

地産地消推進パンフレット

グラフィックゼミ A チーム

A2201007 大和田めぐみ A2201020 鈴木依代菜 A2201022 新妻利恵

■研究目的

地元産農作物を積極的に使用した料理をテーマとし、料理に使われている地元産農産物、料理を提供する飲食店及びホテル・旅館、料理人や生産者などの関係者を含めてストーリー性のある内容を紹介することで、地産地消のイメージ向上、市民等への浸透を図り、飲食店等への来客増加や地元産農産物の消費拡大を図る。

■作成方法

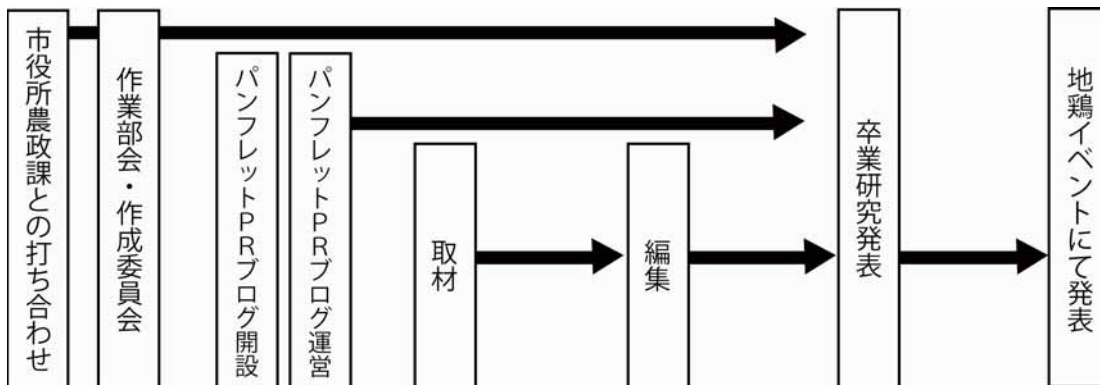
(1) 掲載内容

「会津地鶏」をテーマとし地産地消協力店のうち、飲食店及びホテル・旅館に呼びかけて料理を募集。取材内容を踏まえて優先順位やPRポイントなどの方針を決定し、この方針に基づいてパンフレットを作成。

(2) ウェブ・タウン誌との連携

料理などの取材内容は随時ブログに掲載し、パンフレット発行にあわせて市政だよりやタウン誌に一斉に記事を掲載。

■研究の過程



◀ 作成委員会様子



◀ 開発者取材様子

■最終成果物

【パンフレット】

135×180 mm (24 ページ)

2600 部 発行

- ・表紙・裏表紙(2P)
- ・地産地消とは(1P)
- ・導入(1P)
- ・開発者の紹介(2P)
- ・生産者の紹介(2P)
- ・飲食店の紹介(9P)
- ・レシピ(3P)
- ・考察(2P)
- ・地産地消協力店一覧(2P)
- 計 24P



昔は家で鶏を飼い、育て、その肉や卵を食べていました。この様に地産地消とは昔から当たり前のように行ってきた事です。昔を知らない今の若い人達にも知ってもらいたいと思っています。そこで、『再発見』をテーマとしました。また、会津地鶏は“会津の宝”という生産者・関澤さんが仰っていた事が印象に残っていたので、『会津の宝再発見』をタイトルにしました。このパンフレットを通して会津地鶏が会津全体から広まって行けばと考えています