒999-2233 南陽市上野1855-10

申込締切

2月1日(金)まで

申込先

FAX.0238-49-7346



ご参加	第1部のみ ・ 第2部のみ ・ 両方		
事業所名 (所属)			
ご住所	〒 -		
TEL		FAX	
お名前	ふりがな	性別	
		男性 ・ 女性	
お名前	ふりがな	性別	
		男性 ・ 女性	
お名前	ふりがな	性別	
		男性 ・ 女性	

お問い合わせ先

☎ 0238-43-4552

受付時間8:30~17:15(土・日・祝日を除く)

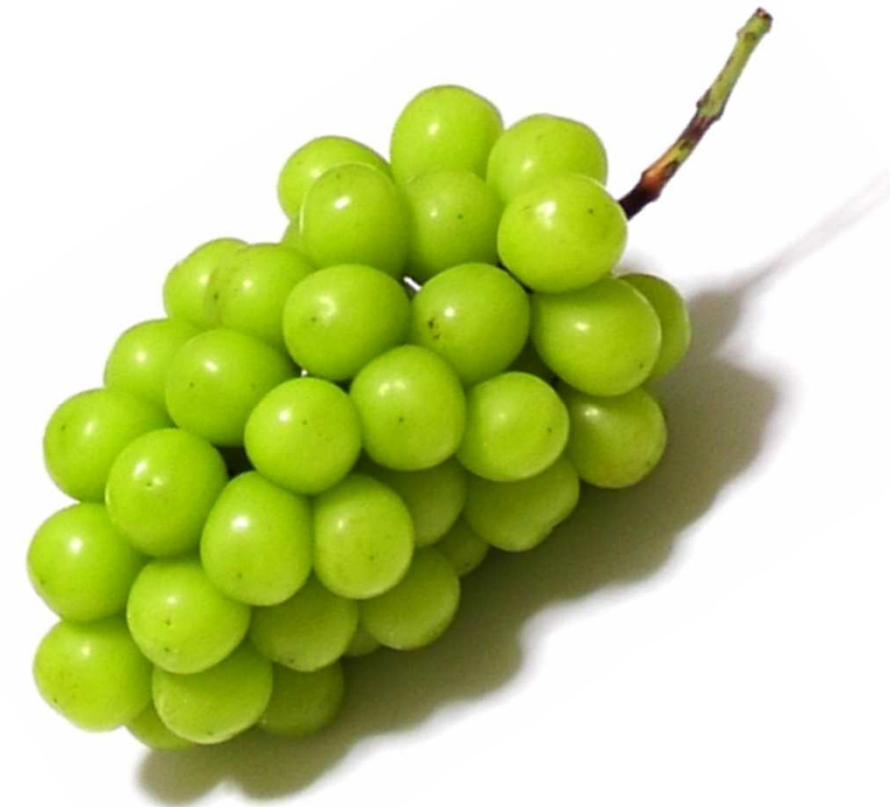
※当日はアンケートの記入にご協力をお願いいたします。
※ご記入いただいた個人情報は、本講座に関する連絡や
関連講座のご案内、受講者アンケートなど、南陽市雇用
創造事業の開催・運営を目的としてのみ利用いたします。

南陽市雇用創造協議会
南陽市三間通436-1(南陽市役所内)

～ シャインマスカットだけじゃない! ～ 南陽Shineプロジェクト

成果品発表会

平成30年度 第2弾!



平成31年2月6日(水)

ハイジアパーク南陽 1階ワインレストラン

南陽市観光プロモーション動画お披露目

南陽市観光パンフレットお披露目

グルメ開発商品発表

無料試食会

参加者募集
〈参加費無料〉

南陽 Shine プロジェクト

南陽市雇用創造協議会

南陽市三間通436-1 (南陽市役所内)

TEL 0238-43-4552

FAX 0238-49-7346

URL <http://nanyo-koyo.jp>

主な事業

- 求職者 / 起業者向けセミナー
- 事業主 / 在職者向けセミナー
- 就職面接会
- 旅行・グルメ商品開発

協議会構成団体

- 南陽市
- 山形県置賜総合支庁
- 南陽市商工会
- 南陽市観光協会

南陽市雇用創造協議会とは

厚生労働省からの委託を受け、2017年7月から、雇用を増やすための事業（南陽市実践型地域雇用創造事業）を実施しています。
 その中で、観光パンフレットやプロモーション動画の作成、モニターツアー実施などの「滞在型ツアー商品開発」と、ワイン・日本酒に合う料理・お菓子などの「グルメ商品開発」に取り組んでいます。

滞在型ツアー商品開発

南陽市内で観光客が楽しめる体験ツアーを、作ってみませんか？

「体験」を売る。

人は知識として得た情報はすぐ忘れてしまいますが、「体験」したことはいつまでも記憶に残ります。「商品(モノ)」に「体験(コト)」を加えることで記憶に残りやすくなります。また、「体験」したことは土産話として人に伝えたいものです。そのため、口コミ効果も期待できることでしょう。
 みなさんのお店や商品と南陽市を記憶してもらうことで差別化を図り、ファンを増やし、リピーターを増やしていきませんか？



**「個人」「企業」問わず
 こんな方々のご参加をお待ちしております！**

- ・「モノ売り」と「コト売り」に絡めて自社商品を販売したい方
- ・体験型観光商品のレパートリーを増やしたい方
- ・これから観光客の受入れをしたい方
- ・観光業界で起業したい方
- ・体験ツアーを企画したい方 など

グルメ商品開発

南陽市の名物となる新しい商品を、作っていきませんか？

発表会で公開する料理・お菓子は、南陽市に住む未来の子供たちのために残していきたい「南陽の味」。次なる世代へと引き継いでほしい、守り続けてほしい、磨き続けてほしい、そんな想いを込めて開発を行いました。

開発テーマ「ワインや日本酒に合う」



ワイン寿司



ひりゅうず
 飛竜頭スープ

※写真は全てイメージです



ぶどう羊羹

**「個人」「企業」を問わず、
 こんな方々のご参加をお待ちしております！**

- ・南陽市にある食材に興味のある方
- ・「食」の分野で、起業を考えている方
- ・南陽市をもっと盛り上げたいと思っている方
- ・新しい商品の開発に興味のある方
- ・南陽市の郷土料理に興味のある方 など

当日のプログラム

南陽Shineプロジェクト

第1部 13:30~

- ★南陽市観光プロモーション動画(秋冬バージョン)お披露目
- ★南陽市観光パンフレットお披露目
 - ・繁体字(台湾人向け)パンフレット
 - ・英語パンフレット
 - ・観光素材資料(ぶどう・りんご編、お酒編)
- ★モニターツアー実施事例発表
 - ・「1本のワイン誕生物語」
 - ・「おきたま産の赤・白・青3色の豆を使った豆腐作り体験 +南陽の菊まつり見学」
 - ・商品化に向けたPR活動報告

★市内事業者、旅行業者との懇談・名刺交換タイム

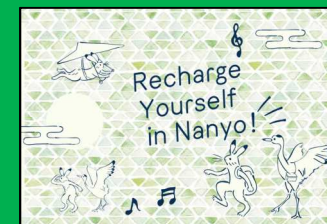
当日無料配布

新しく作成した南陽市のパンフレットと
 実践支援員が撮影した観光PR用写真(商用・加工可)を収めたCD-ROM

●繁体字パンフレット



●英語パンフレット



●モニターツアーの様子



第2部 14:30~

- ★開発商品の発表 (南陽の新品3品)
- ★試食アンケート調査結果
 - ・「ワイン寿司」 ぶどうの皮のエキスを使ったお寿司です。
 - ・「飛竜頭スープ」 豆腐を使った郷土料理です。
 - ・「ぶどう羊羹」 昔あったとされる商品を復活させたものです。
- ★試食、質疑応答、交流会・情報交換会

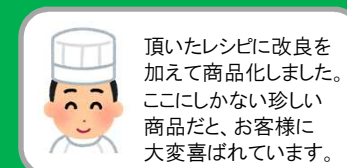
開発商品レシピの無償提供(後日提供)

開発商品のレシピをご希望の方には、無償提供を行います。
 それをもとに、御社オリジナル商品として製造・販売していただくことが可能です。
 みなさまのご商売に、開発商品のレシピをぜひご活用ください。

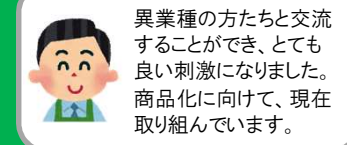
お知らせ

これまでに発表した開発商品のレシピも、無償提供を行っています。
 レシピは、そのまま使っても、アレンジして使ってもOK!
 ご興味のある方は、お気軽にご連絡ください。

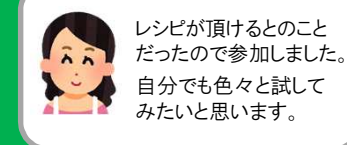
●これまでに参加された方の声



頂いたレシピに改良を加えて商品化しました。ここにしかない珍しい商品だと、お客様に大変喜ばれています。



異業種の方たちと交流することができ、とても良い刺激になりました。商品化に向けて、現在取り組んでいます。



レシピが頂けることだったので参加しました。自分でも色々試してみたいと思います。

●試食・交流会の様子

