

チラシ等はメール会員のみ添付。FAX会員は下記事務局までご連絡ください。
 会津農林事務所 企画部 齋藤 TEL 0242-29-5369

【まるごとネット関連事業】

① 第3回交流会 【2/19(水)13:30～ @下郷ふれあいセンター】 -**チラシ参照**

講演：「地域ブランドの育て方 ～「Hot フルーツ！」ができるまで～」

試食：「アップルポテトケーキ」（道の駅国見）

② 『あいづいいものフォトコンテスト』 & 『あいづ道の駅スタンプラリー』を開催しました！

♪『楽しく撮って広めたい！あいづいいもの＝農林水産加工品フォトコンテスト』受賞者発表♪

素材活かしてで賞	ギフトしたくなるで賞
会津伝統野菜「館岩赤かぶ」の三五八漬け 【roco. sato さん】 	金山赤かぼちゃプディング 【maki. _ . san さん】  
グッド料理賞	匠賞
ブルーベリージャムとクリームチーズのアイスクャンデー 【anetakast さん】 	飛露喜と赤べこ 【sweet. 440 さん】 
楽飯賞	『あいづいいもの』Instagram
打ち豆で炊き込み御飯 【kikuden8568 さん】  	https://www.instagram.com/aiduiimono/ おかげさまでフォロワー数1,150人超 令和2年度も開催予定ですので、ぜひ！自社商品の自薦もご投稿ください♪ 投稿内容は下記、検索してみてください♪ 「#(ハッシュタグ)あいづいいもの2019(2018)」

♪『あいづ道の駅スタンプラリー』♪

コンプリート者多数のため抽選。当選者発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

【募 集】

③ 令和2年度地域創生総合支援事業（サポート事業）の募集 【受付期間：2/5～20】

地域を元気にするために住民の皆さんが主役となって行う地域の特性を活かした個性と魅力ある地域づくり事業の立ち上げを支援する補助制度です。

一般枠、健康枠、過疎・中山間地域集落等活性化枠、地域資源事業化枠、地域創生・市町村枠、地域活力創造・チャレンジ枠の6つの枠があり、実施される活動の内容や、活動する団体等で活用できる「枠」や「補助率」などが異なります。

※下記 URL 手引きの対象事業などを十分確認の上、事前相談願います。

● 会津管内：会津地方振興局企画商工部 TEL0242-29-5292

<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/01240a/bosyu2020.html>

● 南会津管内：南会津地方振興局企画商工部 TEL0241-62-5207

④ 福島宿タブレット「Y a d o 博士」－「福島の生産者・商品PRページ」掲載者の募集 ※有料

内 容：宿スタッフサポートシステムの標記タブレットを宿泊者に貸出し、滞在中みてもらい、注文ができるようになります。

対象宿：芦ノ牧温泉「大川荘」、熱塩温泉「山形屋」、裏磐梯-「フレーザーホテル」「ときわすれ」、土湯温泉「旅館小滝」、新甲子温泉「五峰荘」、磐梯熱海温泉-「守田屋」「よもぎ塾」、岳温泉-「ホテル光雲閣」「花かんざし」、三春「若松屋」、ほかに5宿検討中

詳 細：別添「生産者向け募集レター」及び「オーダーシステム画面案」参照

問 合：事務局－(特非)素材広場 横田 TEL0242-85-6571

【セミナー等】

⑤ ムスリム旅行者へのおもてなし講習会 【2/13(木)14:00～16:30 @会津若松ワシントンホテル】

詳細 → <https://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/docs/2019011700012/> ーあいづ食の陣主催

【情報提供】

⑥ 『フード・アクション・ニッポン アワード 2019』 「入賞」100 産品・事例集公開

<https://fanaward.jp/index.html>

⑦ 食品表示について

「青豆などの豆類」や「打ち豆」は、『農産物(生鮮食品)』? 『加工食品』?

「青豆などの豆類」… 「収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。」は、農産物(生鮮食品)に分類される。

「打ち豆」… 『加工食品』に分類されるため、栄養成分表示や製造者表示が必要になります。

※なお、加熱処理や日干し等の乾燥を行った場合は『加工食品』。(水煮、乾しいたけ、干しぶどう等)

●食品表示義務化関連について別添参照

「求められる食品表示基準への対応(経過措置)」「会津地域における事務分担」

●分類について

「早わかり食品表示ガイド(平成30年10月版・事業者向け)-消費者庁冊子」参照

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/#generally

『農産物(生鮮食品)』…P3、『加工食品』…P11

●東京都内で消費者向けに販売される食品は、都条例に基づく表示義務が、別途ございます。

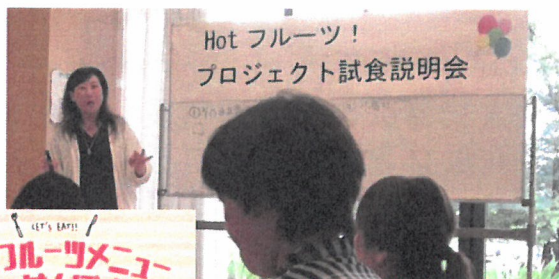
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouji/jorei.html>

*調理冷凍食品やはちみつ類などご注意ください。

令和元年度
あいづ“まるごと”ネット
第3回交流会

あいづ
まるごと
ネット

参加
無料



～地域ブランドの育て方～

会津・南会津地域は、トマトやアスパラガス、地鶏をはじめとした、おいしい農産物の宝庫です。こうした“あいづ”の魅力ある農産物が6次化商品となり、地域ブランドとして育てていくには、まずは地元で愛され、商品力や発信力を高めて全国へと広がっていくことが重要です。そこで今回は、地元自慢の農産物を魅力ある商品に育て上げ、生産者と販売者が連携し一体となって“魅せて”いく事例を学びます。

【交流会内容】

- 講演『地域ブランドの育て方～「Hotフルーツ！」ができるまで～』
講師：NPO法人素材広場 理事長 横田 純子氏
講師：福島県県北農林事務所 プロジェクト担当職員
- Hotフルーツの試食とグループワーク

日時

令和2年2月19日(水)

13:30～15:30 (受付開始13:00～)

会場

下郷ふれあいセンター 2階 第1研修室

下郷町大字塩生字大石1000番地 (下郷町役場前)

申込方法

裏面記載の申込書に必要事項をご記入のうえ、
令和2年2月12日(水)までにお申し込みください。

主催 : あいづ“まるごと”ネット

☆☆☆ 当日の内容 ☆☆☆

【講演】 13:40～14:40

地域ブランドの育て方～「Hotフルーツ！」ができるまで～

NPO法人素材広場 理事長 横田 純子氏

福島県北農林事務所 プロジェクト担当職員

【試食及びグループワーク】 14:50～15:20

あいつ“まるごと”ネット第3回交流会 参加申込書

【申込締切：令和2年2月12日（水）】（※ 添書不要）

ふりがな 氏名	所属・役職等	電話番号

※ 本申込書への記載情報は、交流会運営にかかる目的にのみ使用します。

～～ お問い合わせ・お申込み ～～

あいつ“まるごと”ネット事務局

福島県南会津農林事務所 企画部 山崎

〒967-0004 南会津郡南会津町田島字根小屋甲4277-1

TEL 0241-62-5252（直通）

FAX 0241-62-5256

メール kikaku.af05@pref.fukushima.lg.jp

あいつ“まるごと”ネットは、

地域産業6次化に意欲と関心のある会津・南会津管内の個人・法人・団体が構成するネットワーク組織です。

メールマガジンによる補助金や各種セミナーの案内、相談の受付、交流会を開催しての意見交換の場などを提供しています。この機会にぜひ、御登録ください！

Yado博士—「福島の生産者PRページ」に御社の商品を掲載しませんか



宿泊のお客様
チェックイン



フロント



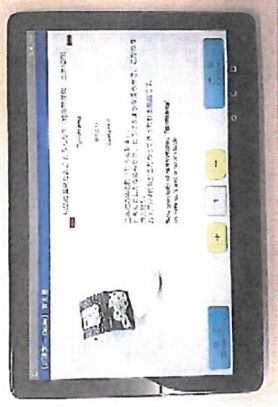
お客様に
タブレット貸出



宿泊のお客様が注文できるもの

- ・食事中のドリンク
- ・ルームサービス
- ・売店のお土産
- ・お取り寄せの福島県産品(お客様宅へ発送) * 事務局登録(宿泊店の取扱いがない商品でも生産者が広告でPR)

注文ページ
「福島のお勧め
(生産者PR)」
広告ページ



1商品の紹介

写真1点+日本語100文字

登録費用で写真登録、日本語を英語訳
システム導入宿ごとへ事務局が登録業務をします。

1商品登録費 4000円→今回限定2000円

月広告費 3000円(税別)

一次募集が切 2月14日(金)

～これからタブレット導入は必要と言われています～

このタブレットシステムは福島のお宿様と試行錯誤したものです。商品PRにご検討いただければ幸いです。

□内容を詳しく知りたいので来てほしい ⇒ 下記にFAXいただければ追ってご連絡いたします。

施設様名

担当様

連絡先

* 福島県産の商品とさせていただきます

お問合せ・申込先

(特非)素材広場(内 Yado博士事務局) TEL:0242-85-6571 FAX:0242-85-6572

福島県会津若松市八角町13-45

担当:横田

福島宿タブレット「Yado博士」は「泊まった宿の知りたかったこと」を叶えます

お客様の声と福島県内の宿泊施設の声を形にしたタブレットシステム「Yado博士」。
お客様のこんな経験、ありませんか?? → 解決できるのが「Yado博士」です

宿泊のお客様



宿泊されている方は「???」のまま過ごしていることが多いです。

チェックインで説明された館内案内を忘れてしまった

浴衣の着方とか今更きけない。。

夕食前に生ビールを飲みたいけど、注文できるの??

マッサージの料金は??

お薦めの地酒は??

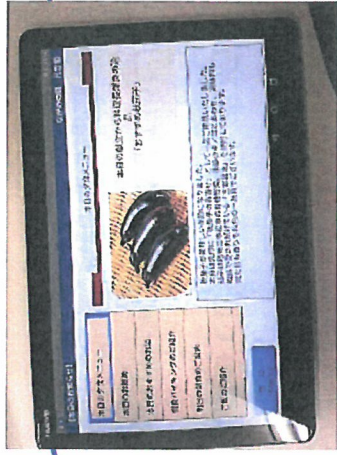
お品書きはどの料理??

地元の味を知りたい

お薦めのお土産はどれ??

ご当地お土産を知りたい

英語で表記してほしい



お知らせの画面



トップ画面



ドリンク注文画面

- ◆ インフォメーション(日本語&英語) 館内案内、客室案内、宿のマナー&ルール等。ピクトグラム180以上ご用意。日本語と英語で説明付。
- ◆ 本日のお知らせ 宿側からお伝えしたい今日のこと。
 - ・ 本日の旬素材、お薦めの地酒、イベント紹介等
- ◆ オプション マッサージや貸切風呂の紹介、タクシーの手配など
- ◆ ご注文(日本語&英語) 飲み物の紹介と注文。写真1800点以上ご用意。お土産品(売店)の紹介と注文
- ◆ 生産者のPRページと注文



menu

部 屋

702

食 事

時 間 外

宿 泊 日

2020.12.23

本日のお知らせ

Today's news

ご注文

Order

館内のご案内

Information

オプション

Option

ご希望のメニューをタッチしてください。

本日のお勧め

Today's Recommendation

ビール

Beer

日本酒

Japanese SAKE

ワイン

Wine

焼酎

Syouchu

カクテル・サワー

Cocktails・Sour

ソフトドリンク

Soft drink

トップ画面

menu



スーパードライ (アサヒビール)

¥700



スーパードライ (アサヒビール)

¥700



スーパードライ (アサヒビール)

¥700



スーパードライ (アサヒビール)

¥700

求められる食品表示基準への対応(経過措置期間)

【食品表示基準】

- 平成27年4月1日より施行。
- 平成29年9月1日より食品表示基準の一部改正があり、全ての加工食品に「原料原産地表示」が義務づけられました。

2015 H27年度	2016 H28年度	2017 H29年度	2018 H30年度	2019 R元年度	2020 R2年度	2021 R3年度	2022 R4年度
H27年4月施行 食品表示基準の制定に伴う対応 (主な変更点:製造所固有記号、アレルギー表示、栄養成分表示等) 経過措置期間:5年				R2年3月			
		H29年9月施行 食品表示基準の改正に伴う対応 (新しい原料原産地表示制度への対応) 経過措置期間:4年7ヶ月			R4年3月		

※生鮮食品の原料原産地表示については、2016年(H28年)9月30日までで、経過措置期間は終了しています。

会津地域における事務分担

相談窓口

会津農林事務所
指導調整課

会津保健所衛生推進課
食品衛生チーム

会津保健所
健康増進課

品質事項
(旧JAS法)

衛生事項
(旧食品衛生法)

保健事項
(旧健康増進法)

- 名称
- 原材料名
- 産地表示
- 内容量
- 食品関連事業者 等

- 名称
- 消費期限又は賞味期限
- 添加物
- アレルゲン
- 製造所 等

- 栄養成分の量及び熱量

【電話】0242-29-5553

【電話】0242-29-5516

【電話】0242-29-5507

