

私たちは「まいづる逸品づくり塾」で 頑張っています!

～自慢の新品にご期待ください～

当所では、舞鶴市と連携し、商店街や地域の活性化を図ることを目的として「まいづる逸品づくり塾」を実施し、自慢の「逸品」を開発する事業所を応援しています。

毎年好評の逸品づくりの取り組みは、6年目に入りました。5月27日から開始した今回の「逸品づくり塾」には、9事業所が参加し、専門アドバイザーの助言を受けながら、各々の個店の逸品となる新品を開発しています。

ここでは、各々の個店の取り組みの一部を紹介します。また、最終報告については、今年度末に、情報紙「ゆりと。+plus」にその成果をまとめて、お知らせする予定にしています。

アメイロ ビストロ アルル

店長 駒井 克洋氏

2年前に魚屋地区で開業したイタリアンレストラン。逸品づくり塾には昨年に引き続いての参加です。今回は一味違ったスペインテイストも取り入れて商品開発を進めています。ご支援いただいている方々の期待を受け、多くの方々から「舞鶴の逸品だ」と認めていただけるように頑張ります。



angelo アンジェロ

店長 安井 竜一氏

去年11月に「創業塾」(当所主催)に参加し、ここで力を付け、今年4月に溝尻町でイタリアンレストランを開業しました。今回の逸品づくり塾では、和風テイストを取り入れた新品の開発に取り組んでいます。これを通して「舞鶴のイタリアンレストラン」としてもっと多くの方に認めていただきたいと頑張っています。

お菓子工房ロジナ

店長 磯野 正則氏

大浦地区瀬崎産の甘夏を使用した「舞鶴 甘夏シフォンケーキ」が早々に完成。8月10日から限定200個で販売したところ、約3週間で完売となりました。現在、それに続く商品を検討しています。アドバイザーに進捗状況をチェックされ、熱い叱咤激励の中で、しっかりと取り組んでいます。



(株)児島食品

農産事業部取締役部長 児島 信行氏

アドバイザーやスタッフとの数多くの打ち合わせに加えて、農家や加工先への訪問も積極的におこない、土産物としても使える数種類の加工食品の開発に取り組んでいます。塾に参加して夢が広がりました。今後の事業展開も楽しみです。自社ブランドの確立を目指します。