

新潟だからできる、 農業支援ビジネスを 探るシリーズ <第3回>

I.P.C

新潟 I P C 財団 TEL : 025-226-0550

開催日時 | 9/3(火) 18:30~20:00

セミナー内容 | “廃棄野菜を活用したい” “新潟の農作物をもっとPRしたい” “新潟産農作物を差別化したい” と農業を支援するビジネスをしたい方から「何から手を付けたらよいか」「どんな形で収益化計画を考えられるか」と、最初の一步を進められないお悩みについてご相談をいただきます。

開催方法 | オンライン

講師 |



高円寺ハーヴェスト主宰
イタリアン・シェフ 加茂 剛氏

大学卒業後、イタリアンの料理人として働き始め、都内のレストランや鶴岡のアルケッチャーノにて、研鑽を積む。飲食店と生産者を繋げるイベント「高円寺ハーヴェスト」をこれまで10回以上開催。現在は座・高円寺のカフェ アンリファールにて、地元の野菜を使ったパスタを提供。



(有)フルーヴ
代表取締役 手塚 貴子氏

大学卒業後、会社勤めを経て2002年6月、東京都中央区で有限会社フルーヴを起業。食べ物付情報誌『旅する食べる通信』を季刊発行し、全国の農家取材している。新規事業として、西蒲区産の渋柿を原料にした加工品「柿ソース」を開発し、現在販路開拓中。

新潟にとって農業に携わる新しいビジネスモデルを模索することは、地域活性化にとっても重要な点の一つ。

新潟だからできる新しい農業支援ビジネスモデルのヒントを「全国レベルの取り組み事例（マクロ視点）」から考えます。



セミナーの詳細はこちら