

地域の素材を活かす

副から福へ

プロジェクト

第1回ワークショップ九州編 in 博多

開催日時：2024年11月7日(木) 13:00~16:00 (開場 12:30)

会場：ホシザキ北九株式会社 本社テストキッチン (福岡県福岡市博多区博多駅南3丁目18-9)
オンライン (zoom) によるリアルタイム配信も行います

6次化商品開発やメニュー開発のヒントに

これまで地域でうまく活用ができていなかった未利用食材や副産物について学び、おいしく活かすアイデアをシェアします！

今回の副福食材



佐賀県玄海町
摘果みかん



宮崎県都城市
摘果きんかん



宮崎県延岡市
規格外たけのこ

参加者
募集

「生活者と食の接点」で活躍されている方や、「地域食材の活用」に興味をお持ちの方のご参加をお待ちしております！



お申込みはこちら
〆切：10月25日(金)

主催：(一社)買いたくなるいいもの研究所
協力：ホシザキ北九(株)、(株)福岡九州クボタ
お問合せ先：info@kaitakuken.com

※参加費無料

定員数には限りがあるのでお早めにお申込みください。

買いたくなる
 いいもの
 研究所

作り手と売り手をつなぎ 未利用食材・副産物の可能性を拓く



ワークショップには、食材を提供いただく生産者、地域商社や道の駅の運営者等、地域で食に関わっている方々に加え、飲食店のシェフ、百貨店・スーパー等のMD/バイヤー、給食事業者等「生活者と食の接点」で活躍している方々をお招きし、地域の未利用食材や副産物活用の可能性、私たちの食を支える生産現場をどう盛り上げていくかについて共に考える場にしたいと考えています。

生産現場にはどんな“副”があるのか？

今回集まった3種の食材、そのストーリーをご紹介するとともに、未利用食材や副産物を活用することの意義や、他にはどんな隠れた未利用食材や副産物があるか、みなさんとディスカッションを行いたいと思います。



シェフによる副福レシピの実演調理

3種の副福食材を活用したレシピを作成し、実演調理を交えておいしく活かすポイントをご紹介します。おいしく変身した副福食材をみなさんにもご試食いただきます。



講師 多田 鐸介 シェフ

買いたくなるいいもの研究所 ディレクター
副福 フードプロデューサー

1968年、東京生まれ。高校卒業後、渡仏。ル・コルドンブルー料理学校でフランス料理の基礎を学ぶ。ミシュラン星付き店の料理研鑽を経て帰国。フランス料理店経営を経て、病院食、介護食などアンチエイジングを含む食の総合コンサルタントとして活躍。医療・福祉の現場、話題の食品スーパーでの数多くの商品開発など食のコンサルティングとして活動中。現在、自家製冷凍食品開発、食品スーパーのプロセスセンター、セントラルキッチンのプロデュースを手掛ける。

わたしたちについて

～日本の食を未来へ繋ぐ～

わたしたち「買いたくなるいいもの研究所（略称：カイク研）」は、地域産品の価値を高め、より多くのお客様に買い続けてもらえるものにするために、実践と研究を進めます。作り手、売り手、買い手のみんなをつなぎ、これまでにない、新しい関係性からのものづくりに挑戦します。

「副から福へプロジェクト」は、カイク研の取組みのひとつで、地域の未利用食材や副産物を活用した商品開発と販路開拓を通じて、一次産業の生産者の収益向上、日本の食を支える産地の活力づくりにつなげることを目指しています。

