



ただいま 香南ブランド 開発中!

菓子工房 コンセルト 和田 道徳さん

香南市は旨い物の宝庫だから
ネットワークを広めたい。



山北みかんで作った
セミドライ。
風味はそのままに
ふくよかな歯触りと
切れの良い甘さに
仕上がっている。



高校卒業後、大阪で6年間洋菓子の修行をし、窪川、中村、宿毛などでお菓子作りに取り組みながら和菓子作りに取り組んできた和田さんは、今から15年前に野市町に店をオープンしました。

高知のいろんな場所でお菓子作りをしてきた中で、高知の素材の良さ、おもろさを人一倍感じていた和田さん。地元の良い素材があるのに外国産を使うのは忍びないと、県などに問い合わせ、高知の素材を使うたじろしなどを探しましたが、県内には残念ながらありませんでした。

そこで、無いなら自分で作る。3年前から地元素材を使った、独自のお菓子作りに取り組み始めました。ちょうどこのころ始まった「香南市まるごとプロジェクト」でカタログ作りに参加し、地域の人たちと一緒に、商品開発に携わることになりました。協議会のメンバーにいろんなアドバイスをいただきながら試行錯誤の末、1年かけてできたのが、山北みかんのセミドライです。皮が薄く果肉が大きい山北みかんは、加工しやすく味も濃厚。みかんロールケーキとして商品化しました。

和田さんは「自分が開発した技術を同じ志を持った人と共有し、みかんプロジェクトを立ち上げたい」とみかんを使う商品づくりに意欲的に話されています。

地域の素材を活かして 観光につなげる



一般社団法人香南市観光協会事務局長 足達 和世さん

お中元カタログで、香南市の美味しいもの
見つけてください。

今回も、香南市の海の幸、山の幸を使った、それぞれの店一押しのおいしい商品が揃いました。このお中元カタログを通して、香南市の素材の良さを改めて知っていただき、親しい方への贈り物を見つけたいですね。

特集は、香我美町の「山北みかん」です。日本最古の温州みかんといわれる樹齢百五十年の長寿みかん。この里で育った山北みかんは、香南市を代表する果物です。果肉が柔らかいジューシーな素材を活かした商品がたくさん紹介されています。

また、今回からインターネットでも購入することができるようになりました。より多くの人に年間を通して、香南市の旬の物を味わっていただければ幸いです。

さらに私たちは、新しい商品づくりに挑戦すると共に、香南市発信の食を通して、このまちの素晴らしさを全国の方々にPRし、観光振興にも力を注いでまいります。

今後とも香南市ブランドの充実発展のため、皆さまの率直なご意見やご感想など、お気軽にお寄せいただけますようお願い致します。



あなたも香南市の営業マンに。

市をあげての取り組みへ。



Konan Power

わからないことがあったらいつでもご連絡ください。



- カタログ主要設置場所
- ・ごめんなはり線のいち駅
 - ・香南市役所および各支所
 - ・のいちふれあいセンター
 - ・道の駅やす
 - ・市内図書館 他

■FAX、TELの注文受付期間
平成23年7月1日～8月10日

■インターネット受付
7月1日より24時間年中受け付けいたします。
(季節により、ご注文可能商品が変わります。)
URL: <http://www.kochi-konan.jp>

■カタログに関するお問合せ
一般社団法人 香南市観光協会 地場産品販売促進部
TEL:0887-50-4076/FAX:0887-50-4077

カタログ参加者 販売戦略会議



一般社団法人 香南市観光協会 安岡 宏会長

6月10日に行われた「カタログ参加事業者」による販売戦略会議。香南市民一人一人が営業マンという気持ちで県外に住む親戚や知人に贈る品物を「香南まるごと」市「カタログ」から選んでもらうこと、参加ユニットさん同士も協力してあって販売・購入に取り組みこと、などを確認しました。

観光協会の安岡宏会長は、お歳暮の売り上げが不振だったことをあげ、「今回はしっかりと販売目標に向かって営業活動しよう」と香南市長をはじめ、市役所の職員にもお願いしてきた」と話し、お中元カタログを通して香南市の「うまいもの」を全国に発信していこうと決意を新たにしています。



香南市の
うまいもの
をお世話になった
方への
贈り物に!

- 市長がトップセールスに
- 議会でも営業活動を推進
- 香南市の各種団体が配布協力
- 香南ケーブルテレビで8月10日までの月・火・土・日にCM放送