

# 新潟発・

# 地域価値創造 セミナー

— 挑戦と経験で刻む地域価値のストーリー —

講演① 13:35～

## 挑戦と継続が紡ぐ 地域ブランド形成と価値の創造

皆川 賢太郎 氏 元アルペンスキー日本代表

競技生活を通じて培った「挑戦」「継続」「発信」のノウハウを、地域ブランドづくりに応用する視点で解説。



講演② 14:30～



## 佐渡から立ち上がる 地域の価値

渡邊 省吾 氏 ソーセージ工房 へんじんもっこ 代表

地域店が直面する課題やそれを乗り越えるプロセス、地域の魅力形成のポイントなどを解説。

クロストーク 15:30～

皆川 賢太郎 × 渡邊 省吾

それぞれの領域で発見した地域に隠れた価値や翌日から実践できるシンプルなアクションなどを提案

日時・場所

2026

6/3 水

参加費無料

13:30-16:30  
(受付 13:00～)

新潟県信用保証協会 大会議室  
新潟市中央区古町通7番町1010番地(古町ルフル8階)

オンラインでもご参加いただけます

タイムスケジュール

- 13:30 ● ごあいさつ
- 13:35 ● 講演①  
挑戦と継続が紡ぐ  
地域ブランド形成と価値の創造
- 14:30 ● 講演②  
佐渡から立ち上がる  
地域の価値
- 15:30 ● クロストーク

ともに、その先へ。



新潟県信用保証協会  
NIIGATA GUARANTEE

お申し込み方法は裏面をご確認ください。【申込締切】5月30日(土)

## 講師プロフィール

### 皆川 賢太郎 氏

元アルペンスキー日本代表  
株式会社 HEIDI 代表取締役社長  
他役職多数

#### ■プロフィール

1998年長野オリンピック、2002年ソルトレークシティオリンピック、2006年トリノオリンピック、2010年バンクーバーオリンピックと、4大会連続アルペンスキー日本代表として出場。2014年アルペンスキーヤーを引退。業界や競技に捉われず、冬季産業、スポーツ産業の活性化に尽力している。現在は新潟県内で飲食店経営や宿泊施設の管理、イベント運営など多岐にわたる事業を展開。本年より地元・苗場に拠点を移し、新たに不動産事業も視野に入れ、地域活性化に向けた活動をさらに強化していく。



### 渡邊 省吾 氏

新潟県・佐渡島在住 / 食肉加工職人

#### ■プロフィール

ドイツでの修業経験を持つ食肉加工職人。本場ドイツの製法と思想をベースに、日本の風土・食文化・素材と向き合いながら、佐渡島を拠点に食肉加工品の製造・販売を行っている。IFFA(国際食肉加工コンテスト)およびSUFFAにて受賞歴を持ち、ソーセージ、ハム、サラミ、生ハム、ジャーキーなどを中心に商品開発を続ける。



日時  
・  
場所

2026

6/3 水

参加費無料

13:30-16:30  
(受付 13:00~)

リアル会場定員 60名

オンライン定員 100名

先着順

申込  
方法

下記URLまたは二次元コードからお申し込みください。  
申込フォームで、リアル参加かオンライン参加をお選び  
いただけます。



申込  
締切

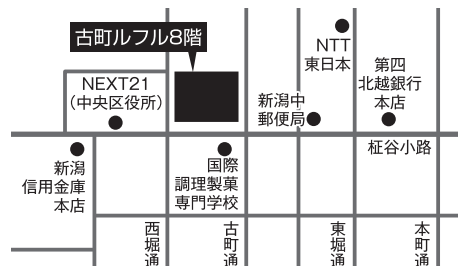
5/30 土 まで

◀ WEB 申込フォーム

ア  
ク  
セ  
ス

新潟県信用保証協会 大会議室

新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町ルフル8F



※リアル会場でご参加の方は、公共交通機関をご利用ください。