

2020年11月30日

JR東日本新潟支社

『新潟駅Nプロジェクト』

新潟ローカルフードクリエイタースクール開講！

#27 JR NIIGATA STATION N_PROJECT

- JR東日本グループは、新潟駅連立開発事業を契機に、新潟の地方創生実現に向けて、新潟のシヨク（食・職）文化の担い手と連携した地域の魅力発信を行う『新潟駅Nプロジェクト^{※1}』に取り組んでいます。
- 新潟駅Nプロジェクトでは、2018年発足から現在まで、新潟のシヨクを掘り起こしたイベント企画・学びの場の創出や、行政との協業に積極的に参画してまいりました。
- 今年度は、単なる学びの場ではなく、「新潟駅をフィールドに何かしたい」「新潟のシヨクに新しい価値を創り出したい」「地域づくりを通してコミュニティを広げたい」と思う方に向けて、“新潟ローカルフードクリエイタースクール”を開講します。本講座を通して、将来、駅や各地域で活躍する人材を発掘していきます。ローカルフードや地域づくりに興味、意欲のある方々を募集しておりますので、ぜひご参加ください。

【概要】

- **講座名：**新潟ローカルフードクリエイタースクール
- **日時・テーマ・場所：**全5回開催。第1～3回はオンライン、第4,5回は現地開催となっています。
 - ①1月27日(水) 19:30～22:00 / ローカルフードの魅力（オンライン開催）
 - ②2月10日(水) 19:30～21:00 / 食でむすぶローカルコミュニティのつくり方（オンライン開催）
 - ③2月17日(水) 19:30～21:00 / 地域を伝えるプロダクトデザインとは（オンライン開催）
 - ④2月27日(土) 14:00～17:00 / 地域のReデザイン（現地開催 @TABI BAR & CAFE^{※2}）
 - ⑤3月10日(水) 19:00～20:30 / プレゼンテーション（現地開催 @MOYORe:^{※3}）
- **受講料：**
無料
※2月27日(土)に予定している講座終了後の懇親会、会場までの交通費、およびオンラインにかかる通信費等は別途お客さまのご負担となります。
- **講師：**
 - ・ 鈴木 将（第1・4回講師 / 食文化プロデューサー / 「SUZU GROUP」オーナーシェフ）
 - ・ 菅本 香菜（第2回講師 / コミュニティデザイナー / 旅するおむすび屋 / (株)CAMPFIRE キュレーター / 総務省地域力創造アドバイザー）
 - ・ 武田 昌大（第3回講師 / 地域プロデューサー / kedama 代表 / 内閣府地域活性化伝道師 / 総務省地域力創造アドバイザー）
 - ・ 久保田 健司（応援団 / 新潟おいしいナビゲーター / TABI BAR & CAFE 店主）



鈴木 将



菅本 香菜



武田 昌大



久保田 健司

● **申込方法：**

■ 応募資格	新潟県在住の18歳以上の方。企業、団体、学校等の組織としての応募はできません。 年齢・性別・実務経験や資格の有無は問いません。	 QRコード
■ 応募期間	<u>2020年12月1日(火) 10:00 ~ 12月23日(水) 23:59</u>	
■ 定員	10名(予定)	
■ 応募方法	①専用HP (http://suzugroup.com/n-pro/) よりエントリーシートをダウンロードいただきます。 ②必要事項を入力いただき、 <u>応募専用メールアドレス (niigata.n-profood@jeki.jp)</u> まで送付をお願いします。	
■ 選考方法	エントリーシートより事務局が審査を行います。選考結果は1月上旬にエントリーシートに記載のメールアドレスにお知らせいたします。なお応募書類等の返却はいたしません。	
■ 注意事項	全5回の講座のうちオンライン開催については、「Zoom(ズーム)※4」を使用して行います。Wi-Fi等インターネット接続できる環境で、パソコン・スマホ・タブレット等から視聴できます。「Zoom」の設定はお客さま各自でお願いします。	

【事務局】

- **主催：** 東日本旅客鉄道株式会社新潟支社
- **協力：** JR東日本新潟シイクリエイト株式会社/有限会社 寿々瀧 (TABI BAR&CAFE 運営会社)
- **後援：** 新潟市
- **イベントおよび申込みに関するお客さまのお問い合わせ先：**

新潟ローカルフードクリエイタースクール事務局 (株)ジェイアール東日本企画新潟支店内)

E-mail/niigata.n-profood@jeki.co.jp

【注 釈】

- ※1 新潟駅Nプロジェクト
駅を舞台に、新潟のショク(食・職)文化の担い手と連携し、“新潟だからこそできる”地域の魅力発信の取り組みを行うプロジェクト
- ※2 TABI BAR&CAFE (タビバー&カフェ)
新潟駅 CoCoLo 西 N+に位置する『食の観光案内所』。単なるカフェやバーではなく、新潟の魅力の一つ「食」を通じて、人々と地域をつなぐ役割を持つ店舗。
- ※3 MOYORe: (モヨリ)
新潟駅 CoCoLo 南 1Fに位置する複合型シェアスペース。『新しい駅の交流拠点』として、地域事業者と連携したイベントや情報発信等を行う施設。
- ※4 Zoom (ズーム)
Zoom ビデオコミュニケーションズが提供するクラウドコンピューティングを使用した Web 会議サービスの名称。ユーザー間が無料で Web 上でのセミナーや会議を開催できる。

新潟のおいしさに、もっと自由を！



新潟をもっと
元気にしたい
仲間を
募集します

新潟ローカルフード クリエイターズスクール 参加者 大募集！

参加費
無料
全5回開催

Schedule
2021年

- 1/27 [水]
- 2/10 [水]
- 2/17 [水]
- 2/27 [土]
- 3/10 [水]



鈴木 莉



菅本 香菜



武田 昌大



久保田 健司

フードビジネスで活躍中の講師たちから色々なコトが学べます！

2021
JANUARY
START

全国で活躍する
フードクリエイターが
新潟に集合！

@NIIGATA STATION



新潟 × = つながり

新潟駅 × = にぎわい



新潟 × = おいしさ

新潟駅 × = 発見

JR NIIGATA STATION N_PROJECT

CITY UP!
JR東日本

新潟のおいしさにもっと自由を！

新潟ローカルフード クリエータースクール

ABOUT

本スクールは、新潟の「食」にこだわり、その魅力の一端を様々な観点から学ぶことで、新潟の食の可能性を発見するオープンな講座です。皆さまの今後に活かせるヒントやきっかけが見つかる場になることを目指しています。

RECRUITING

【こんな方々の参加をお待ちしています】

- 新潟が好き、だから新潟で何かしてみたいと考えている方
- 新潟の食に新しい価値を創り出したいと考えている方
- 自身の力で活動フィールドをもっと広げたい方

※基本的に全5回出席できる方の応募をお待ちしています。

SCHEDULE

1回目  **1月27日(水)** 19:30~22:00 / オンライン開催
「イントロダクション・ローカルフードの魅力」
●講師：鈴木 将、久保田 健司(応援団)
●講座主旨説明、講座(1時間)
●オンライン交流会
(全員の自己紹介、メンバーの交流)(1時間半)

2回目  **2月10日(水)** 19:30~21:00 / オンライン開催
「食でむすぶローカルコミュニティの作り方」
●講師：菅本 香菜

3回目  **2月17日(水)** 19:30~21:00 / オンライン開催
「地域を伝えるプロダクトデザインとは」
●講師：武田 昌大

4回目  **2月27日(土)** 14:00~17:00(懇親会17:30~)
現地開催
「地域のReデザイン・グループワーク」
●会場：TABI BAR & CAFE 2F ●ファシリテーター：鈴木 将 他
●講座後、参加者で懇親会を実施します。
(懇親会は参加任意。会費制となります。)

5回目  **3月10日(水)** 19:00~20:30
現地開催・オンライン開催
「プレゼンテーション」
●会場：MOYORe:
●講座参加者のプレゼンテーション
(オンラインでも現地でも参加可能です)

！ 講座はオンラインツールZoom(ズーム)を使用していきますので、インターネットに接続できるパソコンやスマートフォン、タブレット端末などをご用意ください。オンライン講座が初めての方でもインターネット環境とパソコン(スマートフォン・タブレット)があれば簡単に受講いただけます。



「タビバー&カフェ」
JR新潟駅構内CoCoLo新潟西N+

MOYORe:

「モヨリ」
JR新潟駅直結 CoCoLo南館 1F

LECTURER

【新潟ローカルフードクリエイタースクール講師】



食文化プロデューサー
鈴木 将 SHO SUZUKI

長野・大阪・東京・横浜での料理修業を経て、2007年長岡市で「おれっちの宛家 ちいばう」をオープン。その後、数多くの店舗をSUZUグループとして運営。食を通じた観光体験「SUZUVEL」の他に食文化プロデューサーとして地域の魅力を伝える取り組みや、地域食材を活かした自社ブランド「SHOSUZUKI NIIGATA」など多数商品を開発。



コミュニティデザイナー
菅本 香菜 KANA SUGAMOTO

放すおむすび屋 / 株式会社CAMPFIRE キュレーター / 総務省地域力創造アドバイザー。熊本大学卒業。「くまもと食べる通信」の副編集長として活動。熊本震災後に株式会社CAMPFIREに転職し全国のクラウドファンディングプロジェクトをサポート。本業の傍ら2017年「旅するおむすび屋」を設立。食に関わるイベントを手がける。



地域プロデューサー
武田 昌大 MASASHIRO TAKEDA

1985年秋田県生まれ。内閣府地域活性化伝道師。総務省地域力創造アドバイザー。2008年立命館大学卒業。2011年株式会社kedama設立。2017年、秋田のお米と日本酒が楽しめる「おむすびスタンドANDON」をオープン。2020年2号店として「お粥とお酒ANDONシモキタ」をオープン。全国で講演活動と地域活性化に取り組んでいる。



新潟おいしいナビゲーター
久保田 健司 KENJI KUBOTA

新潟駅に隣接する食の観光案内所
TABI BAR&CAFE店主新潟おいしいナビゲーター
新潟のリアルな美味しい情報を来県者、地元民などに年間約3000人以上魅力を伝えて続けている。今回のプロジェクトのサポート役として応援団に就任!

【応募資格】

新潟県在住の18歳以上の方。
個人や個人の集まりのグループであること。企業、団体、学校等の組織としての応募はできません。年齢・性別・実務経験や資格の有無は問いません。

【応募期間】

2020年12月1日(火)~12月23日(水) ※選考結果は2021年1月上旬にお知らせします。

【応募定員】(予定)

10名

【応募方法】

- ①TABI BAR & CAFE内の専用HPよりエントリーシートをダウンロードいただけます。
<http://suzugroup.com/tabibar>
- ②必要事項を入力いただき、応募専用メールアドレスまで送付をお願いします。
E-mail / niigata.n-profood@jeki.jp



エントリーシートはこちら

【選考方法】

エントリーシートより事務局が審査を行います。選考結果は1月上旬にエントリーシートに記載のメールアドレスにお知らせいたします。
尚、応募書類等の返却はいたしません。

【お問い合わせ】

新潟ローカルフードクリエイタースクール事務局(株)ジェイアル東日本企画新潟支店内
E-mail / niigata.n-profood@jeki.jp

主催:東日本旅客鉄道株式会社 新潟支社
協力:JR東日本新潟シティクリエイト株式会社 / 有限会社 寿々瀧
後援:新潟市