

令和5年3月16日

広島信用金庫

## 「ぶち塾マルシェ クラウドファンディング」専用ページの開設について

広島信用金庫（理事長 川上 武）は、お取引先の販路拡大支援の一環として、商品ブラッシュアップ実践セミナー「ぶち塾」で商品をブラッシュアップした事業者4社を掲載するクラウドファンディング「ぶち塾」専用ページを開設いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

### 記

#### 1. 「ぶち塾マルシェ クラウドファンディング」について

「ぶち塾」とは令和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、事業者4社とサポーター12名が参加したワークショップです。

このたび、株式会社 CAMPFIRE が運営する国内最大級の購入型クラウドファンディングプラットフォーム「CAMPFIRE」内に「ぶち塾」専用ページを開設、事業者4社のブラッシュアップした自慢の逸品を利用者に体験いただくことで、地元の魅力を全国に発信する機会を得ることを目的としております。

#### 2. 実施概要について

- (1) 開催期間：令和5年3月20日（月）から令和5年5月7日（日）まで
- (2) 開設場所：株式会社 CAMPFIRE が運営するクラウドファンディングトップページ内の「ぶち塾」専用ページ（[https://camp-fire.jp/curations/hiroshin-buchi\\_jyuku](https://camp-fire.jp/curations/hiroshin-buchi_jyuku)）
- (3) 専用ページイメージ図



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 クラウド ファンディング at CAMPFIRE



## “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。



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、カレースラ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)

廿日市市大野中央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 マリンスター

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

廿日市市大野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

商品へのこだわり

安心・安全・手作りにこだわり、無添加で上白糖も不使用なので、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

廿日市市廿日市1・2・4

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



クラウドファンディング期間

3/20(月)～5/7(日)

詳細は右記二次元コードより

<https://camp-fire.jp/curations/hiroshin-buchijyuku>

ご支援よろしくお願ひします！

