

《ふくちやまの工エもん発掘事業》鑑定会の開催について

ふくちやまの工エもん

[担当] 産業政策部農林業振興課
 電話 0773-24-7044
 FAX 0773-23-6537

【概要】

日時 11月1日(日) 11時00分～
 会場 市民交流プラザふくちやま 3階・4階 (福知山市駅前町400番地)
 日程 11:00 ~ 16:05 鑑定会
 16:15 ~ 17:00 選考
 17:00 ~ 17:30 選考結果発表 & 認定証授与

■ 一次審査について [8/24(月)実施]

応募 総 数	19品 (13団体・者)	内訳					
		素材系		加工品系		食文化系	
		5品	農産 4品 水産 0品 畜産 1品	14品	農産 12品 水産 0品 畜産 2品	0品	
一 次 通 過	17品 (13団体・者)	内訳					
		素材系		加工品系		食文化系	
		5品	農産 4品 水産 0品 畜産 1品	12品	農産 10品 水産 0品 畜産 2品	0品	

■ 鑑定会について (11:00～)

鑑定方法 応募品の試食(生食不可の物については加工したもの)と、出品者によるプレゼンテーションをもとに、郷土性・将来の展開可能性・食味等により判断する。

応募品 1点につき約15分程度。(スケジュールは別紙のとおり)

※応募者は、試食の準備(調理を含む)に、クッキングルームが利用可能。

鑑定人 山本謙治さん：株式会社グッドテーブルズ 代表取締役
 農畜産物流通コンサルタント

杉本敬三さん：「ラ フィネス」オーナーシェフ
 福知山ドッコイセ大使

溝口 康さん：合同会社 ネイビープランニング 代表

■ 選考結果発表及び認定証の授与について (17:00～)

- 「ふくちやまの工エもん」に認定された品の発表並びに鑑定人からの講評の後、市長から「認定証」授与。併せて、認定マークの使用を許可。
- 応募者はそれぞれの鑑定後自由時間。17:00再集合。

■ 今後について

エエもんの発掘（3年間）から、認定品の販路拡大へシフト〈エエもん第2ステージ〉WEBページの作成やECサイトでの販売など with コロナの時代に対応したPR・販売方法も含め、第2ステージにふさわしい販路拡大に向けた取組を行う（取組の内容については現在検討中）。

※現在認定している認定品の販売等実績

- 鑑定人によるSNS発信等により、ミシュランの星を持つレストランや料亭からの問合せや注文が入った。
- ふるさと納税の返礼品として提供。
- 昨年度、東京（新宿）で開催された展示即売会で販売。
- 昨年度、東京のレストランで開催した杉本シェフによる福知山の食材を利用した福知山紹介イベントで利用。