


ふるさと財団「地域再生マネージャー」情報

1. 基本情報						
組織名・所属		株式会社FOODSNOW				
役職		代表取締役				
氏名		平尾由希	ふりがな	ひらおゆき	生年	1978年
連絡先	住所					
	電話		携帯電話		メールアドレス	① contact@foodsnow.jp
2. 経歴・取組内容、取組分野等						
主な経歴・受賞歴	<p><経歴></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆お茶の水女子大学 生活科学部 人間生活学科 卒業 ◆NHK長崎放送局・NHK報道局テレビニュース部キャスターを経て独立 ◆株式会社FOODSNOWを設立 代表取締役に就任 <p>2022.9.31現在</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆日本米粉協会理事(設立～2021) ◆長崎県6次産業化プランナー(2019～)/日本橋長崎館商品選定委員・運営委員(2016～)/平戸市6次産業化アドバイザー(2019～) ◆総務省 過疎地域自立活性化優良事例表彰委員(2012～) ◆農林水産省 農泊専門家登録(2022～) ◆ふるさと財団地域再生マネージャー登録(2022～) <p><受賞></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆令和3年 グッドデザインアワード2021 地域の取り組み部門受賞(長崎県波佐見町地域内循環商品) ◆令和3年 長崎デザインアワード2021(波佐見陶箱クッキー) ◆令和4年 サステナアワード2022 消費者庁長官賞受賞(長崎県波佐見町の地域内循環の取り組み) ◆令和4年 長崎県特産品新作展 手みやげ大賞受賞(波佐見陶箱クッキー) 					
	主な取組内容、実績等	<p><地域での取り組み></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆島根県益田市 「中世の食」450年記念事業「歴食」飲食店メニュー化支援/歴食弁当開発支援(2017年～) ◆長崎県波佐見町 「もてなす波佐見食」/6次産業化・廃石膏の農業利用支援/「陶箱クッキー」「地域内循環プロジェクト」デザイン(2017年～) ◆新潟県 「米粉商品導入促進事業」首都圏実需舎に対するメニュー開発支援(2018) ◆長崎県平戸市 「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産 世界文化遺産登録記念」お土産物開発支援(2019年) ◆山口県長門市俵山 「食べさん俵山」デザイン制作、地域経営会社の飲食店メニュー開発、「しし汁フリーズドライ」etc.商品開発支援(2020年～) ◆長崎県佐世保市 社会福祉法人の農福連携事業「にんにくスプラウトの水耕栽培とブランド化」支援(2020年～) ◆長崎県平戸市 ひらど新鮮市場「海の見えるごはん屋」メニュー・レシピ開発支援、メニューブック・HPデザイン制作(2021年～) ◆宮城県栗原市 農泊推進協議会の事業支援(農泊専門家派遣)、宿泊事業者の経営力強化支援(観光庁スペシャリスト派遣) ◆全農チキンフーズ 栗原アドベンチャーツーリズム事業 看板商品開発支援(2022～) ◆著書 「全国絶品とり料理紀行」取材・執筆「お悩み解決レシピ」連載(2018～) ◆著書 「薬味の魔法」(主婦の友社)、「季節でいただく毎日薬味」(主婦の友社) 				
取組分野		最も専門性の高い分野	農林水産品の商品開発・ブランド化、飲食店のレシピ・メニュー開発、各種デザイン制作業務			
	その他活動実績のある分野	地域の食を通じた過疎地域・限界集落の振興				
	その他活動実績のある分野					
	その他活動実績のある分野					
	その他活動実績のある分野					
3. 関連ホームページ						
名称		アドレス				

4. ふるさと財団での実績	
外部活用 外部専門家 助成家	2020年～22年度 長崎県波佐見町「地域循環モデル構築をベースとした地域価値創造事業」
外部（短期 専門家 派遣）	2022年度 愛媛県松山市
地域 再生 セミナー	
その他 ほか	

5. 財団報告書	
名称	アドレス
令和3年度 新・地域再生マネージャー事業	https://www.furusato-zaidan.or.jp/wp-content/uploads/2017/03/45ff1a477f455b10821212c56a1abe1c.pdf
令和2年度 地域再生マネージャー事業	https://www.furusato-zaidan.or.jp/wp-content/uploads/2017/03/R2houkokusyo.pdf

6. 写真・ひとことPR	
	<p><ひとことPR></p> <p>”All Foods have the own Stories”</p> <p>「すべての食に物語がある」をモットーに、フードコーディネーター・6次産業化プロデューサーとして、地域の食や文化を活かした事業デザインだけでなく、レシピ・メニュー開発からオペレーション構築、製造フロー制作、各種販促物のデザイン制作などの実務まで、きめ細かに“地域のおいしいを形にする”お手伝いをしています。</p> <p>地域の食のメニュー化、商品化はもちろん、食周りの地場産業商品（器・カトラリー・調理器具・調理家電）の開発や、地域全体の6次産業化も支援いたします。</p> <p>コロナ禍で激減した飲みニケーションの場の復活を願いつつ、新たな食と地域の皆さんとの出会いを楽しみにしています。</p>