

事業紹介及び実績

2026 年 9 月

Brand
Story[®]

「売り方・食べ方・人づくり」で人と地域を活性、持続可能で豊かな未来を創る

2008年1月、ブランドストーリーの屋号で、中小企業の経営革新と地域活性のマーケティング・コンサルタントで起業。翌2009年、野菜ソムリエ上級プロ資格取得（当時東北で2番目、全国で20名）を契機に事業領域を「食と農」に特化し、コンサルタント/プロデューサーとして活動を開始。2011年6次産業化法が策定された時より6次産業化プランナーとして農水省に採録、以降、自治体や食品メーカー、流通小売店、飲食レストラン業界、生産者・生産団体を主に、食農連携のマーケティング課題解決、地域資源を活用した食の商品開発や産地・販路形成、PR、実需者ニーズに基づく用途開発などマーケティング戦略と実行を「ぶれずに」「実践的に」推進。

また、「畑から食卓まで、野菜ソムリエ上級プロ（野菜ソムリエ資格最上位）やアスリートフードマイスターの資格を合わせもち、ターゲットニーズに合った健康食材や栄養密度の高い農産物等のセミナー講師、レシピ開発と監修、人材育成により、普及と販売活動を行っている。

2025年4月3日 法人を設立し、ブランドストーリー合同会社となる。

事業は、

1. 食・農・地域創生コンサルティング事業
 2. フード・デザイン事業
- の両輪で展開。

【住所・連絡先】 岩手県盛岡市中野1丁目24-11

【URL】 <http://www.brandstory.jp/>

【主な専門家登録】

2011 年 8 月 農水省6次産業化法施行に伴い、6次産業化プランナーに採録。

2012 年 3 月 FACO 食農連携コーディネーター 採録。

この他、県内の食事業者や起業者の経営力向上におけるマーケティング課題に対し、盛岡商工会議所、岩手県商工会連合会、岩手県信用保証協会 専門家派遣・専門家として個別支援にあたっている。(通算指導件数;約 3,000 件)

【主な資格等】

2009 年 8 月 日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエ上級プロ 資格取得

2014 年7月 アスリートフードマイスター3級 資格取得

2017 年 4 月 NLP協会認定プロ・コーチ 資格取得

2018 年 11 月 慶応大学ウェルビーイングイノベーションスクール殿町 EDGE 修了。

【委嘱】

◆いわてアグリフロンティアスクール運営評価委員及び講師 (岩手大学・岩手県・JAいわてグループ) ※講義は、「食産業ビジネス論」「地域資源活性化論」「マーケティング演習」を受け持つ。 2016年～現在に至る

◆岩手県環境保全型農業直接支払制度推進委員 (岩手県農林水産部) 2015 年～現在

◆岩手県中山間地域等直接支払制度推進委員 委嘱 (岩手県農林水産部) 2020 年～現在

◆三陸農産物ブランドプロデューサー (岩手県沿岸広域振興局) (2016 年 4 月 1 日～2017 年 3 月31日)

◆盛岡市ブランド品認定制度委員 (盛岡市ものづくり推進課) 2018 年～現在に至る

◆宮古市農業振興ビジョン策定委員会委員 (宮古市) 2019 年



三陸農産物ブランド化へ 甲子柿など プラットホーム会議設置

三陸沿岸地域に根付いた農産物のブランド化を図りながら戦略的に販路を拡大していくため、県や沿岸市町村、農業関係団体らは1日、三陸農産物ブランド化プラットホーム会議を設置した。釜石市新町の釜石地区合同庁舎で開かれた初会合では、三陸ならではの農産物を使った商品開発やブランド化戦略の策定など今後の活動について確認。「ブランドプロデューサー」に就任する予定のブランドストーリー（盛岡市）代表の大平恭子さんによる講演もあり、戦略の方向性などについて意見を交わした（写真）。



三陸は水産物のイメージが強いが、陸前高田市の「北限のゆず」、工、流通、販売の関係者岩泉町の畑わさび、釜石市の甲子柿など「希少で話題性のある農産物」がある。それぞれの生産地が地域活性化につなげようと取り組んでいるが、橋野鉄鉱山の団体で構成した。

今後の活動として、▽ビーワールドカップ（W）首都圏や中京圏、本県内陸部への売り込み、▽大平さんは講演で、

ブランド戦略に必要な要素や事例などを説明。

三陸農産物のブランドコンセプト案も紹介し、「さまざまな地域に根ざしたものを新たな戦略で光らせたい」と語った。参加者は対象品目の選定や活動内容について質問。旬の時期がある食材の売り込みに関する悩みなどもあり、大平さんは「生産量や収穫時期が限定されるなど農産物の弱さも連携することで、打ち出し方に違った方向が見えてくる」と話した。

会長に就いた県沿岸広域振興局農林部の小菅裕明部長は「沿岸部は震災でダメージを受けたが、世界遺産やW杯の関連イベント、国体、道路など交通網の充実で交流が盛んになる。これを機に、水産物も農産物も一つの三陸ブランドと広く認知されたい」と期待を込める。

三陸農産物ブランド化へ 沿岸市町村など会議発足

3/2 読

三陸沿岸地域に根付いた「希少で話題性のある農産物」のブランド化を図ろうと、「三陸農産物ブランド化プラットホーム会議」が1日発足した。県沿岸広域振興局が呼びかけ、沿岸市町村や生産者団体、企業、JAなどが集まった。

水産物のイメージが強い三陸だが、陸前高田市の「北限のゆず」、釜石市の甲子柿、岩泉町の畑わさびなど個性豊かな農産物があり、それぞれの生産地が地域活性化につなげようと取り組んでいる。会議は、生産、加工、流通、販売の関係者が連携し、戦略的に販路を拡大していくことが狙い。

初会合で講演した大平さんは「様々な地域に根ざしたものを、新たな戦略で光らせたい。連携することで、生産量や収穫時期が限定されるなどのデメリットも弱めていける」と話した。

奥州の検針員殺害「小銭投げられ激高」被告人質問で動機説明 奥州市水沢区の水道検針員、伊藤友美さん（当時31歳）を殺害したなどとして、

＜事業内容＞

1、 食・農・地域創生コンサルティング事業

持続可能な 6 次産業化、農産物及び地域資源活用によるブランド化、交流人口の増大、そして自走できる人材育成を通じて、利益向上と地域活性を目的としたもの。

- ◆地域の食資源を活用した、食の商品開発プロデュース、コンサルティング
- ◆農業者・農産物・産地、地域のブランド開発と売り方・伝え方支援、人材育成
- ◆農産物・農産加工品における、実需者向けセミナーと販路コーディネート
- ◆上記講演セミナー講師、執筆、レシピ監修。

＜講演セミナー・テーマ＞

- ◆食・農・人連携による持続的なローカル・ブランディング
- ◆地域と人を育てる 6 次産業化
- ◆小さなチカラの有利販売 ～価格から価値へ、実需者ニーズと販売戦略 等

【銀座ファーマーズラボ・実需者向け 6 次産業化セミナー（商品開発ラボ）】

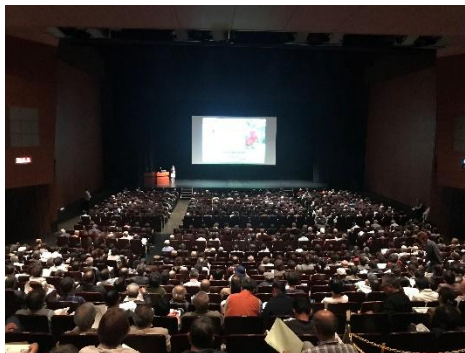


【地域資源を活用した商品開発のポイントについて】

宮城県食料産業クラスター全体協議会、宮城県農林水産部)



【JA 静岡市 講演 「小さなチカラの有利販売」】



【和歌山県経営発展セミナー「地域資源を活用した 6 次産業化と販路開拓」】

(和歌山県・わかやま農業経営サポートセンター共催)



◆地域資源を活用したブランド開発と地域振興、商品開発～販路形成

三陸沿岸に最適な周年生産施設型農業による夏イチゴ産地化プロジェクト」に基づく
農商工商品開発・販売支援と地域再生に伴う産地化構想策定業務 (岩手県大船渡市)

○夏イチゴ市場調査まとめ及び加工品等研究開発支援業務 (現状把握ヒアリング、コ
ンサルティングとコーディネート、講師)

(2019 年 10 月～2022 年 3 月)

- ・夏イチゴ市場 (公開) データ収集・分析及び実需者ヒアリング
- ・夏イチゴに関心のある菓子や食料品製造業等との情報交換と学びを目的とした
「三陸ベリー研究会」(B to B→C) の立ち上げ、企画・運営、ファシリテーター講師
- ・三陸ベリー研究会参加会員に対する、夏イチゴを活用した農商工連携商品の企画提
案、開発・試作支援、試験販売支援

○夏イチゴ産地化構想策定業務

(2020年10月～2021年3月)

- ・夏イチゴ産地化可能性調査結果を基に、夏イチゴの産地化を進めるための差別化戦略やブランド構想の策定

いわて三陸ベリー研究会
**設立記念
セミナー**

日時 2019年11月19日 (火)
14:00～16:10 (予定)

会場 おおふなぼーと (大船渡市防災観光交流センター) 2階会議室
(大船渡市大船渡町字茶屋前7-6)

定員 30名様

参加費無料

「夏は涼涼、冬は日照時間が長い」という気候特性と、その栽培環境を維持する「水害ハウス」により、ここに気仙地帯においてイチゴの周年生産技術が確立されました。この研究会は、生産販売を担うプロ、地域の食料事業者の方々を中心に、加工品等その活用に対する学びと交流を目的としています。その根拠となるのは、「持続可能な地域経済の創出」。記念すべき1回目、「夏イチゴの品種特性と周年栽培技術革新による地域の可能性」について学びます。

14:00～
はじめに
夏イチゴ産地化プロジェクト推進について
大船渡市企画政策部新産業戦略室
主幹 山口 秀樹

14:10～15:10
話題提供
栽培技術革新でいわて三陸をイチゴの産地に
(株)リアスターファーム
代表取締役 太田 祐樹

15:10～15:50
話題提供
2019年度の研究会活動について
ブランドストーリー代表/
野菜ソムリエ上級プロ 大平 恭子

15:50～16:10
質疑応答/次回のご案内

●主催:大船渡市企画政策部新産業戦略室、ブランドストーリー(事業受託者)
※このセミナーは、「夏イチゴ加工品等研究会開発支援業務」の一環で実施します。

＜申込み先＞
いわて三陸ベリー研究会運営事務局(ブランドストーリー)
FAX: 019-656-0580
Mail: info@brandstory.jp

お申し込みは所定の用紙に記入の上、
FAX、メールで。(締め切り11/13(水))

【第2回いわて三陸ベリー研究会】
**加工品開発
ミーティング**

実際にイチゴの加工品開発を手掛けようとする事業者を
対象に、マーケティング視点に立ち、先行商品事例や販売方
法、一次加工品の現状を交えながら、新たな商品開発に向け
たミーティングを開催します。加工品開発力向上における
土のスタッフとなりますので、ふってご参加ください。

いわて三陸ベリー研究会会員限定

日時 2019年12月6日 (金) 14:00～16:00

会場 おおふなぼーと (大船渡市防災観光交流センター) 2階会議室
(大船渡市大船渡町字茶屋前7-6)

定員 30名様

※定員になり次第の申し込みです。 ※受付時にお名前と所属ください。

14:00～14:45
事例研究
イチゴの加工品開発に
おける企画アプローチ
と一次加工の現状
ブランドストーリー代表/
野菜ソムリエ上級プロ 大平 恭子

14:45～15:00
話題提供
夏イチゴの規格外につ
いて (仮)
(株)リアスターファーム
代表取締役 太田 祐樹

15:00～16:00 (終了予定)
参加者同士による座談会
(ファシリテーション:大平恭子)

●主催:大船渡市企画政策部新産業戦略室、ブランドストーリー(事業受託者)
※このセミナーは、「夏イチゴ加工品等研究会開発支援業務」の一環で実施します。

＜申込み先＞
いわて三陸ベリー研究会運営事務局(ブランドストーリー)
FAX: 019-656-0580
Mail: info@brandstory.jp

お申し込みは所定の用紙に記入の上、
FAX、メールで。(締め切り12/3(火))

(夏イチゴ加工品等研究開発支援業務における三陸ベリー研究会実施内容より一部抜粋)

○夏イチゴ産地化構想の販売戦略に基づく、販路拡大プロモーション企画策定と実施 (2021年10月～2022年3月)

○実需者向け「さんりく星苺」ブランド化に係る理解促進と新規取引拡大

「Meet Up! さんりく星苺」全体企画プロデュース、販路開拓コーディネート、メニュー開発（監修）、MC、仙台市及び盛岡市で展開。

Meet Up! さんりく星苺 in 仙台

【実需者向け】
大船渡産夏イチゴを知って交流する90分



会場：Route 227s' Cafe TOHOKU
日時：2021年2月17日（木）
15時～16時30分 <受付>14時30分～
参加費：無料
※別添申込用紙にて事前申込のこと。

～夏イチゴに地域の未来をのせて～
2020年、三陸沿岸にある岩手県大船渡市に新たに地域の産物が生まれました。「さんりく星苺」は、「夏イチゴを、いわて三陸のスターに」という願いが込められています。今回、背景ストーリーや栽培品種のご紹介と試食を通じて、皆様と有意義な時間を過ごしたいと考えています。皆様の参加を心よりお待ちしております。

内容
①生産者による背景ストーリーと実需者向け情報提供（3品種食べ比べ）
②ROUTE 227S CAFE TOHOKU シェフより試作評価とメニュー提案
③試食と意見交換、交流タイム

※天候の影響や新型コロナウイルス感染症の観点から内容を変更する場合があります。ご了承ください。

※このイベントは大船渡市「夏イチゴ産地普及推進及び加工品等商品化支援業務」の一環で実施します。
(実行実施者：ブランドストーリー)

Meet Up! さんりく星苺 in 盛岡

【実需者向け】
大船渡産夏イチゴを知って交流する90分



会場：ホテルメトロポリタン盛岡ニューウィング11階
日時：2022年3月8日（火）
14時～15時30分 <受付>13時30分～
参加費：無料 定員：20名
※別添申込用紙にて事前申込のこと。定員になり次第受付終了。

～夏イチゴに地域の未来をのせて～
2020年、三陸沿岸にある岩手県大船渡市に新たに地域の産物が生まれました。「さんりく星苺」は、「夏イチゴを、いわて三陸のスターに」という願いが込められています。今回、背景ストーリーや栽培品種のご紹介、そして「さんりく星苺」にちなんだ試作・試食を通じて、皆様と有意義な時間を過ごしたいと考えています。皆様の参加を心よりお待ちしております。

内容
①生産者による背景ストーリーと実需者向け情報提供（3品種食べ比べ）
②「さんりく星苺」にちなんだ商品・メニュー提案（3品）
③試食と意見交換、交流タイム

※天候の影響や新型コロナウイルス感染症の観点から内容を変更する場合があります。ご了承ください。

【問い合わせ】ブランドストーリー（担当：大平）TEL019-651-6408,info@brandstory.jp
※このイベントは大船渡市「夏イチゴ産地普及推進及び加工品等商品化支援業務」の一環で実施します。（実行実施者：ブランドストーリー）



【カラダおもいの農園シリアル®商品開発】 （株）尾田川農園

日本一のシェアを誇る雑穀生産地である岩手県の中でも、品質が高いと評価を受ける岩手県北部・軽米町で106軒の生産農家と連携し、持続的な産業の維持と食文化の継承を事業目的とし、自ら生産・加工・販売を手掛け、全国展開する（株）尾田川農園の新商品開発及び販路開拓支援を行う。具体的には、マーケティング戦略の整理、4P設計、顧客層（ペルソナ）設計、ネーミング、それに伴うパッケージ仕様・デザインにおける料理コーディネート、販路開拓支援 等。

また、認知向上と流通支援を目的とした「コンセプト BOOK」の制作監修とレシピ考案及び撮影コーディネートを行った。



岩手県広報広報課が発行する岩手県の広報誌「いわてグラフ」（岩手県内世帯・全戸配布）のレシピコーナーでは、旬のかぼちゃとのマリアージュによるレシピが掲載された。（2024年9月号）





【秋田県藤里町・地域資源活用商品開発（農福連携）】

地域の食資源（白神山地の山菜）を活用した、都市生活者向け商品開発プロセスのコンサルティングと商品化デザイン支援

（商品コンセプト、売り方設計、レシピ監修、量目、ネーミング、パッケージデザイン、販促チラシ）



【食と健康をコンセプトにした生産者発信カフェ 経営向上コンサルティングとノウハウの提供】

※マーケティング戦略に基づく店舗コンセプト再構築、情報発信ツール・プロデュース、メニュー改善と運営オペレーション指導、情報発信手法、食と健康の体験講座（家に60年以上伝わる在来豆を活用した手作り味噌と健康講座）企画設計と実施、講師。



＜左：自分たちの思いや食材ストーリーを伝えるリーフレット制作プロデュース＞

＜右：「食と健康講座」手作り味噌を楽しむ会 の様子＞



【研究機関開発の乳酸菌活用における実需者向けセミナーの企画・実施コーディネート、メニュー提案】

農研機構（茨城県つくば市）で開発された乳酸菌 H61株の活用と普及を目的に、岩手県内の農商工連携事業者を対象としたセミナーの企画実施プロデュースと、参加事業者の誘致活動、消費者向け普及レシピ提案と実食を行った。

（依頼主；農研機構（茨城県つくば市）、参加企業；岩手県内に事業所のある乳業メーカー、乳加工業者、6次産業経営を行っている農業法人 計10社）



【講演・セミナー（実績）】

- ◆野菜からはじまる6次産業化 (岩手県平泉町)
- ◆地域資源を活用した商品開発 (東京:銀座ファーマーズラボ)
- ◆6次産業化セミナー ～地域資源を活用した商品開発 (JAいわてふるさと農協)
- ◆人と地域を繋げる商品開発～東北の底チカラ (青森県商工労働観光部)
- ◆地域資源を活用した商品開発のポイントについて
(宮城県食料産業クラスター全体協議会、宮城県農林水産部)
- ◆農業経営講座・小さなチカラの有利販売 (静岡県清水市農林水産部)
- ◆食・人・農「磨き」で地域を強く、豊かに。(岩手県宮古地方農業者の集い)
- ◆女性の視点からの6次産業化 (宮城県山元町)
- ◆食・農・人連携によるブランド創出のすすめ
(朝日大学産業情報研究所 (岐阜県瑞穂市))
- ◆食と農を通じてしごとと人生をデザインし、商品サービスを有利販売に結び付ける
100 分セミナー
大平恭子塾 (東京・銀座ファーマーズラボ)
Vol 1: 小さなチカラのマーケティング戦略
Vol 2: 小さなチカラの有利販売
Vol3: 小さなチカラのフードコミュニケーション
- ◆三陸農産物ブランド化の可能性について (岩手県沿岸広域振興局)
- ◆三陸農産物ブランド化に対する提言 (岩手県沿岸広域振興局)
- ◆小さなチカラの有利販売 (JA静岡市)
- ◆直販農家のための Fun×Fan マーケティング講座
(株)ポケットマルシェと協業、東京都及び岐阜県美濃加茂市で開催)
- ◆暮らしを創り、地域で育む商品開発 (盛岡市商工労働観光部・経営支援セミナー)
- ◆小さなチカラの「売り方」「伝え方」(岩手県中央農業普及センター)
- ◆やまがた6次産業化学習塾 (山形県山形市農林部・6次産業推進)
- ◆和歌山県経営発展セミナー (和歌山県・わかやま農業経営サポートセンター共催)
「地域資源を活用した 6 次産業化と販路開拓」
- ◆岩手県農業女子「Facebook&Instagram セミナー」
(岩手県中央農業普及センター、奥州農業改良普及センター)
- ◆スイーツセミナー 「ポストコロナ時代における県産果実の新しい価値づくり」
(岩手県菓子工業組合)
- ◆「‘カラダが喜ぶ、心が弾む’試食交流会」講演 (岩手県菓子工業組合)
他、多数。

2、フード・デザイン事業

- ・野菜果物から始まる持続的で健康的なライフスタイル構築を目的とした企画と発信。
- ・農産物の消費拡大、流通支援を目的としたレシピ開発と情報発信。
- ・上記企画プロデュース、講演セミナー講師、執筆、監修。



※企画・フードコーディネート・講師

- ・Seasonal Table（旬の食卓） ホテルメトロポリタン盛岡 モンフレープ
（2014年から2020年まで、通算17回継続開催）



- ・体に優しい中国料理を味わう会 ホテルメトロポリタン盛岡 JUEN
薬膳料理×健康のセミナーランチイベント 企画プロデュース・講師
- ・日本料理対い鶴流 美食会（セミナー＋食事のイベント） ホテルメトロポリタン盛岡
（1回目）だしを味わう （2回目）野菜の色とおいしさについて
- ・岩手の食を楽しむ会 東京・銀座 銀座カンセイ
※2012年～2016年、通算6回開催。

【レシピ・料理、アスリートフード講座 等】

- ・農水省 HP、野菜果物レシピ紹介（ほうれん草のチヂミ）
- ・旬の野菜料理講座（岩手日報 主催、カルチャー講座）
- ・岩手日報 夏を乗り切るスムージー（レシピ掲載）、他
- ・Panasonic ビストロ料理講座（パナソニック社）
- ・岩手県女子ラグビー選手に対する食事指導
- ・(株)川徳 通販事業部「西わらび」販促企画 レシピ考案



岩手の野菜ソムリエ上級プロ(野菜ソムリエ上級資格)として、岩手の大地が育む野菜果物と農産品のある食卓を全国に広める活動をしている大平幸子さんのおすすめレシピです！



岩手県産の西わらび
西わらび
(岩手県産の西わらび)
大平幸子さん

とろとした西わらびの白和え

材料・分量：2人分

※調理時間15分（豆腐の水切りの時間をのぞく）

- ・とろとした西わらび 1袋（200g）
- ・もめん豆腐 1/2丁（200g）
- ・にんじん 1/4本（40g）
- ・みつば 少々（15g程度）

《調味料》

- ・西京みそ 大さじ2
- ・さとう 小さじ1/2
- ・すりごま（白） 大さじ3
- ・うすくちしょうゆ 小さじ1/2

作り方

1. もめん豆腐はキッチンペーパーで包み、皿などで水を切りをする。（厚さ1/2が目安）
2. 「とろとした西わらび」は袋から出し、さつと水切りし、根を切り落とし、3cmに切る。
3. にんじんは千切りにし、さつとゆがく、みつばは3cmに切る。
4. ボウルに調味料をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。さらに1を投入し、ほぐしながら全体をよく混ぜ合わせる。
5. 4に2と3をいれ、全体を混ぜ合わせ、皿に盛りつけたら出来上がり。



とろとした西わらびのほうろさが白和えによく合います。お酒のおつまみとしてもおすすめです。



新りも香らしく、西わらびのとろとした食感とほうろさをやさしく包み込んだ一品です。お酒とともに香を味わうひと皿、おすすめです！
（カワトクスタッフより）

とろとした西わらびと豚肉のピリ辛炒め

材料・分量：2人分

※調理時間15分

- ・とろとした西わらび 1袋（200g）
- ・豚バラ肉 100g

《合わせ調味料》

- ・にんにく 1片（すりおろす）
- ・酒 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ1と1/2
- ・砂糖 小さじ1/6
- ・ごま油 大さじ1
- ・赤唐辛子 適量（お好みで）

作り方

1. 豚バラ肉は一口大に切る。合わせ調味料の材料をすべて混ぜ合わせる。
2. 「とろとした西わらび」は袋から出し、さつと水切りし、根を切り落とし、3cmに切る。
3. フライパンを中火にかけ、ごま油を熱し、1をさつと炒める。ついで2と合わせ調味料を入れ、全体がなじんだら火を止める。
4. 3を皿に盛り付け、赤唐辛子を散らしたらできあがり。



とろとした西わらびを1袋使い切り、ボリュームある1品に仕上げました。お弁当にもおすすめです。

【メディア】

※代表的なものを抜粋

- ラジオもりおか Vege-style レギュラー出演（2016年5月～2018年6月）



- テレビ岩手特別番組（三陸と内陸を結ぶ産業振興・生番組）特集コーナー及び生出演コメント（2016年11月）



【企業タイアップ(日経 BP 社)】

- 日経クロスウーマン 音声メディア Voicy
「日経クロスウーマンで自分磨き」パーソナリティ 2021 年 7 月～1クール
(日経 BP 社)
- 雑誌・日経ウーマン レシピ掲載 (2021 年 12 月号)

ずぼら de 満足レシピ

アンチエイジングと腸活が一度に叶うのつけ丼 「まごわやさしいのつけ丼」

