

## 担当地区間の迅速な情報共有と対応で異業種のマッチング実現

山口県産農産物や米粉等を使用した新メニューを検討中の飲食店と、県内で有機栽培に取り組む生産者等とのマッチングを県拠点が支援。異業種者等双方のwin-winなコラボが成立。

### ○ 施策分類

地産地消、その他（生産振興・技術対策）

### ○ きっかけ・背景、課題の把握

県内産農産物の食材をメインに提供する飲食店（山口食彩店 登録店舗）と意見交換を行った際、新たなメニュー開発を行うに当たり、食材となる県内産農産物等でコラボできる調達先について相談を受け、拠点内で対応を協議・調整。

### ○ 取組の内容

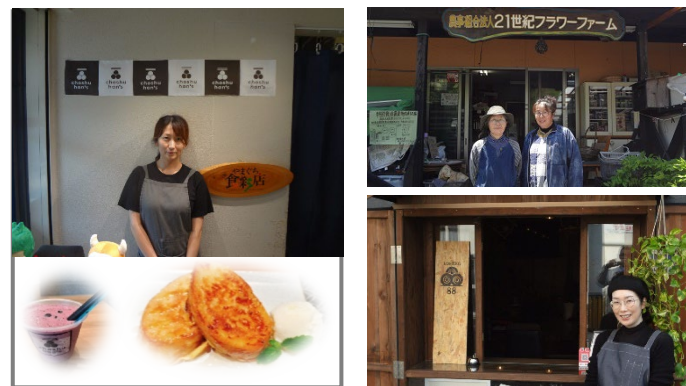
飲食店からの相談内容を拠点内で共有し、食材となる県内産農産物等でコラボできる調達先として各地区の情報を持ち寄り検討。生産者等の中から販路の拡大を目指すブルーベリーの有機栽培生産者と、安心安全にこだわる米粉パンの製造業者をピックアップし、それぞれの事業者へ情報提供。

マッチングの結果、双方に有益となる関係が成立。

飲食店は、ブルーベリーを使用したスムージーと、米粉フランスパンで作ったフレンチトーストが完成し、商品化。

### ○ 効果・成果、今後の方向性

意見交換での相談内容を拠点内で共有・協議し迅速に対応することで、異業種者双方が満足してもらえるマッチングを実現。今後も更なる案件形成を意識し、意見交換や拠点内連携に注力。



提供食材を活かして新レシピを考案（ブルーベリースムージー、米粉フレンチトースト）

食材を提供（21世紀フラワーファーム（上）、KOMEK088（下））

### 体制図

