

## ふるさと財団「地域再生マネージャー」情報

### 1. 基本情報

ふりがな	ひろなかた				
氏名	ヒロ中田				
所属	(株)リクルート じゃらんリサーチセンター				
役職	客員研究員				
活動エリア	全国				
連絡先	住所	〒			
	電話番号				
	メールアドレス		<a href="mailto:conceptone-hironakata@outlook.jp">conceptone-hironakata@outlook.jp</a>		
キャッチコピー	全国各地で新・ご当地グルメを80品以上手がけたプロデューサー				
自己PR	<p>地場産食材に徹底的にこだわった企画開発型「新・ご当地グルメ」のプロデューサーです。          これまで82の新・ご当地グルメを手がけました。          主な商品は、美瑛カレーうどん、富良野オムカレー、深浦マグロステーキ丼、中泊メバルの刺身と煮付け膳、田子ガリックステーキごはん、館山炙り海鮮丼、加賀力ニゴはん、有田焼五膳、いずみ親子ステーキごはん等です。          青森県平内町では、ご当地レストラン「ホタテ一番」のメニュー監修もしています。</p>				
関連ホームページ	名称	アドレス			
	じゃらんリサーチセンター	<a href="http://irc.jalan.net/">http://irc.jalan.net/</a>			

### 2. 略歴・受賞歴

略歴 ・ 受賞歴	広島県呉市出身 1984年4月 (株)リクルート入社 2020年3月 (株)リクルート退社 2020年4月 (株)コンセプトワン設立 2020年4月 (株)リクルート じゃらんリサーチセンター 客員研究員就任

### 3. 取組分野

●	<b>観光</b>	( 食による観光まちづくり⇒地場産の食材を活用した新・ご当地グルメを開発して観光誘客を図ります。)
●	移住・定住・関係人口	( )
●	<b>農林水産業</b>	( 新・ご当地グルメ開発⇒農林水産業の方々と連携を図ります。)
●	<b>起業支援</b>	( )
●	<b>まちなか再生</b>	( )
●	<b>集落再生</b>	( )
●	<b>環境</b>	( )
●	<b>その他</b>	( 人材育成⇒新・ご当地グルメプロジェクトを通じて、地域に根ざした人材を育成します。)

### 4. ふるさと財団での実績

外部専門家 (活用助成)	2011年度 千葉県館山市「地域内連携による地域食材を活用した新昼食メニュー開発
-----------------	--

## 5. 取組内容・実績

取組内容・実績

**【取組事例①】**  
 (1)事業名 : 深浦マグロステーキ丼  
 (2)対象地 : 青森県 深浦町  
 (3)事業目的: 深浦町はマグロの水揚げが青森県ナンバーワン! 深浦産マグロを有効活用した魅力的なご当地グルメを開発すること  
 (4)事業内容: マグロは魚の肉。肉と言えばステーキで決まり!  
     刺身・片面焼きステーキ・両面焼きステーキ  
     3個の小どんぶりで楽しむ天然本マグロ贋  
 (5)事業による成果: 累計食数29万7000食

**【取組事例②】**  
 (1)事業名 : 館山炙り海鮮丼  
 (2)対象地 : 千葉県 館山市  
 (3)事業目的: 館山市は、魚と野菜・果物の生産が盛んな地。そんな地場産の食材を使った名物グルメを開発すること  
 (4)事業内容: 海鮮・野菜・寿司の特製三段どんぶり重  
     一の重は、地元の魚介類(5種類)を使った刺身 & 炙り料理  
     二の重は、野菜にこだわった料理5品  
     三の重は、地元の魚介類(3種類)を使った寿司  
     こだわりの海鮮汁  
     旬の地場産フルーツを使ったデザート  
 (5)事業による成果: 累計食数13万5500食

**【取組事例③】**  
 (1)事業名 : いづみ親子ステーキごはん  
 (2)対象地 : 鹿児島県 出水市  
 (3)事業目的: 出水市は鶏肉・鶏卵の大産地。鶏肉 & 鶏卵を使った目玉グルメを開発すること  
 (4)事業内容: 鶏肉と鶏卵を使った、親子丼・オムライスに次ぐ第3の親子メニュー  
     鶏肉(親)はステーキで食べる & サラダで食べる  
     鶏卵(子)は卵かけごはんで食べる & たまごスープで食べる  
 (5)事業による成果: 累計食数6万2200食

※上記以外の取組内容・実績  
 ご当地レストラン「ホタテ一番」のメニュー監修  
 場所: 青森県平内町  
 オープン: 2018年5月8日  
 コンセプト: 「地域の食」をPRする、外客誘致のための企画開発型「おもてなしグルメレストラン」。  
 ご当地グルメやご当店グルメなど、地場産食材を活用したグルメを中心にしたメニューラインナップになっている。  
 わかりやすく言えば「道の駅」ならぬ「食の駅」。  
 メニュー: ホタテの鉄板ステーキ付き寿司御膳  
     新「ご当地グルメ! 平内ホタテ活御膳」  
     炙りホタテの彩り海鮮ちらし重  
     ホタテ & タラの貝焼き味噌定食、陸奥湾ホタテ殻付き塩ラーメンなど