

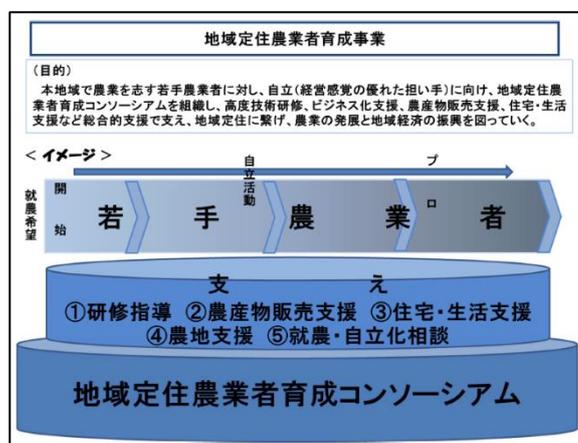
平成30年3月7日  
山形大学

## 地域定住農業者育成事業が次のステージへ

関係機関・専門家の参画を得て、農学部が平成28年4月に鶴岡市と共同で開始した地域定住農業者育成プロジェクト事業を2年間取り組みました。平成30年4月からは酒田市、三川町、庄内町、遊佐町も加わって、庄内全域を事業対象地域として、新たに「地域定住農業者育成事業」として、庄内地域等で農業をしたい学生、I・J・Uターンで農業を開始したい人、農業は始めたがまだ不安を抱える青年農業者を対象に、地域で農業や食での自立を総合的にサポートしつづけます。

### 1. 事業の概要

28年4月に発足した地域定住農業者育成コンソーシアムでは、講座事業として、食と農のビジネス塾、農業スタートアップ塾、農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い、農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座、青年就農サポーターズクラブ研修を行うとともに、相談・情報発信事業としてビジネス化相談、農地支援、就農・自立化相談、メーリングリストによる情報発信などを行いました。



### 2. 地域定住農業者育成プロジェクト事業2年間の成果の一端

食と農のビジネス塾では39名の受講者から25のビジネス構想がまとまり、農業だけでなく食に関する多様な取り組みが始まっています。

#### ★食と農のビジネス塾29年度受講生の芳瀧千寿子さん

「和製ナッツ いろいろ豆の燻製」 the YAMAGATA SMOKED-BEANS-  
史上初「燻製豆」 特許出願中

★29年度相談件数が急増 2月20日現在156件、185人

### 3. 地域定住農業者育成事業を本格実施

30年度から酒田市、三川町、庄内町、遊佐町も加わり、庄内全域で事業を展開します。新たに、全学の1年生を対象とした「農業・農村の技術とマネジメントを学ぶ」（農家の協力による5泊6日の宿泊農業体験）を開始するとともに、29年度に開始した学生向け地域産業紹介講座、農学部学生・就農希望者と青年農業者の集いを定期的の実施し、青年農業者のスキルアップに加え、農業者同士の連携形成、就農希望学生と若手農業者のつながり、庄内地域・県内定住を希望する学生への就職支援も行い、地域創生に貢献します。

#### (お問合せ先)

学術研究院 教授(農学部担当) 小沢 亙  
地域定住農業者育成コンソーシアム事務局長  
電話 070-2011-5615 0235-28-2944  
E-mail: youngf.sp2016@gmail.com  
wo1995@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

# 地域定住農業者育成プロジェクト事業の 2年間

1. 事業開始のきっかけ
2. 事業の理念
3. 事業の概要
4. 事業の実績
5. 新たなステージへ

## 1. 事業開始のきっかけ

### 【農学部生】

- ・鶴岡市(庄内地域)定住に対する学外からの期待
- ・一部に見られる就農希望

### 【UJIターンによる新規就農(希望)者】

- ・農業に関する情報不足
- ・体験の違いによる目的共有、情報共有の困難さ
- ・就農者の世代間ギャップ(農・食の見方、期待感)

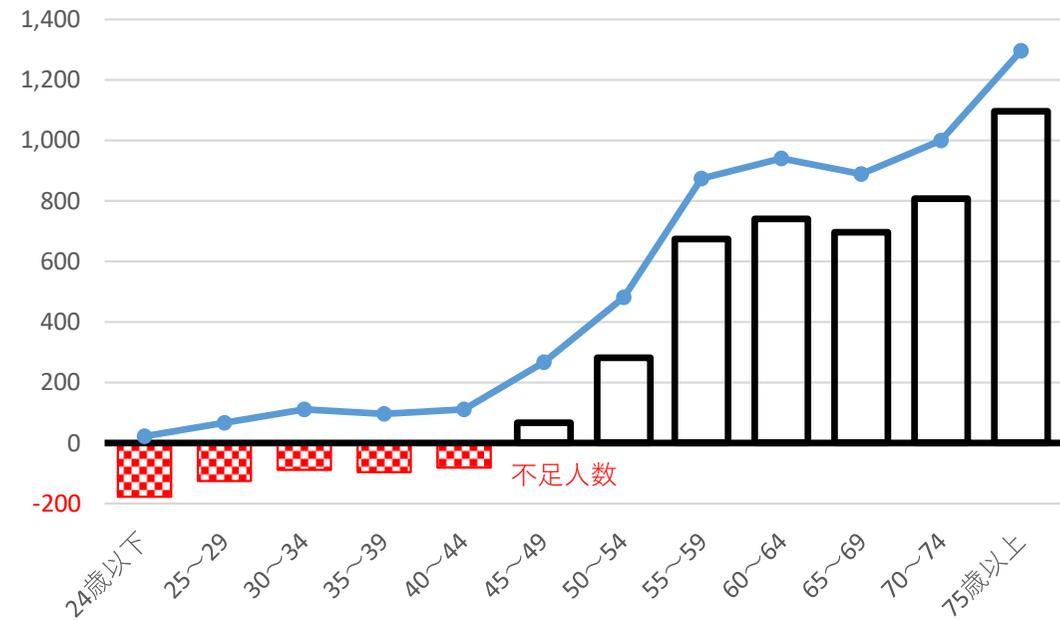
### 【支援制度】

- ・自立経営が条件
- ・経済的支援とサポートとのギャップ

などなど

## 2. 事業の理念

鶴岡市農業の概要			
農業産出額	2,646	千万円	H18
生産農業所得	1,081	千万円	H18
耕地面積	18,400	ha	H27
田耕地面積	15,700	ha	H27
田本地面積	15,000	ha	H27
畑耕地面積	2,670	ha	H27
経営体	4,717		H22
個人経営体	4,583		H22
経営耕地面積	16,480	ha	H22
新規就農者	12	人	H26
新規学卒	1	人	H26
Uターン	7	人	H26
新規参入	4	人	H26
生産農業所得500万円とした場合の年間期待就農者数 ※55年間就農すると仮定して	39.3	人	-27.3
一人当たり耕地面積	7.62	ha	
生産農業所得1,000万円とした場合の年間期待就農者数 ※55年間就農すると仮定して	19.7	人	-7.7
一人当たり耕地面積	15.25	ha	



鶴岡市の年齢別基幹的農業従事者数(2010年)

**45歳未満の基幹的農業従事者が絶対的に不足している**

**地域定住農業者の育成が急務**

国 農業次世代人材投資資金制度  
(青年就農給付金制度)

県 新・やまがた農業人育成事業

鶴岡市事業

- ①新規就農アドバイザー
- ②鶴岡市新規就農者研修受入協議会
- ③市単助成制度(住宅・機械リース)

山形大学農学部への役割

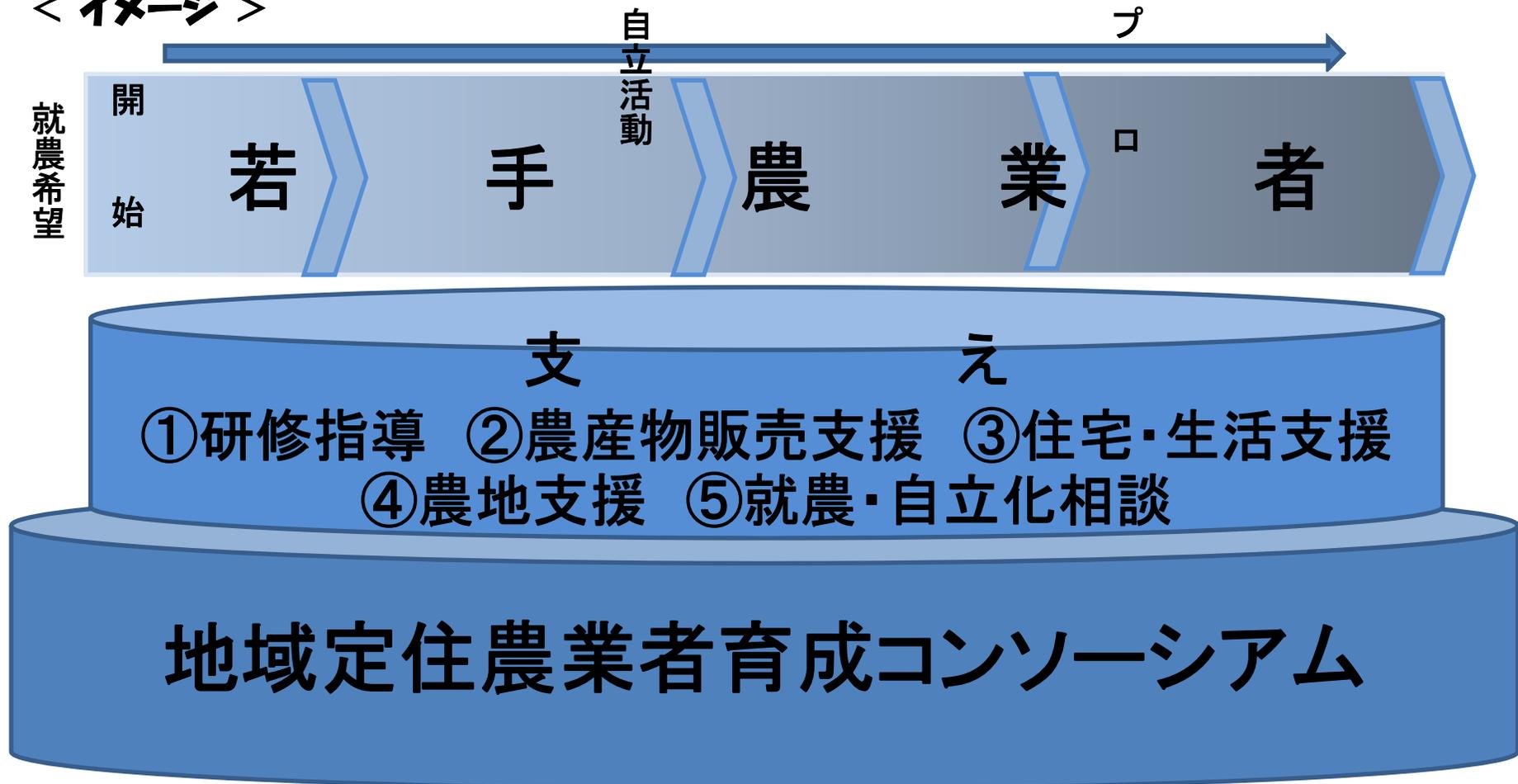
## 2. 事業の理念

### 地域定住農業者育成プロジェクト

(目的)

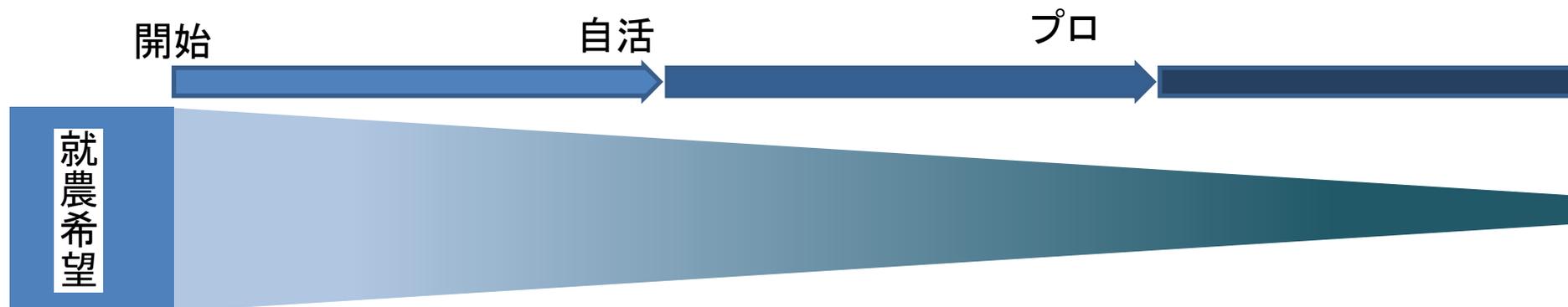
本地域で農業を志す若手農業者に対し、自立(経営感覚の優れた担い手)に向け、地域定住農業者育成コンソーシアムを組織し、高度技術研修、ビジネス化支援、農産物販売支援、住宅・生活支援など総合的支援で支え、地域定住に繋げ、農業の発展と地域経済の振興を図っていく。

< イメージ >



## 2. 事業の理念

# 農業者の成長ステージ別支援イメージ



③住宅支援(生活支援含む)

④農地支援

②農産物販売支援

①-1高度技術研修

農業スタートアップ塾

技術情報収集

技術情報応用

先端技術

①-2ビジネス化支援

経営管理基礎

食と農のビジネス塾

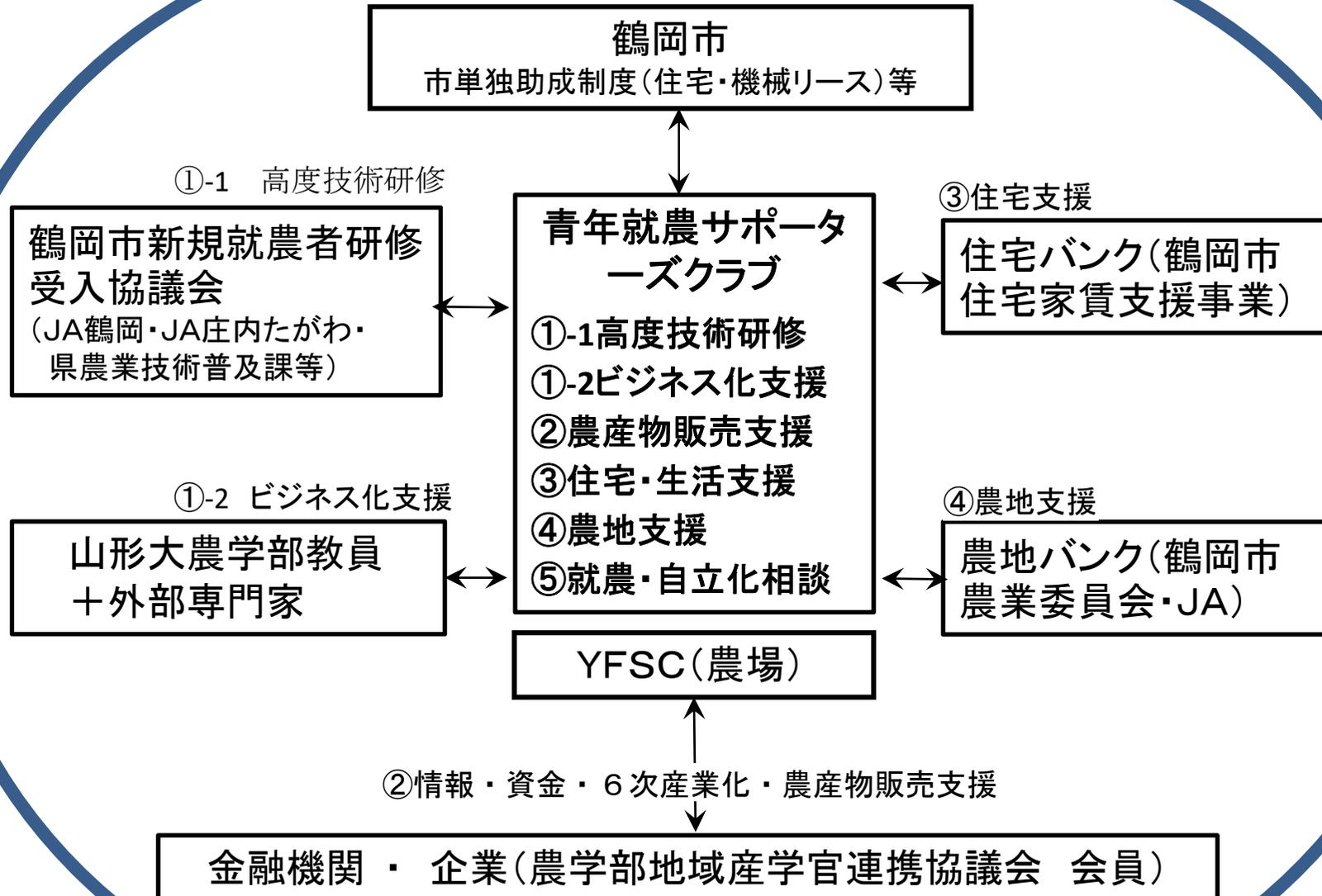
コンサルティング

⑤就農・自立化相談

### 3. 事業の概要

#### ○組織体制

## 地域定住農業者育成コンソーシアム



### 3. 事業の概要

## 地域定住農業者育成コンソーシアム

鶴岡市、鶴岡市農業委員会、  
JA鶴岡、JA庄内たがわ、  
鶴岡商工会議所、出羽商工会、  
庄内総合支庁農業振興課、農業技術普及課、  
荘内銀行、鶴岡信用金庫、日本政策金融公庫山形支店、  
山形大学農学部、  
個人有志

## 事業資金

鶴岡市補助金、学長裁量経費、奨学寄付金  
新規就農意欲喚起・相談等支援事業(国、県)  
受講料収入

### 地域定住農業者育成コンソーシアムの役割

#### ①研修指導

##### -1 高度技術研修

栽培技術、農作業、作物選択等；鶴岡市新規就農者研修受入協議会等と連携し栽培技術、農作業等高度技術に関する研修を行うとともに、県農業普及指導の協力を得て科学的経営計画手法による作物選択を学ぶ。

ア. 農業スタートアップ塾：履修証明プログラム

イ. 技術情報収集、技術情報応用、先端技術；教員及び学部人材による短期研修

##### -2 ビジネス化支援

やまがた6次産業ビジネス・スクール運営で培ったビジネスノウハウ取得のためのプログラムをベースに、農業経営経済系教員と外部専門家の協力を得て、経営管理、外部環境把握、外部組織連携等で構成する経営管理を学ぶとともに、ビジネス戦略プランの構築を行う。

ア. 食と農のビジネス塾：履修証明プログラム(食プロ・レベル3)

イ. コンサルティング：農業会議専門家派遣等

#### ②農産物販売支援

農学部地域産学官連携協議会の企業会員を中心に、ビジネス化可能な農産物を把握し、対象企業への生産物提供を斡旋・代行し、販売に関するノウハウを学ぶ。

#### ③住宅・生活支援

住宅バンク(鶴岡市住宅家賃支援事業)と連携し、生活基盤となる住宅確保を支援する。

#### ④農地支援

農地バンク(鶴岡市農業委員会)と連携し、生産基盤となる農地確保を支援する。

#### ⑤就農・自立化相談

多様な経験を有する卒業生を中心とした域内サポーターと農学部教員と連携し、就農希望段階からプロとして自立化する直前までの中長期にわたる多様な相談に応え、各種障害の克服を支援する。

## 【事業の内容】

### I. 講座事業

- ・食と農のビジネス塾(4~2月. 学生、就農希望者等)
- ・農業スタートアップ塾(4~8月、10~2月. 就農希望者等)
- ・農家体験実習(8月. 1年生対象)
- ・農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い;3回
- ・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座;3回
- ・青年就農サポーターズクラブ研修;3回

### II. 相談・情報発信事業

- ・よろず相談(ビジネス化、農地支援、就農・自立化等)
- ・メーリングリストによる情報発信;1回/週(交流も含む)

## 【事業の内容】

### I. 講座事業

- ・食と農のビジネス塾(4~2月. 学生、就農希望者等)
- ・農業スタートアップ塾(4~8月、10~2月. 就農希望者等)
- ・農家体験実習(8月. 1年生対象)
- ・農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い;3回
- ・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座;3回
- ・青年就農サポーターズクラブ研修;3回

### II. 相談・情報発信事業

- ・よろず相談(ビジネス化、農地支援、就農・自立化等)
- ・メーリングリストによる情報発信;1回/週(交流も含む)

## 4. 事業の実績



### I. 講座事業

#### ・食と農のビジネス塾

28年度;14名(学生3名)、29年度;25名(学生4名)

文部科学省・職業実践力育成プログラム(BP)平成28年認定

国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー(食Pro.)レベル3育成プログラム」平成29年11月認定

・農業スタートアップ塾 29年度10月生;1名

・農家体験実習 28年度;44名、29年度;40名 受入農家17戸

・農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い  
つながりを増やしてがんばろう会(54名登録)

・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座 29年度実施

・青年就農サポーターズクラブ研修 28, 29年度実施

## 4. 事業の実績

# 平成29年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム

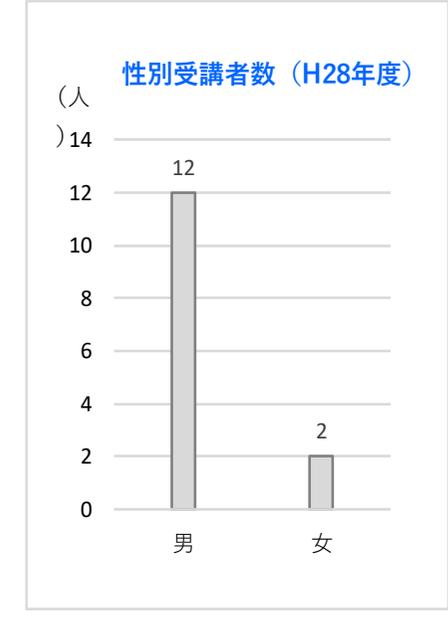
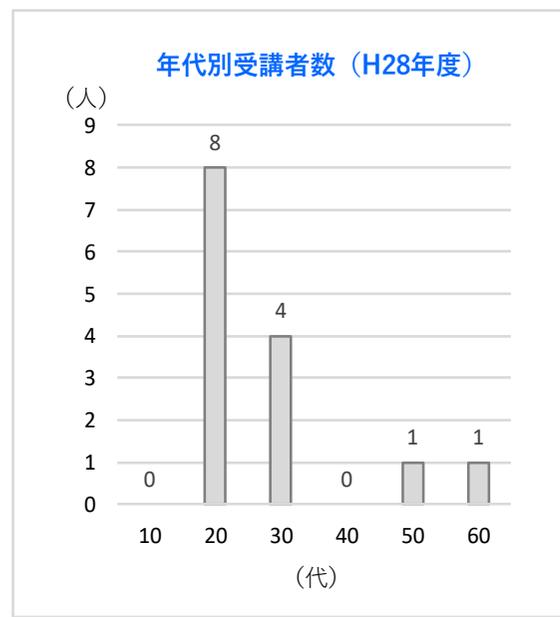
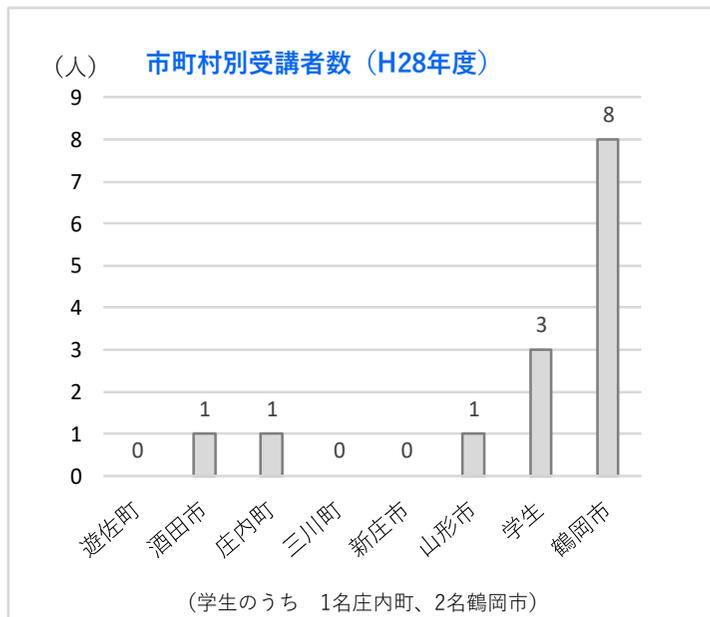
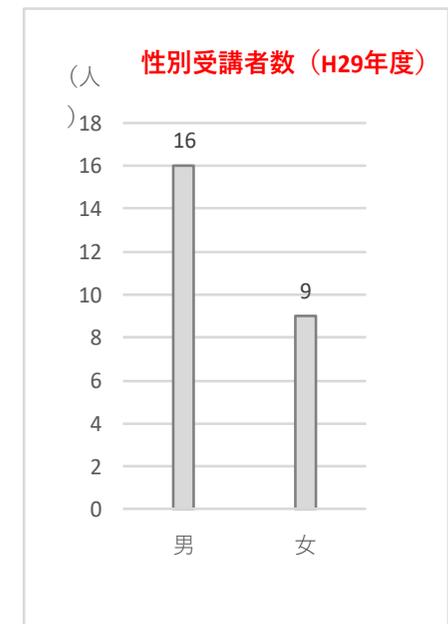
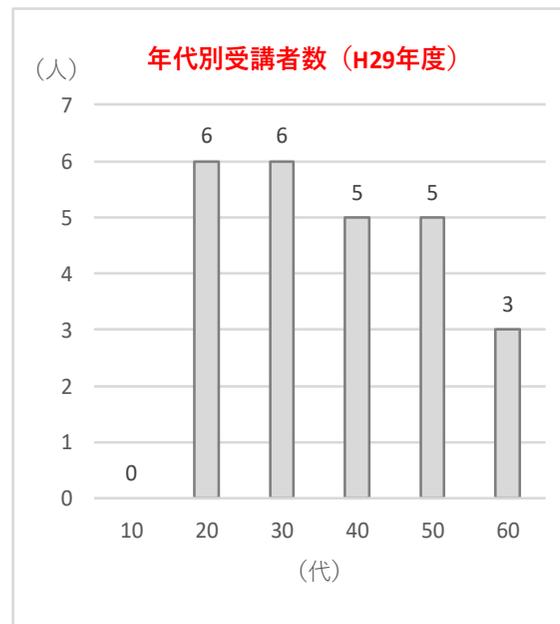
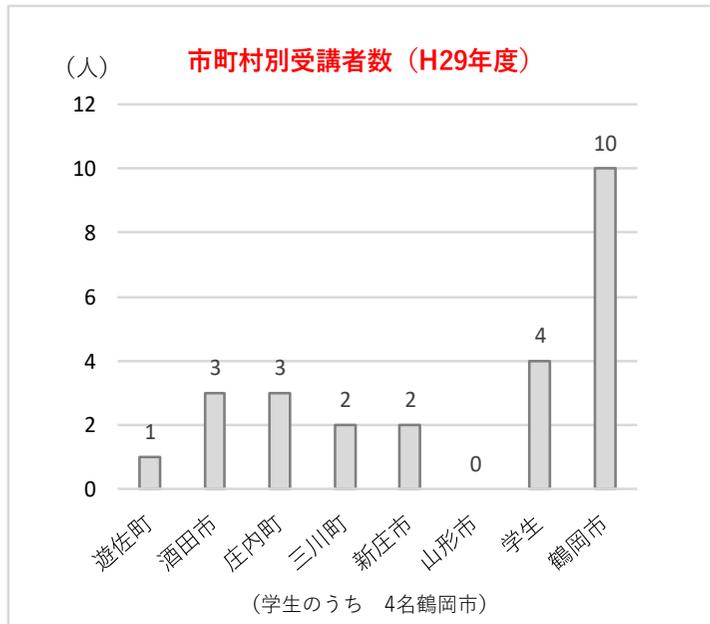
No.	日時	科目	時間
1	4月25日(火) 9:30~10:30	開講式	1.5
	11:00~12:30	オリエンテーション 食と農のビジネスの意義と役割・研修の狙い	
	13:30~16:40 (一般公開講座)	食と農のビジネス～今農業者が目指すもの、求められるもの～	
2	5月2日(火) 13:30~16:40	ビジネス塾参加 私の狙い (ワークショップ)	3
3	5月9日(火) 13:30~16:40	農業の経営戦略	3
4	5月16日(火) 13:30~16:40	フードシステム	3
5	5月23日(火) 13:30~16:40	マーケティング	3
6	6月2日(金) 13:30~16:40	食と農のビジネス 実践者は今	3
7	6月8日(木),9日(金) (宿泊研修)	農場(企業)実習 【視察研修】	12
8	6月20日(火) 9:20~12:30	ケースメソッド(食と農のビジネス・ケースの解説)	3
	13:30~16:40	ビジネス計画書作成(1)	3
9	6月27日(火) 13:30~16:40	食料・農業・農村の動向と施策	3
10	7月4日(火) 13:30~16:40	ビジネス計画書作成(2)	3
11	7月11日(火) 13:30~16:40	食と農のブランディング	3
12	7月18日(火) 13:30~16:40 (一般公開講座)	農村自給圏～スマート・テロワールーを目指して	3
13	7月25日(火) 8:30~11:30	食と農のビジネス 取り組む農業経営者の今(視察研修)	3
14	8月1日(火) 13:30~16:40	販売力強化講座(1)	3
15	8月8日(火) 13:30~15:00	「食産業王国やまがた」実現に向けた取組み・支援策	1.5
	15:10~16:40	産業支援機関による支援策とその活用	1.5

No.	日時	科目	時間
16	8月30日(水) 9:20~12:30	経営設計ー作物の組合せ、労働配分ー	3
	13:30~16:40	食品加工場開設の実際	3
17	9月6日(水) 13:30~16:40	食品加工と衛生管理 ー基礎ー	3
18	9月12日(火) 13:30~16:40	食品加工と衛生管理 ー実践ー 【視察研修】	3
19	9月19日(火) 13:30~16:40 (一般公開講座)	フード・コミュニケーション・プロジェクト	3
20	9月26日(火) 11:00~12:30	農産物の保存	1.5
	13:30~16:40	販売力強化講座(2)	3
21	10月6日(金) 13:30~16:40	財務管理の必要性和複式簿記	3
22	10月13日(金) 13:30~16:40	販売力強化講座(3)	3
23	10月21日(土), 22日(日)	販売実習	12
24	10月27日(金) 11:00~12:30	農地情報と市町村支援策	1.5
	13:30~16:40	販売力強化講座(4)	3
25	11月2日(木) 11:00~12:30	稲作の栽培管理	1.5
	13:30~16:40 (一般公開講座)	庄内の在来作物	3
OP	11月2~4日	山形出羽庄内産産直出前便	(12)
OP	11月4~6日	山形出羽庄内産産直出前便	(12)
26	11月10日(金) 11:00~12:30	野菜の栽培管理	1.5
	13:30~16:40	財務管理 ー基礎ー	3
27	11月17日(金) 11:00~12:30	果樹の栽培管理	1.5
	13:30~16:40	財務管理 ー実践ー	3

No.	日時	科目	時間
28	11月24日(金) 11:00~11:30	ホスピタリティ・マネジメント事前学習	0.5
	11:30~15:00	ホスピタリティ・マネジメントの実際 【視察研修】	2.5
	15:10~16:40	ホスピタリティ・マネジメントの検証	1.5
29	12月1日(金) 11:00~12:30	畜産の実態	1.5
	13:30~16:40	ICT活用による販売戦略	3
30	12月8日(金) 11:00~12:30	財務会計、資金計画の作り方	1.5
	13:30~16:40 (一般公開講座)	やまがた食と農のビジネスの戦略的販路開拓(仮題)	3
OP	12月14~15日	江戸川区つるおか観光物産展	(12)
31	12月15日(金) 9:20~12:30	販売力強化講座(5)	3
	13:30~16:40	ビジネス計画書作成(3)	3
32	12月22日(金) 9:20~16:40	ビジネス計画書中間発表会 (意見交換会)	6
33	1月12日(金) 11:00~12:30	物質・エネルギー利用型地域資源利用論	1.5
	13:30~16:40	ビジネス計画書作成(4)	3
34	1月19日(金) 13:30~16:40	ビジネス計画書作成(5)	3
35	1月26日(金) 9:20~16:40	ビジネス計画書発表会	6
36	2月2日(金) 13:00~14:30	ビジネス計画書優秀者報告会	1.5
	15:00~16:00	修了式	
OP	2日間	販売実習	12
			<b>166.5</b>

## 4. 事業の実績

### 食と農のビジネス塾 項目別受講者人数



#### 4. 事業の実績

##### 相談件数(平成29年度)

	件数	人数
4月	14	14
5月	9	13
6月	10	10
7月	9	13
8月	8	9
9月	13	16
10月	22	25
11月	16	20
12月	22	25
1月	18	19
2月	15	21
計	156	185

##### 食と農のビジネス塾・販売実習

- ・つるおか大産業まつり 28、29年
- ・鶴岡の観光と物産展(江戸川区) 29年
- ・産直出前便 発つ者・往～来 販売支援
- ・庄内寒鱈まつり(鶴岡銀座通り)

##### Facebookグループ

- ・食と農のビジネス塾
- ・つながりを増やしてがんばろう

##### 農学部学生・就農希望者と青年農業者の集い つながりを増やしてがんばろう会

29年度;12月8日、1月27日、3月15日

- ・農学部学生向け鶴岡の産業紹介講座  
29年度;2月23日、2月26日、2月28日

などなど

## 4. 事業の実績

### ビジネス計画書のタイトル

だだちゃ豆ポット苗	自社既存商品のギフト化、販売に向けて
第一弾 鶴岡産リーフレタスを周年安定生産販売	乾燥野菜と果物に特化した体験型施設
ミニトマト専業農家になる	産直運営会社設立
地域特産物を活用し地域活性化へ	キッチン・スペース事業（民泊との隣接）
自家栽培の農産物を利用した農家カフェ・レストラン	RN工房将来3年間収支計画
農産物のネット販売	あっと驚く畑を作ろう
家業の安定した継承と、米価下落への対応	(株)ラッシュライフ事業概要 ～レタス輸出入Project～
山形のおいしい農産物を海外へ Air産直	本物の手すき和紙を初めて作るコース提供事業
グローバルな農家民宿	山のビジネスプラン
レッセフェール 市（いち）の開催～食と農の楽しさを求めて	野菜の生産・販売
親子で農業体験できる有機（無農薬・無化学肥料）栽培農家	農業サポートビジネス
農場経営計画	事業拡大と他生産者との差別化品目
野菜生産法人を2021年に設立	

## 5. 新たなステージへ

- ☆庄内地域全域からの塾受講生、相談者
- ☆塾受講生は年齢、職歴が多様
- ☆相談者の多くは塾受講経験者
- ☆受講生同士の活発な連携（LINEグループ）
- ☆他機関の講座、相談機能との連携の必要性
- ☆事務局とサポーターの重要性と多様な機能の発揮
- ☆現役農学部生の受講不良

- 酒田市、庄内町、三川町、遊佐町の参加による庄内地域全域の支援体制
- 市町、県など関係機関との機能連携の確立
- 現役農学部生が受講できるシステムの確立



# 食と農のビジネス塾

## 平成30年度募集要項



地域定住農業者育成コンソーシアム



## 食と農のビジネス塾 平成30年度募集要項

### I. はじめに

地域定住農業者育成コンソーシアムは農業を志す若手農業者に対し、自立（経営感覚の優れた担い手）に向け、①研修指導、②農産物販売支援、③住宅・生活支援、④農地支援、⑤就農・自立化相談などの総合的な機能で支援し、地域定住に繋げ、農業の発展と地域経済の振興を図ることを目的に、平成28年4月に発足しました。

優れた経営感覚と販売ノウハウを養成するために、山形大学農学部で「食と農のビジネス塾」を開講します。

基礎、経営、加工、販売、農業技術、ビジネス計画書作成の6つの科目について、視察、実習38.5時間を含む166.5時間のコースで体系的に学んで頂きます。

本募集要項では、「食と農のビジネス塾」受講生を以下の要領で募集します。

※平成28年12月に文部科学省「職業実践力育成プログラム」（BP）に認定されています。

社会人の職業に必要な能力の向上を図る機会の拡大を目的として、大学等における社会人や企業等のニーズに応じた実践的・専門的なプログラムを文部科学大臣が認定する制度です。

※平成29年11月に国家戦略プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）レベル3育成プログラム」に認定されています。

食の6次産業化（生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売・サービス（3次産業））の一体化や連携を担う人材の認定・育成を目的としています。

### II. 募集について

#### 1. 募集対象者

鶴岡市内及び市外に居住する下記の者

- ①食、農でビジネスを行おうとする者、行っている者
- ②食、農のビジネスを支援している者、支援しようとしている者
- ③食、農のビジネスに協力している者、協力しようとしている者

#### 2. 募集定員（定員を超える応募があった場合には選考を行います）

40名

### 3. 応募資格

大学に入学することができる資格を有すること

※学校教育法第90条で規定される「高等学校もしくは中等教育学校を卒業した者…（中略）…これと同等以上の学力があると認められた者とする。」

### 4. 受講料

庄内地域在住の方 30,000円／1年（分割納付も可能です。）

それ以外の方 40,000円／1年（分割納付も可能です。）

※ただし、現地研修等の参加費は別途個人負担となります。

農業生産等による収入のない場合には受講料を免除することがあります。

## Ⅲ. 応募手続

### 1. 募集期間

平成30年3月1日（木）～4月4日（水）

### 2. 応募方法

#### （1）応募書類の入手方法

本要項5～6ページにあります。

#### （2）応募書類の提出方法

必要事項を記載済みの入学申込書を下記に郵送するか、持参してください。郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。

### 3. 応募書類

①入学申込書 写真1枚（縦4cm×横3cm程度）を貼付してください。  
学歴は中学校卒業から記入してください。

②受講希望理由書 A4用紙1頁以内

### 4. 応募書類の提出先・問合せ先

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

TEL：070-2011-5615 FAX：0235-28-2944

E-mail：youngf.sp2016@gmail.com

## 5. 応募上の留意点

- (1) 郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。
- (2) 応募書類の不備なものは受けつけられませんので、記載には十分留意ください。
- (3) 虚偽の記載があったものは、入学許可を取り消す場合があります。

## 6. 選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているかを確認の上、決定します。定員を超える応募があった場合は書類選考します。

## 7. 発表

平成30年4月10日頃に本人に通知します。

## IV. カリキュラム・修了要件

1. 開講式 平成30年4月26日（木）9：30

2. 開講期間・授業時間・開講場所

開講期間 平成30年4月26日（木）～平成31年2月1日（金）

授業時間 （4～9月）木曜日13：30～16：40

（10～2月）金曜日13：30～16：40

※週によって開講日、時間帯が変わることがあります。

変更がある場合にはその都度お知らせします。

カリキュラムの概要は別紙で確認してください。

開講場所 山形大学農学部講義室（鶴岡市若葉町1-23）

学外各市町村施設

3. 修了要件

教育プログラムを120時間以上履修し、かつ作成したビジネス計画書が評価委員会から合格の評価を得ること。

※やむを得ず欠席した場合にはDVD受講を30時間まで認めます。

## V. その他

### 1. 履修証明について

所定の修了要件を満たした方には、山形大学が学校教育法第105条に基づき履修証明書を授与します。

### 2. 食の6次産業化プロデューサー育成プログラム修了証について

所定の修了要件を満たした方には、地域定住農業者育成コンソーシアムより食の6次産業化プロデューサー育成プログラム修了証を授与します。

### 3. 個人情報の取り扱いについて

応募に際しご記入頂いた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、受講者の統計以外の目的に使用いたしません。

### 4. 問合せ先

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

TEL : 070-2011-5615 FAX : 0235-28-2944

E-mail : youngf.sp2016@gmail.com

受付時間 : 9:00~16:30

(※土日・祝祭日の受付は行いませんのでご注意ください)

平成 年 月 日

受付番号  
※事務局記載

平成30年度 食と農のビジネス塾 入学申込書

ふりがな		写 真	(4cm×3cm)
氏名			
性別	男・女		
生年月日	昭和・平成 年 月 日 ( 歳)		

連絡先 (自宅)	〒		
TEL		携帯電話	
FAX		E-mail	
緊急連絡先氏名・電話番号			

学 歴	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	



## 別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
1	4月26日(木) 9:30～10:30	開講式		
		オリエンテーション 食と農のビジネスの意義と役割・研修の狙い	現在の農業や農産物流通の現状を踏まえ、食と農のビジネスに取り組み意義と役割について学ぶとともに、研修のねらいを紹介し、受講者の動機付けを促進する。	1.5
2	13:30～16:40 (一般公開講座)	食と農のビジネス～今農業者が目指すもの、求められるもの～	食育が語られ、都市農村交流が注目され、和食が世界無形遺産となるなど、食と農は強く国民に意識されている中、著名な有識者から食と農のビジネス、農業者が目指すべきもの、求められるものを学ぶ。	3
		ビジネス塾参加 私の狙い (ワークショップ)	受講者本人から参加のねらいを報告してもらい、受講者間の議論や講師陣からのアドバイスによって、受講者の意識の明確化を図る。	3
3	13:30～16:40	農業の経営戦略	必要な経営資源(ヒト・モノ・カネ)を調達して効率的に運用する枠組みについて、特に社内外におけるパートナーシップ構築の重要性とその方法論を学ぶ。	3
		食と農のビジネス 実践者は今 サポーターとの意見交換	食と農のビジネスを実践している経営者による経験談を通じ、経営戦略の多様な考えを学ぶとともに、意思決定スキル、農業経営管理の知識を経営実情に即して習得する。	3
4	6月7日(木) 13:30～16:40	マーケティング	食と農に関するさまざまなマーケティング活動をグローバル・ローカルの両視点から論理的かつ実践的に学ぶ。	3
5	6月14日(木) 13:30～16:40	ケースメソッド(食と農のビジネス・ケースの解説) サポーターとの意見交換	実際に展開されている食と農のビジネスの事業創出の場面において、思考力、判断力、戦略代替案の設定と評価による最適な解決方法を決定する方法を身につける。	3
6	6月21日(木), 22日(金)	農場(企業)実習 【視察研修】	農林漁業の高付加価値化のためになぜ食と農のビジネスが必要なのかを自らの地域の課題として理解するため、先進事例の視察を行う。	12
7	6月26日(火) 13:30～16:40	食料・農業・農村の動向と施策	農林水産省は食料・農業・農村の動向をどのように捉え、そしてどのような施策を実施するのかを学ぶ。	3

## 別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
8	7月5日(木) 9:00～12:10	フードシステム サポーターとの意見交換	食と農の生産から消費までの流れを、川上の農林水産業、川中の食品製造業、川下の食品小売業・外食産業を経て最終の消費者の食生活に至る総合的なシステムとして把握する。	3
	13:30～15:00	「食産業王国やまがた」実現に向けた取組み・支援策	経営の拡大・高度化に向け、国・県の各種支援施策、食品加工技術相談窓口、総合理化計画の策定手順等について学ぶ。	1.5
	15:10～16:40	産業支援機関による支援策とその活用	農産物生産グループなどによる企業組合の設立実務や運営・活用方法、各産業支援機関による支援策等について学ぶ。	1.5
9	7月12日(木) 13:30～16:40 (一般公開講座)	農村自給圏—スマート・テロワール—を指して	食料の供給過剰時代における農業・農村のあり方としての農村自給圏—スマート・テロワール—構想を学ぶ。	3
10	7月19日(木) 8:30～11:30	食と農のビジネス 取り組みむ農業経営者の今(視察研修)	食と農のビジネスに取り組みむ農業経営を訪問し、その取り組みを学ぶとともに、施設等を視察する。	3
11	7月26日(木) 13:30～16:40	食品加工場開設の実際	新たに加工所を開設する場合の留意点や、保健所等への法的な手続きのポイントについて学ぶ。	3
12	8月2日(木) 13:30～16:40	食品加工と衛生管理 —基礎—	食品加工プロセスにおける衛生管理について理解し、その衛生管理方法について学ぶ。	3
13	8月9日(木) 13:30～16:40	食と農のブランディング	食と農のブランディングと、そのブランドに最適な市場の求めるパッケージについて学ぶ。	3
14	8月23日(木) 13:30～16:40	財務管理の必要性と複式簿記 会員との意見交換	多様な入出金の管理の重要性とのための複式簿記について学ぶ。	3
15	8月30日(木) 13:30～16:40 (一般公開講座)	フード・コミュニケーション・プロジェクト	消費者の「食」に対する信頼向上に重要な項目を整理し、消費者の食への信頼を高める。また、企業と商品価値を向上させるヒントを売ると同時に、それらを正確に伝えるためのコミュニケーション力を向上させる。	3
16	9月6日(木) 12:00～17:30	食品加工と衛生管理 —実践— 【視察研修】	食品加工プロセスにおける衛生管理について、食品加工場等の施設を視察し、その現場を肌で感じると共に、管理技術などの解説を聞く。	3

## 別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科 目	概 要	時間
17	9月13日(木) 13:30～16:40	経営設計－作物組合、労働配分－ 会員との意見交換	労働、土地の制約の中で最適な作物の組合せの方法について学ぶ。	3
	17:00～20:00	インターネットを活用した販売とSNS 活用術	SNSによる情報発信と、地域の観光や地場産農産物の流通・販売等の場面で の、情報システムの活用について学ぶ。	3
18	9月21日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(1)	農業者が自らの生産物を販売する実践力を身につけるため、バイヤー等が求 める農産物・加工品、商品カルテの作成方法などについて学ぶ。	3
19	9月28日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(2)	つるおか大産業まつり2018での出店に向けて、商品の作り方等について学び、 準備を行う。	3
20	10月5日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(3)	つるおか大産業まつり2018での出店準備を行う。	3
21	10月13日(土), 14日(日)	販売実習 I (域内)	鶴岡大産業まつりで、農産物販売、加工品販売の体験をするとともに、他の販 売者の販売活動を視察し、販売方法について学ぶ。	12
22	10月19日(金) 13:30～16:40	販売力強化講座(4) サポーターとの意見交換	つるおか大産業まつり2018での出店の成果を踏まえ、成果、課題について学 ぶ。	3
23	10月26日(金) 13:30～16:40	財務管理－基礎－	経営管理や意思決定に関連付けた会計情報の分析及び活用の実践的手法に ついて学び、経営分析の読み方、活かし方を学ぶ。	3
24	11月1日(木) 9:00～10:30	農産物の保存	フードシステムの高度化に伴って開発・導入が進められている保存技術について 学ぶ。	1.5
	10:40～12:10	野菜の栽培管理	野菜の栽培技術を学ぶ。	1.5
	13:30～16:40	財務管理－実践－	経営管理や意思決定に関連付けた会計情報の分析及び活用の実践的手法に ついて学び、経営分析の読み方、活かし方を学ぶ。	3
25	11月9日(金) 13:30～16:40	ビジネス計画書作成(1)	ビジネスプラン(計画書)作成のためのポイントを学ぶとともに、個々人で作成開 始する。	3

## 別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
26	11月16日(金) 13:30～16:40	ビジネス計画書作成(2)	個々人でプランの作成を行い、全体像を確認する。	3
27	11月22日(木) 9:00～10:30  10:40～12:10  13:30～15:00  15:10～16:40	農地情報と市町村支援策	農地情報と市町村の支援策について学ぶ。	1.5
		畜産の実態	畜産の基礎知識、家畜の育種、繁殖、飼養、畜産物利用、畜産の安全・安心などを学ぶ。	1.5
		果樹の栽培管理	果樹の栽培技術を学ぶ。	1.5
		稲作の栽培管理	稲作の栽培技術を学ぶ。	1.5
		庄内の在来作物	庄内の在来作物について学ぶ。	3
29	12月7日(金) 9:20～12:30  13:30～16:40	販売力強化講座(5)	スーパーマーケットにおける農産物販売、インショップについて学ぶとともに、消費者目線での評価について議論する。	3
		ビジネス計画書作成(3)	個々人でプランの作成を行い、全体像を確認する。	3
30	12月13日(木) 11:00～11:30  11:30～15:00  15:10～16:40	ホスピタリティ・マネジメント事前学習	ホスピタリティ・マネジメントについて事前学習する。	0.5
		ホスピタリティ・マネジメントの実践【視察研修】	農林漁業や農山漁村の持つサービスの価値に着目した新事業創出について理解するとともに、ホスピタリティ(おもてなしの心)をベースとした農家レストランのマネジメントの実践を学ぶ。	2.5
		ホスピタリティ・マネジメントの検証	視察研修したホスピタリティ・マネジメントの事例について議論し、あり方を学ぶ。	1.5
31	12月21日(金) 9:00～16:40	ビジネス計画書中間発表会 (意見交換会)	個々人で作成したプランについて意見交換し、全体像を確認する。	6

## 別紙 平成30年度 食と農のビジネス塾 カリキュラム、科目の概要（予定）

No.	日時	科目	概要	時間
32	1月7日(月) 13:30～15:00	財務会計、資金計画の作り方	経営管理や意思決定に関連付けた会計情報の分析及び活用の実践的手法について学び、経営分析の読み方、活かし方を学ぶ。	1.5
	15:10～16:40	物質・エネルギー利用型地域資源利用論	農林漁業・農村の資源から生産される物質・エネルギー利用の具体的事例や産業としてのポテンシャル(バイオマス利用や医薬品や工業製品の原料としての利用など)が進められていることを学ぶ。	1.5
33	1月11日(金) 13:30～16:40 (一般公開講座)	やまがた食と農のビジネスの戦略的販路開拓(仮題)	農産物及び加工食品の流通実態やブランド力、販路開拓・拡大に必要なマーケティングの観点、商談会成功のテクニック等について学ぶ。	3
34	1月18日(金) 9:00～12:10	ビジネス計画書作成(4)	事業構想のブラッシュアップ、事業計画作成の課題整理を行う。	3
	13:30～16:40	ビジネス計画書作成(5)	個々人で作成したプランについて、グループワークで意見交換し、全体像を確認する。	3
35	1月25日(金) 9:00～16:40	ビジネス計画書発表会	各人が作成したビジネスプラン(計画書)を発表し合い、意見交換を行う。	6
36	2月1日(金) 13:00～14:30	ビジネス計画書優秀者報告会	ビジネスプラン(計画書)優秀者による報告会を行う。	1.5
	15:00～16:00	修了式		
総時間数				<b>166.5</b>
OP		販売実習Ⅱ(域外)※	庄内地域で取り組まれている域外での物産展等で、農産物や加工品の販売、他の販売者の販売活動の支援等で販売方法について学ぶ。 ※参加可能な物産展等は開講式以降に紹介する。	12

# 農業スタートアップ塾

平成30年4月期

募集要項

地域定住農業者育成コンソーシアム



## 農業スタートアップ塾 平成30年4月期募集要項

### I. はじめに

地域定住農業者育成コンソーシアムは農業を志す若手農業者に対し、自立（経営感覚の優れた担い手）に向け、①研修指導、②農産物販売支援、③住宅・生活支援、④農地支援、⑤就農・自立化相談などの総合的な機能で支援し、地域定住に繋げ、農業の発展と地域経済の振興を図ることを目的に、平成28年4月に発足しました。

平成28年度から優れた経営感覚と販売ノウハウを養成するために山形大学農学部で「食と農のビジネス塾」を開講し、よろず相談をもとにした各種支援を開始しています。

新たに、農業技術の基本をより詳しく学ぶために、山形大学農学部で「農業スタートアップ塾」を開講します。

植物、動物の生理・生態、栽培・管理技術など農学部で13科目の中から希望する科目を選び、学生と一緒に学んで頂きます。

本募集要項では、「農業スタートアップ塾」受講生を以下の要領で募集します。

### II. 募集について

#### 1. 募集対象者

鶴岡市内及び市外に居住し、農業を実践しようとする者、している者

#### 2. 募集定員（定員を超える応募があった場合には選考を行います）

10名

#### 3. 応募資格

大学に入学することができる資格を有すること

※学校教育法第90条で規定される「高等学校もしくは中等教育学校を卒業した者…（中略）…これと同等以上の学力があると認められた者とする。」

#### 4. 受講料

50,000円（分割納付も可能。入校から翌年3月末日までにお支払い下さい）

※ただし、現地研修等の参加費は別途個人負担となります。

農業生産等による収入のない場合には受講料を免除することがあります。

### Ⅲ. 応募手続

#### 1. 募集期間

平成30年3月1日（木）～3月15日（木）

#### 2. 応募方法

##### （1）応募書類の入手方法

本要項5～6ページにあります。

##### （2）応募書類の提出方法

必要事項を記載済みの入学申込書を下記に郵送するか、持参してください。郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。

#### 3. 応募書類

①入学申込書 写真1枚（縦4cm×横3cm程度）を貼付してください。

学歴は中学校卒業から記入してください。

②受講希望理由書 A4用紙1頁以内

#### 4. 応募書類の提出先・問合せ先

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

TEL：070-2011-5615 FAX：0235-28-2944

E-mail：youngf.sp2016@gmail.com

#### 5. 応募上の留意点

（1）郵送の際、封筒の表に「入学申込書在中」と朱書きしてください。

（2）応募書類の不備なものは受けつけられませんので、記載には十分留意ください。

（3）虚偽の記載があったものは、入学許可を取り消す場合があります。

#### 6. 選抜方法

受講者の選抜は、受講資格を満たしているかを確認の上、決定します。定員を超える応募があった場合は書類選考します。

#### 7. 発表

平成30年3月20日頃に本人に通知（文書発送）します。

#### IV. カリキュラム・修了要件

##### 1. 開講期間・開講場所・開講科目・開講日

開講期間 平成30年4月10日（火）～平成32年2月19日（水）

開講場所 山形大学農学部講義室（鶴岡市若葉町1-23）

開講科目	環境保全型農業栽培学（4～7月）	火 10：30～12：00
	果樹園芸学（4～7月）	水 8：50～10：20
	家畜管理学（4～7月）	金 10：30～12：00
	在来植物資源学（4～7月）	木 10：30～12：00
	野菜園芸・施設学（10～2月）	水 10：30～12：00
	水田作物学（10～2月）	火 10：30～12：00
	畑作物学（10～2月）	月 10：30～12：00
	花卉園芸学（10～2月）	火 13：00～14：30
	家畜安全飼養学（10～2月）	金 10：30～12：00
	安全農産物生産機械学（10～2月）	金 14：40～16：10
	植物病害防除論（10～2月）	火 10：30～12：00
	応用昆虫学（10～2月）	水 14：40～16：10
	食農環境システム論（10～2月）	金 8：50～10：20

※開講日時は年度によって変わることがあります。その都度お知らせします。

##### 2. 修了要件

2年以内に異なる6科目以上を履修し、6科目で合格すること。

#### V. その他

##### 1. 修了証明について

所定の修了要件を満たした方には、山形大学が学校教育法第105条に基づき履修証明書を授与します。

##### 2. 個人情報の取り扱いについて

応募に際しご記入頂いた個人情報は、受講申請の確認、連絡、名簿作成、受講者の統計以外の目的に使用いたしません。

### 3. 問合せ先

地域定住農業者育成コンソーシアム事務局

〒997-8555 鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内

TEL : 070-2011-5615 FAX : 0235-28-2944

E-mail : youngf.sp2016@gmail.com

受付時間 : 9 : 00 ~ 16 : 30

(※土日・祝祭日の受付は行いませんのでご注意ください)

平成 年 月 日

受付番号  
※事務局記載

平成30年度4月期 農業スタートアップ塾 入学申込書

ふりがな		写 真	(4cm×3cm)
氏名			
性別	男・女		
生年月日	昭和・平成 年 月 日 ( 歳)		

連絡先 (自宅)	〒		
TEL		携帯電話	
FAX		E-mail	
緊急連絡先氏名・電話番号			

学 歴	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	
	年 月 日	



# the YAMAGATA SMOKED BEANS



## 1.商品の特徴

素材そのまま・無添加仕上げ — 和製ナッツ 山形県産 いろいろ豆の燻製 —  
史上初・庄内地方発「燻製豆」

\*201802特許出願中  
ヘルシーなおやつ・健康的なおつまみ

おいしい山形県産の4種類の彩り大粒大豆を  
丁寧にスモーク。ふっくら香ばしく焙煎！  
いつでもポリポリ食べれる軽い食感！

「おやつ・おつまみ」に  
栄養まるごとサクッと★

燻製の芳醇な香りと噛むほどに広がる自然の  
甘味と香ばしさが後をひきます。

新しい日本と山形を味わう  
〈和製ナッツ〉スモークビーンズ

山形産 — All YAMAGATA JAPAN

- 山形県の豆を使用
- 季節毎の旬のチップでスモーク

健康 — HEALTHY

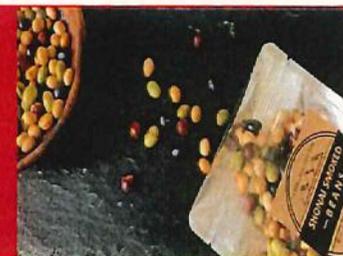
- 無添加
- 機能性カラー大豆で、栄養・味・視覚を楽しむ
- (紅大豆、黒大豆、緑大豆、黄大豆)
- 天然のマルチサプリメント 大豆は、植物性タンパク質・食物センイ・植物由来のポリフェノール・アントシアニン・大豆イソフラボン等が豊富で美容や健康にカラダにうれしい栄養いっぱい。

いつでも — EVERY

- 食べるシーンが豊富
- アレンジ豊富
- 小袋チャック式で持運びに安心

the

# YAMAGATA SMOKED BEANS



## 2.製品コンセプト

YAMAGATA SMOKED —BEANS— は  
栄養豊富でカラフルな 山形県産の大豆 をまるごと使用し  
素材の味わいを大切に焙煎し  
山形の木々が薫るよう燻製した他にない大豆の新しい商品です。

大豆タンパク質やイソフラボン、ミネラル、アントシアニンなど  
素材由来の栄養素を  
おいしくスマートにいつでも摂ることができます。

— おいしい山形産を いつでも美味しく健康に —

# the YAMAGATA SMOKED BEANS



## 3. 素材へのこだわり

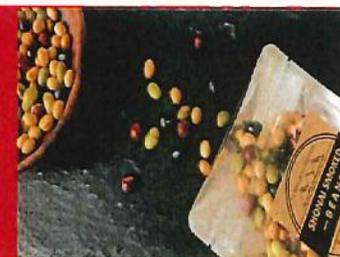
YAMAGATA SMOKED —BEANS—は  
素材の良さをそのままに  
山形産の素材にこだわり作っています。

大豆を特殊製法で丁寧につくら香ばしく焙煎し  
山形の木々が薫るような燻製仕立て

天然素材を大切に無添加だから  
カラダにやさしく、だれでも安心して食べられます。

— 山形の風土が作り上げる新しい出会いを —

# the YAMAGATA SMOKED BEANS



## 4.大豆へのこだわり

海・山・川が織りなす山形県で育った  
ミネラルたっぷりのイロドリ豊かな大豆は  
大豆タンパク質、ビタミン、ミネラル、食物繊維、アントシアニン  
大豆イソフラボンなど様々な栄養が多く含まれています。

山形のおいしい大豆をより多くの人に手軽に食べていただきたい。  
山形大豆で皆様の笑顔の1つになりたい。  
そんな思いから YAMAGATA SMOKED-BEANS-が生まれました。

日本の食文化である大豆を手軽にいつでも  
おいしく摂取できる和製ナッツを世界へ。  
弊社ならではの発想と技術でグローバルに提案していきます。

the

# YAMAGATA SMOKED BEANS



## 5.1大豆の栄養について 様々な栄養成分が凝縮されている大豆

### 大豆栄養素

- 大豆タンパク質、ビタミンE、ビタミンB1、ミネラル、食物繊維、アントシアニン、脂質、炭水化物、食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛、銅、葉酸など様々な栄養素が含まれます。
- 一方、大豆はコレステロールを全く含んでいません。

### 大豆タンパク質 自然のバランス栄養食

- 必須アミノ酸がバランスよく含まれ良質
- 大豆タンパク質には、血中コレステロールの低下作用、肥満の改善効果などの生理機能があるといわれています。

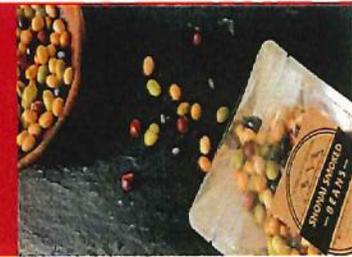
【大豆（乾燥）100g中の栄養成分】 (五訂日本食品標準成分表（大豆・米回生）より)				
39.0g	28.6g	21.7g	11.7g	4.0g
たんぱく質	炭水化物	脂質	水分	灰分
食物繊維：15.8g		エネルギー：433 kcal		

### 機能性物質

- 総コレステロールを低下させる大豆レシチン
- ビフィズス菌を増殖させる作用のあるオリゴ糖
- 抗酸化作用、またコレステロールなど血中脂質の低下が期待できる大豆サポニン
- 目に良い効果や抗酸化作用でアンチエイジング効果が高く注目されているアントシアニン
- 骨粗しょう症の予防や糖尿病改善、更年期の不調を改善するといわれるイソフラボン  
etc...

the

# YAMAGATA SMOKED BEANS



## 5.2大豆の栄養成分について

### 様々な栄養成分が凝縮されている ミラクルフード 大豆

#### 健康的な身体をサポート

##### 植物性タンパク質

- 大豆のタンパク質は、「畑のお肉」なんて言われ、9種類の必須アミノ酸を含む良質タンパク質。動物性タンパク質を摂る際に気になる「コレステロールもゼロ」ヘルシーなタンパク質として欧米でも注目されています。

#### 不測しがちな栄養サポート

##### ビタミン/ミネラル

- 大豆にはビタミンがたくさん！！特に糖質をエネルギーに変えるB1、糖質をエネルギーに変えるB2が豊富。また、カルシウムや鉄、カリウムなどのミネラルも含まれています。

#### 健康をサポート

##### 大豆イソフラボン

- 大豆の胚軸に含まれる植物由来のポリフェノールの一種で、女性にとってもうれしい成分です。
- 骨粗しょう症の予防や糖尿病改善、更年期の不調を改善するといわれています。

#### 若々しさをサポート

##### 大豆サポニン/大豆レシチン

- 大豆レシチン効果効能は、総コレステロールを低下さ血液サラサラにしてくれます。
- 大豆サポニンの効果効能は、ブドウ糖が中性脂肪に変わるのを抑えてくれます。
- 抗酸化作用、またコレステロールなど血中脂質の低下が期待できる大豆サポニンは、お酒を飲む人にもオススメといわれています。

#### スッキリをサポート

##### 食物センイ

- 大豆には食物センイがたっぷり！またビフィズス菌を増殖させる作用のあるオリゴ糖も含まれているので腸内環境が快適に整うといわれています。

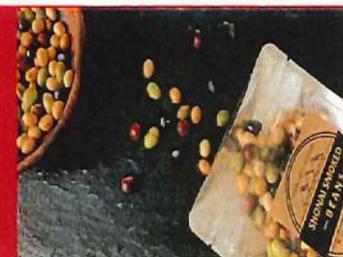
#### 4色の大豆でバランスサポート

##### 機能性成分

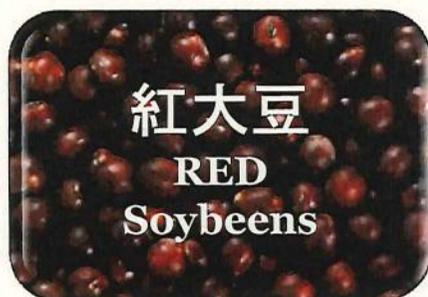
- 赤豆・・・サポニンが血液中の余分な脂質を、取り除く効果が期待できます。
- 黄豆・・・βカロテンは免疫機能を高める時などに効き目があるとされています。
- 青豆・・・メチオニンは、オルニチン成長ホルモンの分泌促進の役割を果たし、疲労回復機能を持ってといわれています。
- 黒豆・・・アントシアニンは、目に良い効果が高く注目されており抗酸化作用を持ち体内の活性酸素に大きな効果を持ってといわれています。

the

# YAMAGATA SMOKED BEANS

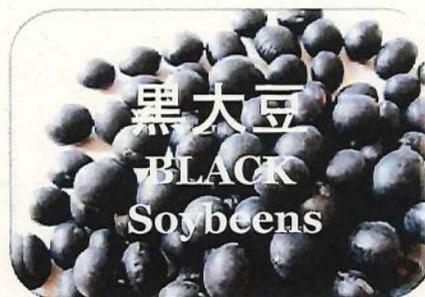


## 5.3 山形県産・風味豊かな大豆の特徴



山形県の在来種  
「紅大豆」は生産数も  
少なく稀少で高級な大豆です。

また紅大豆は品種改良をされていない為、  
糖分の含有率が高く  
甘みが強いという特徴があります。



山形の寒暖差で旨味が  
うまれる大豆界の  
王様の「黒豆」は甘味  
があって豊かな旨味と  
アントシアニン成分が  
特徴です。



山形の肥沃な土壌から  
生まれた「黄色大豆」は、  
豆自体がとても甘く、  
濃厚なコクと香りが  
特徴です。



山形県で生産された風味  
豊かな「青大豆」「秘伝  
豆」

青大豆は黄大豆や黒大豆  
といった他の大豆に比  
べて甘みが多く、風味が  
良いのが特徴です。

主に北海道・東北地方で  
のみ生産されており、あ  
まり市場には出回りませ  
ん。

the

# YAMAGATA SMOKED BEANS



## 6.開発コンセプト

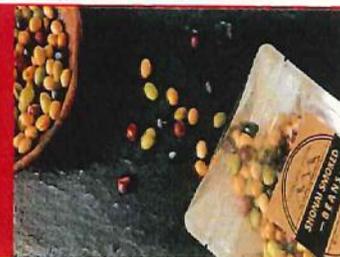
The YAMAGATA SMOKED -BEANS- は山形県産の大豆の栄養成分の無限の可能性に着目。技術を応用して、山形産にこだわった商品でグローバルに展開可能な“新しい燻製と大豆”を提案。



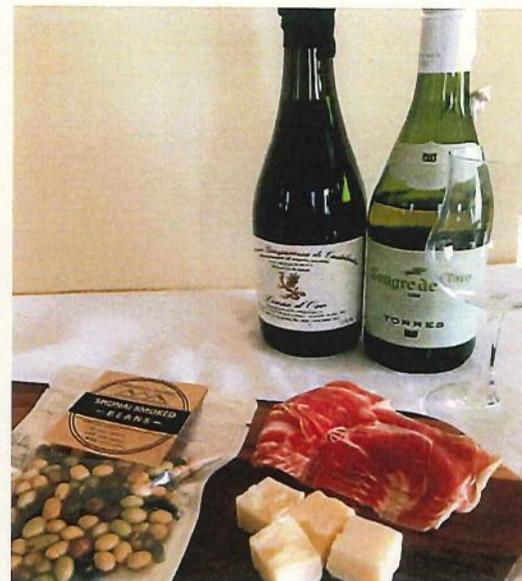
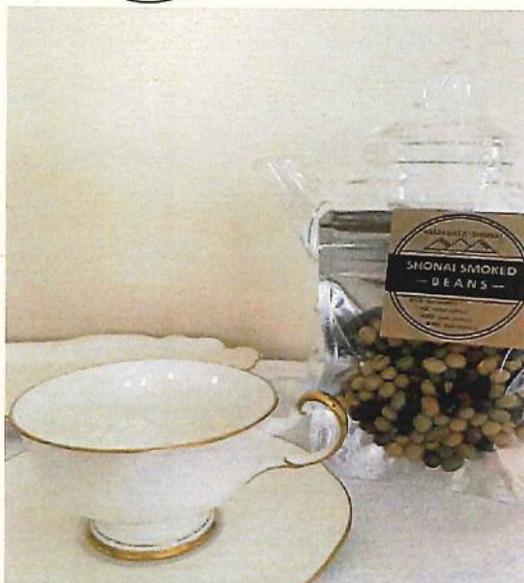
## 7.関連商品

- YAMAGATA SMOKED -BEANS-  
「山形イロドリ大豆の燻製」 <<絶賛販売中>> シリーズ製作中
- YAMAGATA FLAKE -BEANS-  
「山形イロドリ大豆のフレーク」(4月販売予定)
- YAMAGATA JAPANESE TEA -BEANS-  
「山形イロドリ大豆の豆茶」(4月販売予定)
- YAMAGATA SMOKED Oil -BEANS-  
「山形イロドリ大豆の燻製オイル」(5月販売予定)

# the YAMAGATA SMOKED BEANS



## 8.ご利用シーン 一例



おやつ <休憩のひとときや毎日の健康に>

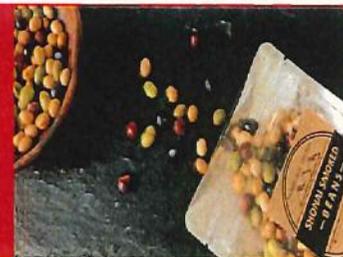
- ・お茶、コーヒー、紅茶とも相性抜群
- ・チョコ、クッキー、和菓子等とティータイムに

おつまみ <お酒のお供に>

- ・日本酒やビールやスコッチとも相性抜群
- ・チーズ、生ハム、ピクルス等に合せてアペタイザー



# the YAMAGATA SMOKED BEANS



## 9.楽しい♪ アレンジ方法 一例

### 「燻製 醤油」

- (みりん)醤油に漬ける大豆の風味も増しオリジナル燻製醤油として楽しめます。

### 「燻製オイル」

- オリーブオイルに漬けるとオリジナル燻製醤油としても楽しめます。(お刺身、パスタ、パン、炒め物)

### 「燻製 酢大豆」

- 甘酢に1日漬けると、燻製酢大豆としても楽しめます。

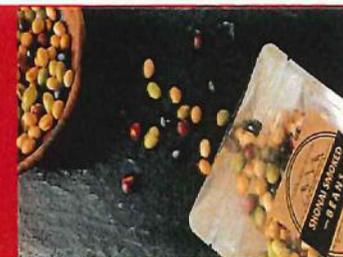
### 「燻製 調味料」

- そのまま煮込み料理入れると味に深みが出ます。(カレー、シチュー、ブイヤベース)
- 炒め物(鶏肉の燻製大豆炒め)

### 「燻製大豆チョコバー(ボール)」

- チョコ溶かしてかけるとスモーキーでビターでスイートなクリスピーチョコバー(ボール)が楽しめます。

# the YAMAGATA SMOKED BEANS

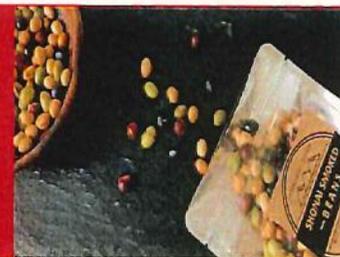


## 10. 商品展示 コーディネート一例



the

# YAMAGATA SMOKED BEANS

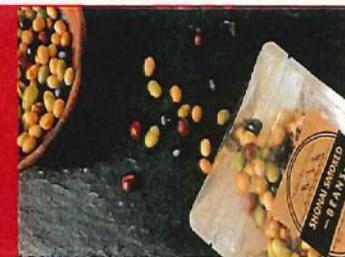


## 11.商品のレジюме

商品名	和製ナッツ 山形県産 いろどり豆の燻製 YAMAGATA SMOKED —BEANS—
商品特長	ヘルシーなおやつ、健康のおつまみ
利用シーン	小腹が空いた時、移動中(バス・電車・車)、パーティー、BBQ、登山、お酒の席、お茶うけ、山形のお土産、プレゼント、記念品
食べ方	そのままはもちろん、アレンジ次第で多く広がります。
賞味期限	製造より6ヶ月程 参考賞味期限 乾燥大豆・・・12ヶ月 煎り豆・・・6ヶ月
アレルギー表示	大豆 / 厚生労働省:表示を奨励(表示義務なし任意表示)
量目	45g(チャック式袋)

*the*

# YAMAGATA SMOKED BEANS



山形県は  
海、山、川、平野すべてが揃い  
澄んだ空気、輝く太陽、美しい水、豊かな環境と土壌に恵まれています。

この素晴らしい山形で生まれ育った  
ミネラルたっぷりの彩り豊かな山形のご当地産物や大豆が  
皆さまの笑顔につながる1つになれば幸いです。

*The*

YAMAGATA SMOKED - BEANS -

代表取締役

芳 潟 千 寿 子 (Chizuko Yoshikata)

Tel : 090-1882-5714

Mail: [organicchezc@gmail.com](mailto:organicchezc@gmail.com)

酒田事業所 〒998-0842 山形県酒田市亀ヶ崎  
鶴岡営業所 〒997-0166 山形県鶴岡市羽黒町