

令和5年2月7日

広島信用金庫

「ぶち塾マルシェ in 無印良品広島アルパーク」の開催について

広島信用金庫（理事長 川上 武）は、お取引先の販路拡大支援を目的に、商品ブラッシュアップ実践セミナー「ぶち塾」でブラッシュアップした商品の販売会を開催いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

記

1. 「ぶち塾」について

令和4年7月から計7回にわたり開催した「広島の“ぶちええもん”をブラッシュアップするプロジェクト」で、自社商品のブラッシュアップに挑戦したい事業者4社と、マーケティング・企画のノウハウを学びたいサポーター12名が参加したワークショップです。

今回販売する商品は「ぶち塾」のテーマである「何を作るかの前に“誰に何をしてあげたいか”」から考え、ぶちええもんにブラッシュアップした自慢の逸品です。

2. 実施概要について

(1) 開催日時：令和5年2月18日（土） 11:00～17:00

(2) 開催場所：無印良品広島アルパーク店（アルパーク西棟 無印良品2階）

3. 出店事業者および販売商品について（詳細は別紙チラシを参照）

企業名	商品名
株式会社 A&C (田舎茶屋わたや)	～人間界にはない旨さ 悪魔的“新”山賊焼き～ 「禁断のバターバターカレー」
有限会社 マリンスター	神前の燻製BAR 「神の一粒 地御前牡蠣の燻製」 「神業 国産真穴子の燻製」
はつはな果蜂園	～きみがいれば、なんだって特別～ 「檸檬の初恋～江田島レモンカード～」
AMFarm	～フルーツにかける新感覚のミルクジャム～ 「あむの羽衣」

4. その他

当日はサポーターと一緒にブラッシュアップに取り組んだ学生等も販売員として参加します。

以上

【お問い合わせ先】

お客様サポート部企業成長サポート室 082(245)0513

広島のええもんを

”ぶちええもん”に

するプロジェクト

ぶち塾 マルシェ

in

無印良品広島アルパーク

2023.2.18 土

11:00-17:00

アルパーク西棟 / 無印良品 2F

“ぶちええもん” できました

そんな夜
あなたの家は
燻製 BAR



神前の燻製 BAR

神の一粒 地御前社嬢の燻製
神業 国産真穴子の燻製

きみがいれば、
なんだって特別



檸檬の初恋

～江田島レモンカード～

フルーツに
かける
新感覚の
ミルクジャム



あむの羽衣

人間界には
ない旨さ
悪魔的
”新”わたやの
山賊焼き



**禁断の
バターバターカレー**

ぶち塾
ってなに？

何を作るかの前に「誰に何をしてあげたいか」から考え、商品をブラッシュアップしていく超実践型のワークショップが『ぶち塾』。自社商品をブラッシュアップしたい事業者4社と、マーケティングや企画のノウハウを学びたい学生や社会人より選抜されたサポーター12名がチームになって、講義を受けながら一緒にアイデアを出し合い、広島のぶちええもんを生み出す「産学官金」連携の取組みです。



ぶち塾マルシェ出店事業者の紹介

人間界にはない旨さ

「悪魔的」新“わたやの山賊焼き”

禁断の バターバターカレー

商品コンセプト

脳がしびれるようなおいしい体験を求める人のために斬新で悪魔的なおいしいわたやの山賊焼きを提案したい！

商品へのこだわり

特殊な製法でジューシーに仕上げた山賊焼きを、カレースパイスとバターでチートデイ限定の罪深い味へ



私達がつくりました！

飲食 / 仕出し / 建築 / 宿泊 / 温浴

株式会社A8C(田舎茶屋わたや)

甘日市市大野中央3・3・5

<https://wataya.jp/>



そんな夜あなただの家は

燻製BAR

神前の燻製BAR

神の一粒 地御前牡蠣の燻製
神業 国産真穴子の燻製

商品コンセプト

上質を知るお酒LOVER達に「神前の燻製BAR」で自分史上最高の一杯を体験させてあげたい！

商品へのこだわり

日本一と名高い広島県地御前産の牡蠣と国産真穴子を、職人こだわりの手作り燻製のオリブオイル漬けに仕上げました



私達がつくりました！

水産加工食品製造業

有限会社 マリンスタ

広島市西区草津南4丁目5・22

<https://www.fukanago.com/>



きみがいれば、
なんだって特別

檸檬の初恋

〜江田島レモンカード〜

商品コンセプト

センスの良いおもてなしを目指す女性の為に「レモンカードの甘い魔法」で、優雅なティータイムを演出してあげたい！

商品へのこだわり

自分たちが育てたはちみつと農薬不使用栽培のレモンをふんだんに、英国生まれのレモンカードを手仕事で作りました



私達がつくりました！

養蜂業

はつはな果蜂園 松原秀樹

甘日市市大野4161

<https://hatsuhana888.com/>



フルーツにかける
新感覚のミルクジャム

あむの羽衣

商品コンセプト

普段のおやつに罪悪感がある人のために「果物にかけるジャム」で美味しいフルーツスイーツを作っ
てあげたい！

商品へのこだわり

安心・安全・手作りにこだわり、無添加で上白糖も使用なので、小さなお子様にも安心して召し上がっていただけます



私達がつくりました！

食品製造業

AMFarm 天野晃寛

甘日市市甘日市1・2・4

<https://www.instagram.com/amfarmjam/>



INFORMATION

2月末よりCAMPFIREにてクラウドファンディング実施予定！ご支援よろしくお願ひします。