

「かしま食べ物語 かしまし豚」の参加者募集について

時下 益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

目的といたしましては、鹿嶋の食材を使い地域ブランドを創出し、活性化に繋げることであります。

また、この事業は食材供給者（生産者）×食材提供者のストーリーを持ったコラボレーションに重点をおき、内容に賛同された方と連携し勧めていきます。

安定供給性・事業への参加しやすさ・鹿嶋産等々の項目を考慮し、『かしま食べ物語 第一章 鹿嶋産さくらげ、第二章 かしまし豚 第三章・第四章 鹿島だこ』を行ってまいりました。このたびは秋にリニューアル定番として、前回好評頂いた、かしまし豚を標記食材にて企画しております。是非、事業への参加をご検討ください。

1 目的

◇鹿嶋の食材を使い、地域ブランドを創出する。

食材供給者（生産者）×食材提供者のストーリーを持ったコラボレーションを行う。

2 主な内容

◇食材テーマを決めて、各店のオリジナルメニューを期間限定で提供する!!

食材テーマ:鹿嶋産「かしまし豚」

前回までの食のフェア 食べ物語



3 今回の食材と期間等

◇鹿嶋市産「かしまし豚」

生産者：山本ファーム

取扱店：㈱飯島畜産・コミュニティストアミズノ ※自社独自ルートも可

◇実施期間 令和3年10月1日（金）～令和3年10月31日（日）

◇参加者負担金 5,000 円

新型コロナウイルスの影響により、事業を中止又は延期にする場合もありますのでご了承ください。

4 参加条件

- ① 鹿嶋市内の店舗で商工会員であれば、以下の条件に合えば基本的には参加できる。
- ② 参加者は、食材提供者（生産者）の食材及び事業に賛同できた方とする。
- ③ 参加者負担金として **5,000 円**を納付する。（返還は致しません）
※この負担金は、宣伝広告費及び販促費に当てる。
- ④ 食材はテーマにあったものを参加者が責任を持ち仕入れ提供する。
- ⑤ 共同販促、掲載記事作成の取材に協力する。（試作メニュー作成、撮影、提供等）
- ⑥ 「販売実績アンケート」等、事務局からの情報収集に協力する。
- ⑦ 先着 30 社程度の予定。

5 メニュー開発ルール

- ① メニュー名はテーマ食材「かしまし豚」を活用した料理とする。
(例) かしまし豚とえのきのホイル焼き、かしまし豚のカルボナーラ 等々
- ② 提供メニュー数は参加者の自由だが、広告媒体への掲載は参加者一品とする。
HP 広告媒体協力会社:「まいぷれ鹿嶋市」(株)フューチャーリンクネットワーク
担当 宮寄和洋 携帯 080-8860-1665 電話 0299-95-9230
- ③ メニュー価格の制限はない。(税込) 大幅な原価割れの価格決定はご遠慮ください。
- ④ 前回のかしまし豚のメニューでも差支えありません。
- ⑤ 食材の仕入は参加事業者自身が下記供給業者と連絡をとり、メニュー開発時点からすべて自己責任で行う。
※下記提供事業者へは、「食のフェア参加事業者一覧」を作成し、事務局より事前連絡を行う。
かしまし豚: 配送対応 (株)飯島畜産
- ⑦ 自社の取引ルートがある場合は使用してもかまいません。
- ⑧ ホームページ撮影の食材は必ずしも「かしまし豚」である必要はありません。
- ⑨ 期間中に料理の提供を止める際や大幅に盛り付けが変更になるなど、突発的な出来事が発生した時はすみやかに事務局へ連絡をする。

6 実施スケジュール

No	実施内容	日時及び期間	備考
①	食のフェア参加募集	5 月上旬予定	商工会員 DM 等
②	参加者登録〆切	6 月上旬予定	
③	提供メニュー開発期間	6 月中旬予定	
④	提供メニュー掲載記事作成	8 月上旬予定	まいぷれ鹿嶋市の取材
⑤	PR 活動開始(関係書類配布)	9 月中旬予定	
⑥	かしま食べ物語かしまし豚	10 月上旬～下旬	
⑦	販売実績・アンケート提出	11 月中旬予定	
⑧	主な販売実績・決算を参加者へ報告	11 月下旬予定	

7 申込方法及び問合せ先

◇今回の事業へ参加希望の方は、下記へ直接申込、又はFAXにて申込ください。

事業所名	
参加者名	
住所	〒
連絡先	TEL _____ FAX _____ 携帯 _____

◇その他不明点がありましたら、下記へ連絡ください。

食のブランド創出事業委員長：内田多賀志（ドライブインうちだや）
鹿嶋市商工会 担当 茂木・齋藤 TEL82-1919