



まだ空席あり！
ぎりぎりまで
募集中です♪

2020年1月24日（金）
ウィズ・もとまちにて
市商連会員様向け
個別相談会



本日より
募集開始！

2020年1月29日（水）
福島市市民会館にて
福島市全域の事業者様向け
個別相談会

事業者様向け 個別相談会

『朝ドラ』を活用した
ご商売に関する個別相談会



相談内容（例）

- ① 飲食メニューの改良・開発・売り込みについて
- ② お土産用商品の改良・開発・売り込みについて
- ③ サービスの改良・開発・売り込みについて
- ④ パッケージの改良・開発・売り込みについて
- ⑤ ガイ・付サービスの改良・開発・売り込みについて
- ⑥ その他



令和2年1月29日（水）

日時 ①9:30~10:00 ②10:10~10:40 ③10:50~11:20
④11:30~12:00 ⑤13:00~13:30 ⑥13:40~14:10
⑦14:20~14:50 ⑧15:00~15:30 ⑨15:40~16:10
⑩16:20~16:50 ※1枠、1テーマの相談とさせていただきます。

◆相談対応者① 熊坂 仁美

（福島市観光コンベンション協会 デジタルマーケティングアドバイザー）



慶応義塾大学を卒業後、19年間専業主婦として二児を育てたのちに、42歳で社会人デビュー。2009年からSNSの研究を開始し、翌年出版した『Facebookをビジネスに使う本』がベストセラーに。2013年に故郷の福島市に拠点を移し、東京と福島を往復しながら企業のデジタル戦略のサポートを行っている。ほか著者に『YouTubeをビジネスに使う本』がある。JSAワインエキスパート、SAKE DIPLOMAのほか、日本酒の国際資格WSET Sake Level3を有する。

◆相談対応者② 吉田 秀政（福島市観光コンベンション協会 事務局長）



38歳で一部上場企業を退職。広島県や鹿児島県の「予算・人材・知名度・熱量」が乏しい過疎地活性化活動で実績を残す。平均年齢80歳の女性グループと共に人気薄のお土産を改良し、全国準優勝、ヒット化に導く。ストーリー型郷土料理を開発、全道の駅グルメコンテストベスト10入りなど、特産品改良・開発・ストーリー化・ヒット化の実績を有する。現在、公立高峰経済大学特命准教授や鹿児島県内自治体アドバイザーを兼任する。秋田県出身。

【場 所】 福島市市民会館 403（4階会議室）

【相談料】 無料

【申込方法】 裏面申込書に必要事項を記載の上、FAXにてお申し込み下さい。

【申込先】 福島市観光コンベンション協会（担当：吉田・金澤）
FAX：024-563-5915 TEL：024-563-5554

主催：福島市観光コンベンション協会 協力：福島市・福島商工会議所



旧NTT空き店舗（県庁通り）

市民の方々がお持ちの古閑裕而氏に関する資料の展示や、福島で生活をされていた頃の街並み展示などを検討中。

「エール」及び「古閑裕而のまち・ふくしま」に関連する商品の販売など、盛りだくさんの内容を現在ご検討くださっています♪

まちなか回遊プラン

県内外からお越し頂くお客様にまち歩きを楽しんでいただけたら、商店会様や福島市、商工会議所、各種団体が連携してまちなか回遊ルートを検討しております。

県庁通りの旧NTT空き店舗では、『古閑裕而まちなか交流館（仮）』を4月から9月末までの期間限定で開催して頂ける予定です。

まちなかを周遊する際、お土産を購入し、飲食を希望するお客様が大勢いらっしゃると思いますので、エールや古閑裕而様が夫婦に関連した商品・メニューをご検討頂けたら幸いです。上にも記載させて頂きましたように、個別相談会を予定しておりますので、ぜひ別添のお申込書でお申込みください！ビジネスとして展開したらよいのか、全国各地で確かな実績を残した観光コンベンション協会関係者が全力でご協力をさせていただきます！この機会にぜひどうぞ！



古関家のエピソード

項目	お名前	エピソード	
食べ物	古関裕而さん	とにかくアルコール探知機といえるほどお酒が入っているものに敏感に反応していた。	
	古関裕而さん	お寿司、ステーキ、天ぷらが好き。 金子さんが魚好きだったので、魚料理もよく食べていた。正裕さんは焼き魚がお好き。	
	古関金子さん	海のある豊橋市の出身ということもあり、魚料理が大好きで、魚をものすごくきれいに召し上がっていた。	
	古関裕而さん	無類のねぎ味噌好き。ご飯にのせて召し上がっていた。	
	古関裕而さん 正裕さん	紅葉漬け(醤油漬け)が好きで、上京後も注文して購入していた。周囲にも配っていたのでかなりの量を購入していた。購入していたお店がなくなった後も、そのお店の職人さんにレシピを伝え、移った先のお店で作ってもらっていた。3年前にその職人さんが亡くなり、レシピもなくなってしまったため、似た味の紅葉漬けを探しまわり、比較的近い味付けのお店を福島市内で探し、紅葉漬けを現在も冷凍で郵送してもらっている。	
	古関裕而さん 金子さん	お弟子さん(書生さん)が家にいた時期もあり、忙しい時にはよく蕎麦やうどん、冷やし中華も好んで出前をとって食べていた。	
	古関裕而さん	果物は全般好きで、梨や柿などお好きだったそう。福島に古関裕而さんがお一人で出かけられた時には、お土産としてケースに入った果物やラヂウム玉子を買ってきてくれた。	
	古関金子さん	金子さんが豊橋市から買って帰ってきたお土産で、正裕さんが印象に残っているのは生のちくわ。当時、生で食べられるちくわは珍しく、非常に美味しかった。	
	古関家	金子さんの豊橋市の郷土料理で、味噌田楽はよく家でも食べていた。	
	古関家	ずんだもちも金子さんが作ってくれていて家族で食べていた。	
	古関家	いか人参も金子さんが作ってくれていた。今では正裕さんもお作りになる。	
	古関家	お正月は1日2日はお雑煮、3日目はすきやきが古関家の定番。	
	古関裕而さん	朝ごはんは毎日のように納豆とみそ汁だった。(特に晩年)	
	古関家	金子さんが正裕さんによく作ってくれたお弁当は、そばろ弁当だった。炒り卵と鶏そばろの甘じょっぱい味付けのもの。	
	ご旅行	古関家	花水館や花月は昔からお世話になり良く泊まりに行っていた。(疎開中にもお世話になっていた)飯坂温泉に行かれた後に、広瀬庵の橘さんがご健在だったころには立ち寄らせて頂いていた。
古関家		スカイラインを通してドライブをしたこともある。裏磐梯へ行き、裏磐梯にあるホテルに泊まったこともあった。今はそのホテルはビジターはお茶ができなくなって寂しい。	
川俣		古関裕而さん 正裕さん	川俣町へは、小学校か中学校の頃に、武藤家の法事で行ったことがあり、いとこの子供達と庭で遊んだ思い出がある。ちりめんやさんは今もある。
		古関正裕さん	記念館が出来た年に、TUFさんの企画で古関裕而さんがどこで描いた絵なのかを巡ったことがあり、その際に川俣の住職さんを訪れたことがある。

♪コラッセ物産館で特設コーナー設置決定♪

3月末から10月まで、コラッセふくしま1階の物産館の目立つ場所に「古関裕而先生関連商品特設コーナー」を設置して頂けることになりました♪

新商品、改良商品、既存商品を問わず、全国の沢山の方々に知ってもらう絶好の機会になるため、どんどん櫻田館長へご相談ください！

(コラッセ物産館TEL:024-525-4031 / FAX:024-536-3188)

♪特設コーナーでの販売条件♪

- ①古関裕而のまちロゴを福島市へ申請し許諾を得たもの。
 - ②NHK番組タイトルロゴをNHKエンタープライズへ申請し許諾を得たもの。
- ①・②いずれかのロゴの付いた商品で盛り上げて頂きたいです。



特設コーナーを設置すると共に、チラシなどで市民の皆さまにもどんどんお知らせしたいと意気込む館長の櫻田武さん

エール通信に関するお問い合わせ

福島市観光コンベンション推進室(鈴木祐二) [TEL:024-572-5719](tel:024-572-5719)
E-mail: yuuji-114@mail.city.fukushima.fukushima.jp

福島市観光コンベンション協会(金澤千裕) [TEL:024-563-5554](tel:024-563-5554)
E-mail: chihiro-k@f-kankou.jp