歴史文化を活かした

商品を開発しませんか?

小浜の商人が生み出した若狭蒸鰈・若狭小鯛・若狭塗・若狭の召しの昆布といった今に続く加工食品は、歴史・文化を上手に宣伝することで商品のブランド価値を高めてきました。昨今、日本遺産をはじめとする歴史・文化の活用をすることが、商品やサービスのブランド価値を向上させる手法として改めて注目されています。

日本海側の玄関口の港町として栄え、鯖街道を通じて海産物を都へ届けた御食国としての1500年以上の歴史を持つ小浜は、歴史文化を活かしてブランド価値を向上させるための素材に溢れています。

この事業は、歴史文化財の学芸員と新しいビジネスに挑戦する皆さんが、文化財をビジネスに活かす手法を学び、共に取り組む仲間づくりを行い、現代の新しい感性を取り入れた商品開発を応援する事業です。

みんなで勉強しよう

第1回勉強会

テーマ:歴史文化を活かした商品開発のポイント

日時:7月12日(火)18:00~20:00

場所:市役所4階大会議室

講師:本田 勝之助氏



本田勝之助(本田屋本店四代目代表取締役) 文化庁:日本遺産統括プロデューサー 内閣府:クールジャパン地域プロデューサー 会津地域スマートシティ推進協議会事務局長 一般社団法人dialogue(Japan Workation Academy)専務理事

伝統工芸や農業・食、観光、Iot活用になど地域 多領域を戦略的にプロデュースするのが特徴。

9第2回勉強会

日時:8月上旬場所:市役所

講師:未定

※勉強会のみの参加も可能です。

補助金あります 挑戦しよう

●歴史文化を活かした商品開発を

支援します

補助金:50万円×2事業

(補助金額は応募内容によって変わります。)

勉強会に参加

7月12日一8月上旬

申請

8月中旬一9月中旬

審査

9月中下旬一9月末

モデル事業開始10月

く申込・事業概要>

右記QRコードにてご覧ください 受付期間:6月30日(木)まで



お問い合わせ:福井県小浜市大手町6-3

小浜市產業部 文化交流課

TEL: 0770 - 64 - 6034

E-Mail: rekishi@city.obama.lg.jp