アイデアバンク提案書（２４－４）

提案の名称	プロシェフ考案！特産品＆ジビエの新メニュー
テーマ	■ 観光・史跡　■ 農畜産物　□ 文化・スポーツ　□ 教育 □ 子育て・福祉　□ 環境　■ ＰＲ　□ 防災 □ その他（　　）
エ リ ア	□ 観光地等　□ 遊戯施設等　□ 駅周辺　□ 直売所・公園 □ 公的施設　■ その他（全域　　）
提案の対象・意図	対象（市内外の小学生から高齢者まで　　） 意図（朝倉産農作物とジビエ活用の新たな可能性と魅力を持った新メニューの開発）
提案の背景	新たに朝倉市の食文化コンテンツを造成することでブランディング化をし、広く周知することで地元はもとより観光客の消費意欲の向上を図る。
提案の概要	朝倉市の地場の特産品を活用し、新しく朝倉市独自のメニューを考案する。また、実食してもらうモニター食事会を開催する。
提案の具体的内容	新鮮で美味しく種類も豊富な朝倉産の野菜や米などを求める客層は厚いが、さらに付加価値をつけたメニューを考案し発信することで、朝倉市の農産物はもとよりおいしい水や豊かな風土・自然の恵みを知って頂き、消費意欲の向上を図り足を運んで頂く機会を増やす。 新メニューの考案には、海外での料理店経営経験があり様々な世界の料理を手掛けるフレンチシェフに依頼をし、地場の農産物とジビエ肉を使った独自の今までにない多国籍懐石料理を作り上げる。 さらに、使用した食材やレシピを公開し、気軽に自宅でも調理にチャレンジできるきっかけをつくり、朝倉の農産物の購買意欲をさらにアップさせる。 また、考案したメニューを実食してもらうモニター食事会を開催する。SNS等を活用することで、国内はもとよりインバウンド向けにも広く情報発信し、口コミによる情報の拡散を図る。
事業効果	朝倉市の地場産農作物とジビエ肉を活用した新メニューを開発することにより、朝倉の食材や地域全体への興味を更に深めることができる。また、高付加価値を求める市外の観光客に対しても独自のPR活動ができる。
特記事項	朝倉産の地場の食材を使用することにより、地元農家や店舗の増益も見込まれ、獣被害対策の一旦を担うことができる。