



# — 食の魅力を磨いて伝える — 日本のおてっぺん「食」セミナー

(第11回 輝け! 宗谷の食セミナー)

家族経営で酪農からチーズ・アイスクリーム作りまでを一貫して手掛ける地元工房の方と、パッケージやブランディングのスペシャリストを講師としてお招きし、幅広い視点で稚内や宗谷の「食」を売り込む方法や製品作りのヒントとなるお話しなどをご紹介します。

日時

2018. 3. 16 (金)

13:30~16:00 (受付 13:00~)

場所

稚内総合文化センター 小ホール

(稚内市中央3丁目13-23)

**参加費 無料** **定員 100名** **申込** 裏面申込書をFAX又はメールにて提出願います。

## 1. 家族とともに歩んできた道~いままでとこれから~

(13:35~14:35)

■講師 あぐりネット宗谷(有) 工房レティエ 代表取締役社長 久世 あも 氏

1990年生まれ。酪農家の家に育ち、幼い頃から父の仕事を手伝い牛に親しんできた。父が立ち上げた家族経営のジェラートとチーズの工房で、製造などを手掛ける。2010年にはカフェもオープン。兄の牧場の新鮮な生乳を使い丁寧に作られる本格的なチーズや、添加物を用いないさわやかな味のジェラートは、地元はもとより全国にファンを持ち、観光シーズンには多くの方が訪れる。2017年より、父から代表を引き継ぎ、レティエ全般を運営している。



~ 休憩 ~ (14:35~14:45)

## 2. 地域ブランドとパッケージデザイン

(14:45~15:45)

■講師 カギカッコ 代表 ゲンママコト 氏 (アートディレクター/グラフィックデザイナー)

1974年福岡生まれ。旭川を拠点に、道内あちこちの「よいもの」を磨いて世に出す仕事をしています。グラフィックデザインを中心に、商品開発からパッケージデザイン、販路開拓まで、クライアントと一緒にやってついています。フットワーク軽く、どこへでも行っちゃいます。あと、カレー好き。



## 3. 宗谷の食とロシア極東のマーケット (15:45~16:00)

■報告者 宗谷総合振興局商工労働観光課 主査 荒木 洋祐



お問い合わせ先/稚内市建設産業部水産商工課物産振興・ふるさと納税グループ 電話 0162-23-6330 (直通)

主催/北海道宗谷総合振興局、稚内市

# 日本のでっぺん「食」セミナー 参加申込書

F A X又はメールにて稚内市役所水産商工課まで提出願います。

※3月13日（火）までにお申込みください。

**F A X** 0162-23-7999  
**メール** [suisansyoko@city.wakkanai.lg.jp](mailto:suisansyoko@city.wakkanai.lg.jp)

貴社・貴団体名

住 所

電話番号

F A X

参加者氏名

所属・役職

参加者氏名

所属・役職

参加者氏名

所属・役職

通信欄

【申込・問い合わせ先】

稚内市 建設産業部 水産商工課 物産振興・ふるさと納税G  
電話 0162-23-6330（直通） F A X 0162-23-7999  
メール [suisansyoko@city.wakkanai.lg.jp](mailto:suisansyoko@city.wakkanai.lg.jp)