

食のプロフェッショナルアドバイザー登録状況（令和8年4月現在）

1 アドバイザーの目的

6次産業化や農商工連携を推進するため、食品流通や製造・経営の専門家等をアドバイザーに登録し、商品開発や販路開拓等のマーケティング支援を行い、生産者等の所得向上や地域の活性化に資する。


2 アドバイザー登録一覧

現在、18名を登録（五十音順）。


No.	氏名	所属・役職	支援分野							
			販路拡大	商品開発	レシピ開発	売り場づくり	ブランド化	デザイン	経営支援	その他
①	阿部 信太郎	株式会社エーノット 代表取締役	○	○						
②	五日市 知香	株式会社パイロットフィッシュ 代表取締役		○			○	○		
③	伊藤 勝康	ロレオール田野畑 代表	○	○	○					
④	伊藤 良仁	株式会社食塾 代表取締役		○	○		○			○
⑤	小野寺 恵	メグミ・プランニング小野寺恵パン洋菓子教室 代表	○	○	○		○	○	○	
⑥	工藤 めぐみ	株式会社マイルストーン 東北地域担当				○				○
⑦	近藤 航	株式会社エガイテ 代表取締役	○	○		○	○	○	○	
⑧	鹿澤 靖幸	Ristorante SHIKAZAWA オーナーシェフ	○	○	○		○			
⑨	庄司 和弘	ホライズンコンサルティンググループ株式会社 代表取締役	○	○			○		○	
⑩	鈴木 勝美	株式会社マイルストーン 代表取締役	○	○		○	○		○	
⑪	千葉 星子	料理研究家兼フリーアナウンサー		○	○		○			
⑫	長澤 由美子	岩手県産株式会社 商品部 シニアマネージャー	○	○		○				
⑬	成田 健児	成田クッキングセミナー 主宰			○					
⑭	細田 真弓	フードコーディネーター				○			○	○
⑮	光安 勲	ヒト・チエ代表					○	○		
⑯	山崎 純	トラットリア ポルコ・ロッソ オーナーシェフ			○					○
⑰	吉田 哲雄	岩手県産品アドバイザー	○	○		○	○		○	○
⑱	渡部 淳	株式会社 One's 代表取締役 お惣菜と岩手の恵み さくら茶屋 オーナーシェフ	○	○	○	○			○	

### 3 登録の状況


#### ①阿部 信太郎（東京都在住、H19.4～）

経歴	株式会社エーノット 代表取締役 《備考》元・東洋製罐(株) 販売部長	
支援分野	首都圏への食材の取引支援（中食・外食等）	
主な実績	首都圏への野菜・米・農畜産物・水産物等の販路開拓 ○販売先：大手レストランチェーン、大手惣菜加工業者、飲食店、他 ○支援先：大規模生産者、産直組合、魚介類加工業者、他	
生産者や事業者へのメッセージ	<p>① 消費者から要求品質を県内の生産者に伝えますので、それに対する対応検討。</p> <p>② コロナの影響で従前からの商流は完全に破壊されました。この後の首都圏対応は如何にしたら良いか。出来るだけ県内加工品を消費地に販売。消費地から確実な受注を確保！</p> <p>③ 新商品作りは夢にあふれていますが、出来た商品の捌け口を如何にしていくか。</p> <p>④ 我々は、其れを探し出さねばならない。同時に県内起業に繋げられれば！</p>	


#### ②五日市 知香（沖縄県在住、H23.6～）

経歴	株式会社パイロットフィッシュ 代表取締役	
支援分野	商品開発のプロデュース、販売促進等コンサルティング	
主な実績	県内生産者等による商品開発・デザイン・販路開拓支援等 ○開発実績：農林水産物の特徴を活かした商品開発、開発商品のデザイン等プロデュース、販売支援、他	
生産者や事業者へのメッセージ	<p>地方では、経済能力や人的対応がなかなか思うようにできない地域が非常に多く存在します。そうした立場の生産者、企業がますます取り残される傾向が強くなります。しかし食材の魅力という点で埋もれた魅力を開発し、能力に見合った開発と販路支援は十分可能です。</p> <p>岩手県に限らず地域エリアでは日々新しい商品が新聞に載り、自然消滅していく現実を、何とか持続性のある商品に育成し、地域の産業に貢献できる仕事がしたいと思っています。商品には「単なる発想」「単なる味覚」と思われるものが豊富に存在するが、そこに消費者が納得するストーリーを創造し、発信できるようにすれば、生産者も愛着を持ち、消費者も納得する相互理解が進むのではないのでしょうか。そんな夢を持ってコーディネーター業務に邁進したい。主役はあくまで地域の生産者にあり、コーディネートしていくことは、常に裏方であることが信条です。小さな地域、取り残されていく地域から「夢」を発信したいです。</p>	


③伊藤 勝康 (田野畑村在住、H29.4～)

経歴	<p>ロレオール田野畑 代表</p> <p>《備考》</p> <p>平成23年度 農林水産省「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞</p> <p>平成29年度 農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞受賞</p>	
支援分野	レシピ開発、商品開発、6次産業化指導、販路拡大指導	
主な実績	<p>農林水産加工品等のレシピ・商品開発、県内外へ販路開拓支援等</p> <p>○プロフィール：出張料理で築いた県内生産者との強いネットワークを基盤に、県内食材の力を料理で表現して伝える。2016年には、小さな地域モデルをデザインする「ポーラスタープロジェクト」を始動。</p>	
生産者や事業者へのメッセージ	<p>小さな事から少しづつ積み上げて地域の力になれる様に取り組んでいきましょう。</p>	


④伊藤 良仁 (盛岡市在住、R7.8～)

経歴	<p>株式会社食塾 代表取締役</p> <p>《備考》</p> <p>岩手県工業技術センター食品関係部門に勤務</p> <p>令和7年度～岩手県地域プランナー</p>	
支援分野	商品開発、レシピ開発、ブランド化、その他	
主な実績	<p>○地域資源と発酵技術を活用した新商品開発（漬物、畜肉加工品、どぶろく）</p> <p>○新素材の開発と利用商品開発（調味料）</p> <p>○県内企業コラボによる新商品開発（梅酒）</p>	
生産者や事業者へのメッセージ	<p>理想的な6次産業化のあり方は、「地域資源を活用した独自性の高い商品・サービスの提供による商業ベースで持続的な発展状況」と考えています。一次から三次が地域的に密接し、効率的で個性的なビジネスを展開することが大切ではないでしょうか。素材、開発、製造、流通のすべてが噛み合った「継続して利益が上がる状態」を達成するため、一緒に頑張りましょう。</p>	


⑤小野寺 恵（盛岡市在住、H22.4～）

経歴	メグミプランニング小野寺恵パン洋菓子教室 代表 ≪備考≫食育インストラクター、日本スイーツ協会コンシェルジュ、ベジタブル&フルーツアドバイザー、薬膳アドバイザー、チーズアドバイザー 他	
支援分野	商品開発のプロデュース、レシピ開発、食育	
主な実績	県内生産者等による商品開発等 ○開発実績：農林水産物を活用したスイーツや料理レシピ等の商品化支援、他 ○支援先：惣菜加工業者、大規模生産者、研究会他	
生産者や事業者へのメッセージ	岩手県産食材を使用して新商品や従来商品の改良で美味しく売れる商品の開発を行っています。また、商品営業の販路拡大や売上高アップに係わる支援もトータルで行う事が可能です。大手企業から産直販売所まで個性を活かした新商品開発と売上高アップの実績があります。また、持続可能でより良い商品をつくるための人材育成も館ヶ森アーク牧場や白石食品工業他から委託され長年指導を行っています。岩手のさらなる食文化と一緒に創って情報発信していきましょう。	


⑥工藤 めぐみ（紫波町在住、R2.6～）

経歴	株式会社マイルストーン 東北地域担当 ≪備考≫令和5年度～岩手県地域プランナー	
支援分野	売り場づくり、販促 POP、リーフレット、店内レイアウト、接客対応、クレーム対応に対するアドバイス	
主な実績	○県内の産直や農業従事者に対する売り場づくりへのアドバイス ○販売促進ツールであるPOPの書き方、活かし方支援	
生産者や事業者へのメッセージ	商品を作る事も簡単では無いですが、売る事もなかなか難しい時代です。商品の良さをお客様に分かり易く見せる陳列、説明 POP、リーフレット、そして買い回りやすい売り場づくりのお手伝いをしております。また、商品だけでなく、『接客』も大事な時代となりました。お客様に『また来たい』と思って頂けるおもてなしの接客と、心地良い売り場づくりを一緒に考え、改善のお手伝いをさせていただきます。	


⑦近藤 航（京都府在住、R2.6～）

経歴	株式会社エガイテ 代表取締役 ≪備考≫ 中小企業診断士 令和5年度～岩手県地域プランナー	
支援分野	経営支援、地域プロデュース、デザイン作成	
主な実績	○事業計画策定、経営企画室設立、新賃金・報酬制度導入、原価管理の見直し等 ○ふるさと納税アドバイザー、商品開発等 ○ロゴ、パッケージ、紙媒体、webサイトのデザイン	
生産者や事業者へのメッセージ	本業がある中、商品開発など新たな事業を立ち上げることはとても大変です。しかしながら、情熱を持って取組み続ければ、必ずや新たな道が拓けるでしょう。ぜひ、チャレンジ精神を持って、共に面白いことを仕掛けていきましょう。	


⑧鹿澤 靖幸（盛岡市在住、H31.1～）

経歴	Ristorante SHIKAZAWA オーナーシェフ ≪備考≫ 三陸国際ガストロノミー会議実行委員/フランス発祥のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」にて2023.24.25年で3トック獲得/食ベログアワードブロンズ2025.2026 受賞	
支援分野	レシピ開発、商品開発、6次産業化指導	
主な実績	盛岡市六次産業化事業 講師 山形村短角牛を紹介する県外イベント 等	
生産者や事業者へのメッセージ	岩手県は素晴らしい人、食材があります。しかし岩手に暮らす我々がまだまだその魅力に気付いていないと感ずることがあります。岩手の素晴らしさを知り、それを声に出して語るその「言霊」が岩手の未来を支え、成長させていくと信じています。そのお手伝いのできればと思います。	


⑨庄司 和弘 (宮城県在住、R8.4～)

<p>経歴</p>	<p>ホライズンコンサルティンググループ株式会社 代表取締役 《備考》食の6次産業化プロデューサーレベル4認定 日本経営士協会 経営士/令和4年度・令和5年度農山漁村発イノベーションエグゼクティブプランナー</p>	
<p>支援分野</p>	<p>販路拡大、商品開発、ブランド化、経営改善</p>	
<p>主な実績</p>	<p>○6次産業化における商品開発、商品のブランド化、マーケティング支援 ○6次産業化の取り組みを継続的な活動とするための財務改善や人材育成支援</p>	
<p>生産者や事業者へのメッセージ</p>	<p>商品開発は目的ではなく、ビジョン実現のための手段であると考えます。つまり、商品を開発するためには、それをもとに何を実現するのかを明確にしなければなりません。商品開発を指向する事業者の皆様が、その先の上流であるビジョンを実現することを応援しております。</p>	


⑩鈴木 勝美 (埼玉県在住、H22.4～)

<p>経歴</p>	<p>株式会社マイルストーン代表取締役 《備考》令和5年度～岩手県地域プランナー</p>	
<p>支援分野</p>	<p>食品ブランド化・営業販売促進等コンサルティング</p>	
<p>主な実績</p>	<p>食・農業を活用した、地域振興策 6次産業化を活用した地域づくり ○開発実績：農林水産物のブランド化、惣菜加工品の販売支援、他 ○支援先：6次産業化事業受託者、6次産業化研修会、他</p>	
<p>生産者や事業者へのメッセージ</p>	<p>中身が良ければ売れる！ そういう時代は終わりました。世の中には沢山の商品が溢れかえっています。その中で自分たちの商品が選ばれるためには、自分たちの生き方を含め、ストーリーを磨く必要があります。自分自身では気付かない、本当の価値と一緒に磨ければと思っています。岩手の素材は素晴らしい物が多いです。それをもっと戦略的にPRする事で、誇りを取戻し、地域を元気にしましょう。</p>	


⑪千葉 星子（盛岡市在住、R7.4～）

<p>経歴</p>	<p>料理研究家兼フリーアナウンサー 《備考》製菓・パン・料理ライセンス取得、日本野菜ソムリエ協会野菜ソムリエ、日本スイーツ協会スイーツコンシェルジュ、他</p>	
<p>支援分野</p>	<p>料理のレシピ・商品開発および技術指導、食育指導、食材・商品・料理撮影のフードコーディネーター、食を通じた地域振興（フードツーリズムや食の体験観光・交流等）</p>	
<p>主な実績</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○JA 全農いわて、タカナシ乳業㈱、㈱いわちく等のレシピ開発およびフードコーディネーター</li> <li>○月刊「農業普及」の「地産地消クッキング」連載</li> <li>○紫波SAの紫波町産食材を用いたスイーツの開発</li> <li>○サークルKサンクスの岩手県産食材を使用したパン開発</li> <li>○盛岡市：小学校・幼稚園の栄養士向けレシピ提案および技術指導</li> <li>○盛岡つなぎ温泉 清温荘のメニュー開発および技術指導</li> <li>○首都圏の小売業を対象とした『北東北フェア』商品コーディネーター</li> </ul>	
<p>生産者や事業者へのメッセージ</p>	<p>仕事を通じて様々な方と出会い、今では岩手県の農畜水産物はもちろん、生産者の方も、そして、それに携わる全ての方が岩手県の財産だと感じています。ただ、食の分野は、近年、各県も力を入れている分野でもあり、その中でどう広めていくのか課題も多いのが現状だと感じています。岩手の食には他の地域にはないストーリーがあります。商品やレシピにそのストーリーをのせて、きらりと輝く商品開発やレシピ作成、撮影のサポートなどをしていきます。</p> <p>ふるさと岩手のために微力ですがサポートして参ります。</p>	


⑫長澤 由美子（盛岡市在住、R6.4～）

<p>経歴</p>	<p>岩手県産株式会社シニアマネージャー (前 岩手県産株式会社営業部小売通販課次長)</p>	
<p>支援分野</p>	<p>商品開発、販路開拓、販売促進、食品流通</p>	
<p>主な実績</p>	<p>農林水産加工品等の商品開発・県内外へ販路開拓支援等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○岩手県内企業各社との商品開発の担当、また、アンテナショップ「いわて銀河プラザ」の店長を経験</li> <li>○開発実績：いわてのおみやげ「pecco」シリーズや水産系缶詰「サヴァ缶」、他</li> </ul>	
<p>生産者や事業者へのメッセージ</p>	<p>長い間、県産品の販売に携わって、たくさんの事業者様、作り手の方々から勉強させていただきました。その経験を余すことなくお伝えしていきたいと思っております。</p> <p>一つの商品がお客様に届くまでにたくさんの方々関わっています。商品が流通する様々な場面場面で満足いただくための対応、最終的にお客様に喜んでいただく事を一緒に目指していきたいと思っております。</p>	

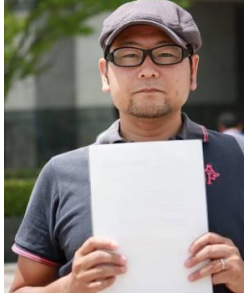
⑬成田 健児（盛岡市在住、R2.6～）

<p>経歴</p>	<p>成田クッキングセミナー 主宰                  盛岡誠桜高等学校 調理師パティシエ専科 科長                  ≪備考≫調理師専門学校を卒業後、盛岡市内のレストランで勤務。その後母校で12年間専任教員として勤務。退職後自身で料理教室を開講。盛岡市内高校で教鞭をとりながら、個人で料理教室を開催中。</p>	
<p>支援分野</p>	<p>西洋料理、洋菓子を活用した総菜・お菓子のレシピ開発</p>	
<p>主な実績</p>	<p>○紫波町内事業者に対し地場産リンゴを使用したアップルパイの開発及び、技術指導                  ○黒米まんじゅうの品質向上についてのアドバイス</p>	
<p>生産者や事業者へのメッセージ</p>	<p>自分たちが作っている生産物を、さらに良い商品にし、皆さんに食べて頂けるように、皆で協力して頑張りましょう！</p>	


⑭細田 真弓（北上市在住、R7.4～）

<p>経歴</p>	<p>フードコーディネーター                  ≪備考≫生産者や地域の暮らしを見直す「町分マルシェ」やオーガニック農産物を販売する朝市「サンデーモーニングマーケット」立ち上げ。現在は「うるおい春夏秋冬」に勤務。</p>	
<p>支援分野</p>	<p>イベント企画・運営、SNS発信サポート</p>	
<p>主な実績</p>	<p>○マルシェや朝市などのイベント企画・運営                  ○産直や地元農家のSNS発信サポート・出前講座</p>	
<p>生産者や事業者へのメッセージ</p>	<p>日々、選択をせまられる農業や食に関わる皆さまの傍らに立ち、微力ですが一緒に頭をひねって参りたいと思います。よろしくお願いたします。</p>	


⑮光安 勲（盛岡市在住、R6.4～）

経歴	ヒト・チェ代表 令和5年度～ 岩手県地域プランナー	
支援分野	ブランド化、デザイン	
主な実績	○飲食店の開店及び運営ツールや小売店の販促ツールの作成 ○広告・広報展開の提案	
生産者や事業者へのメッセージ	県外からの移住者として感じた点では、水畜農産の全般で食材の良さが際立っています。例えば、他県の名物料理を岩手の食材で作ると、本場のものより美味しくなる事が多く、工夫次第で全国区になる逸品が生まれるだろうと感じます。 そんな岩手食材の魅力を、全国や世界で求められるお手伝いが出来ればと思います。	


⑯山崎 純（大船渡市在住、H31.1～）

経歴	トラットリア ポルコ・ロッソ オーナーシェフ 《備考》平成23年農林水産省「地産地消の仕事人」選定	
支援分野	レシピ開発、商品開発、6次産業化指導	
主な実績	三陸気仙の食材をイタリア料理として提供。生産者の方々の情熱と、この恵まれた地域の魅力を、料理を通じて発信している。	
生産者や事業者へのメッセージ	僕たちの生まれ育った三陸岩手ほど、海の幸、山の幸にこんなに恵まれたところは他にはないと思います。それに気が付いていないのは僕達自身かもしれません。ふるさとの魅力を再確認して、その魅力を日本中、世界中にお伝えできたら素晴らしいと思いませんか？	

⑰吉田 哲雄（奥州市在住、H28.9～）

経歴	岩手県産品アドバイザー （元・岩手県産(株)取締役営業部長、特命チーム スーパーバイザー）	
支援分野	事業規模に見合った商品開発、販路開拓、販売促進、食品流通	
主な実績	農林水産加工品等の商品開発・県内外へ販路開拓支援等 ○販売先：岩手県産(株)主要取引先約600社（問屋、量販店、百貨店 他） ○支援先：小規模事業者、加工業者、産直施設等	
生産者や事業者へのメッセージ	コロナ禍でさらに多様化する消費者・バイヤーニーズを的確に捉え、地域の商品特徴を活かした販路設定と売れる商品開発をお手伝いします。 県産品を販売し43年。経験を生かした適切な指導。 岩手県産品のことならお気軽にご相談ください。	

⑱渡部 淳（東京都在住、H22.4～）

経歴	株式会社One's 代表取締役 お惣菜と岩手の恵み さくら茶屋 オーナーシェフ 《備考》外食チェーン・商社：コンサルタント	
支援分野	・外食産業、及び流通（ベンダー・商社等）に対する食品流通・商品開発コンサルティング ・さくら茶屋運営における岩手食材の紹介及び直接販売 ・岩手食材の卸売営業 ・店舗を利用した商談会、イベントの開催 ・食品メーカーに対する商品開発、販路開拓支援	
主な実績	首都圏への農畜産物や農産加工品等の販路開拓 ○販売先：商社、外食チェーン、飲食店、他 ○支援先：6次産業化事業受託者、大規模生産者、加工業者、他	
生産者や事業者へのメッセージ	コロナもようやく落ち着きを見せてきました。この3年間いろんなご苦勞をされたかと思います。物事の価値観や消費のスタイル・場面など大きく変化しています。 こういう時は新商品・新サービスが大いに注目を浴びるので積極的に開拓していきましょう。	