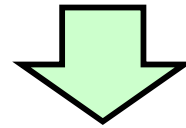


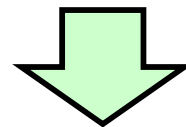
【一押しアイデア】

昔ながらの食の再生（食の探求・再発見）



【話し合い】

- ・なまずの蒲焼
- ・押し寿司
- ・押し寿司が特徴
- ・鮎味噌
- ・七味まんじゅう
- ・酒まんじゅう
- ・新バエ
- ・田楽
- ・津島麩
- ・木の芽田薬
- ・うどん
- ・素うどんはどこでも食べることが出来た
- ・焼きたてパン(中山の地場産業)
- ・お好み焼き・ともえ焼・うどんを現代風アレンジ
- ・お好み焼きは薄くして、クレープのように売ると良い
- ・売れそうなものを共通レシピ化
- ・お祭り等で市内グルメのコンテスト
- ・赤のれん
- ・ワンコイン(お手軽)
- ・付加価値つける。戦略性が重要
- ・よそ者が先導する(若手のやる気)
- ・昔は市が盛んだった(十日市など)
- ・人が集まるようなPRが下手
- ・空き家で製造販売
- ・天王川公園の駐車場の整備



【具体的な取組み方】

昔ながらの津島グルメの試し売り

