

小規模事業者のための

～我が社もできる！地元の素材で新しい味に挑戦！～ J (Jimoto) 級グルメ 開発支援講座！

～我が社もできる！地元の素材で新しい味に挑戦！～

日 程 : 【第1回】平成27年9月29日(火) 【第2回】平成27年10月28日(水)
【第3回】平成27年12月2日(水) 【第4回】平成28年3月9日(水)

※各講座のインターバル期間に随時の個別支援を予定

会 場 : 釧路信用金庫本店 6階大会議室(釧路市北大通り8丁目2番地) TEL 0154-23-9030



釧路信用金庫本店

受講対象者 : 小規模事業者の経営者又は従業員で食品系の商品開発に意欲のある方、又はグループ

◆農業や漁業に携わる方で自ら産する素材の付加価値を高めたい方

◆食品製造業で新商品を開発したい方

◆飲食業で小売り向け商品に挑戦したい方

◆小売業で新商品への関心が高い方(自店での販売等に前向きに検討いただける方)

※事業の主となる参加者が小規模事業者であれば、協力企業が小規模事業者以外の中小企業であっても可。

受講定員 : 15名(1企業2名まで) ※先着順受付

受講料 : 無料(但し、商品開発に関する経費は各企業負担) ※交流会は有料(任意参加)

主催 : 中小企業基盤整備機構北海道本部・釧路信用金庫

後援 : 釧路市、北海道釧路総合振興局、公益財団法人釧路根室圏産業技術振興センター、
釧路商工会議所

【セミナーのねらい】

小規模事業者の方も、地元の素材を使った新商品(食品)の開発に意欲やアイデアをお持ちの方は多いと思います。しかし、マーケティング調査なんかできない、食品衛生法上の問題もある、容器・包装はどうすればよいか、どれくらい作れるか、どこで売ればいいのか、広告費はない…多くの課題があり、挑戦を躊躇される事業者の皆様も多いのではないのでしょうか。

この講座では、小規模事業者が地元の素材(Jimotoの頭文字“J”から「J級グルメ」と称することとしました。)や調理方法等を使って取り組む食品系の新商品開発を実践的に支援します。単に、商品開発の知識や手順を学ぶだけでなく、実際の商品づくりに重点を置き、その挑戦の過程で生じる様々な課題に対し、中小機構や釧路信用金庫が個別のアドバイスやマッチング等によりサポートします。講座の最後には商品を作り出すことを目標とするとともに、28年度は、その販路開拓等の支援も予定しています。

併せて、本講座をきっかけとして、がんばる小規模事業者等のネットワークが広がり、地元の活性化に繋がることを期待します。

【カリキュラム】※原則として4回すべてに参加いただくことを前提としています。

カリキュラムは変更する場合があります。適宜休憩が入ります。

[第1回]商品コンセプトの構築				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
9/29 (火)	9:50~10:00	開講式	オリエンテーション	
	10:00~ 12:00	事例研究 (開講記念講演)	こだわりの商品づくりから販路開拓までの先駆的な挑戦の事例に学びます。 ◆想いを商品に、お客様に（仮題） ※本講義については、参加各企業から受講者以外の参加も可とします。	㈱足立音衛門 代表取締役 足立 音衛門
	13:00~ 15:00	商品開発の基礎	小規模企業が商品開発を行う場合に押さえるべきポイントを学びます。 ◆素材が先か、ニーズが先か ◆誰が買うのか、どこで売するのか ◆類似商品とはどこが違うのか ◆健康・安心は当たり前 ◆「製品」を売れる「商品」に	シニア野菜ソムリエ 萬谷 利久子
	15:00~ 17:30	商品コンセプト づくり	商品コンセプトについて簡易なコンセプトシートを埋める作業を行いながらコンセプトを固めていきます。【演習】 ◆あなたのアイデアは？ ◆素材のSWOT分析 ◆思いっきり自慢してみよう！ ◆どのようなシーンで食べてもらいたいのか ◎（宿題）商品コンセプトの作成	シニア野菜ソムリエ 萬谷 利久子
	18:00~ 20:00	交流会	受講者同士の懇親と情報交換 ※これから一緒に挑戦する仲間達と夢を語り合いましょう！	
インターバル期間	商品コンセプトの 完成	商品コンセプトを完成させるとともに、試作品開発に向けた準備を行いましょ。	中小機構・釧路信金による 個別相談受付	
[第2回]商品開発の基礎（試作品づくりのために）				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
10/28 (水)	9:00~ 11:00	製品づくりの基本	よい商品をつくるために押さえておくべきポイントを学びます。 ◆何をつくりたいのか ◆自社製造か又は OEM できるのか ◆食品衛生法って何？（許可が必要なことを知っていますか） ◆微生物の怖さを知っていますか ◆普通の商品は売り方が難しい	Food Office Masami 大友 真佐美 オホーツク圏地域食品 加工技術センター 研究課長 太田 裕一
	11:00~ 14:00 ※昼食 1H 含	味と売り先と	売り先や安全を考えた味づくり、事業として成立させるための原価管理のポイントを学びます。 ◆家庭料理と加工品の違い ◆安全なレシピづくり（生菌数と安全、日本古来の保存食に学ぶ） ◆お金の計算をしてみましょう（原価、純利益、設備投資）	Food Office Masami 大友 真佐美 オホーツク圏地域食品 加工技術センター 研究課長 太田 裕一
	14:00~ 16:00	試作品づくりの進め 方	試作品づくりをどのように進めていくかを考えます。【演習】 ◆商品コンセプトを試作品に ◆売り先を考えた商品づくり ◆調理実習（予定） ◎（宿題）試作品の作成	Food Office Masami 大友 真佐美 オホーツク圏地域食品 加工技術センター 研究課長 太田 裕一
	16:00~ 17:00	個別相談	◆講師による個別相談受付	同上
インターバル期間	試作品の製作 (課題の検討)	生産計画を検討し、試作品を製作します。課題が見つければ、その対策を考えます。	中小機構・釧路信金による 個別相談受付 (専門家の巡回指導)	

[第3回]商品パッケージとネーミング				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
12/2 (水)	9:00～ 11:00	売れるパッケージ デザイン	買う買わないを決める大きな要素となるパッケージ。商品の良さを語るパッケージデザインについて、豊富な事例によって、デザインの重要性について学びます。 ◆パッケージデザインの重要性（ターゲットに届くパッケージ） ◆容量・扱いやすさへの対応（女性目線、高齢化の対応） ◆パッケージが生む価値	(有)パディック 代表取締役 角本 大広
	11:00～ 14:00 ※昼食1H含	ネーミング・キャッチコピー (広報PRの仕方)	ネーミングで商品の良さを語ろう！ ◆差別化のために重要なストーリーをわかりやすく示すネーミングやキャッチコピー	(有)パディック 代表取締役 角本 大広
	14:00～ 17:00	パッケージデザインの検討 (個別指導)	商品コンセプトに合う商品のパッケージについて考えましょう。【演習】 ◆商品のパッケージデザインの方向性。 ◆商品名やキャッチコピー案の検討とその配置。 ◆講師の個別指導によるデザイン上のポイントの理解 ◎（宿題）パッケージデザインの決定	(有)パディック 代表取締役 角本 大広
インターバル期間		パッケージデザインの検討	試作品の完成を目指すとともに、パッケージデザインを検討し、試作商品を完成します。	中小機構・釧路信金による個別相談受付
[第4回]商品評価会				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
3/9 (水) (予定)	11:00～ 14:00	商品評価会	参加者による試作品のプレゼンと、参加者及びバイヤー等による試食と評価。 ◆参加者による相互助言 ◆バイヤー等による評価と課題の指摘	第1回～3回の講師他 (予定)
	14:00～ 16:00	事業計画検討会	商品評価会の結果を踏まえ、今後の事業の課題を整理し、それに対し、どのように対応するかを考えます。 ◆各参加者の次年度に向けた課題整理と対応方針の検討 ◆課題と対応方針の発表 ◆講師による講評 ◆事業計画策定のポイント	未定
28年度に向けて		事業計画の作成 販路の開拓	事業計画を策定し、必要な資金等を手当てするとともに、具体的な販路の開拓に当たります。	中小機構・釧路信金による個別相談受付等継続支援

【講師のご紹介】

■ 足立 音衛門（あだち おとえもん）

1957年生まれ。本名は史郎、音衛門は名家。独学でケーキを学び34歳で創業。こだわりの讃岐和三盆糖や北海道の優良素材等を使用した仏蘭西焼菓子等を製造し、いち早くネット販売に進出。現在は、東京、名古屋、大阪など全国百貨店に9店舗を展開している。

■ 萬谷 利久子（ばんや りくこ）

2009年に「シニア野菜ソムリエ」（道内4人目）を取得し、日本野菜ソムリエ協会の講師となる。同協会認定「青果物ブランディングマイスター」として農産物のマーケティングを行う。2012年より、6次産業化プランナーとなり、生産者の商品開発や店舗などをサポートしている。STVラジオ、Air-GFM北海道で食関連番組も担当。

■ 大友 真佐美（おおとも まさみ）

酪農学園大学食品科学科卒業後、冷凍食品会社に入社。品質管理・新商品開発を担当し、大手メーカーのOEM商品100品目以上の開発に携わる。2010年オホーツク圏地域食品加工技術センターに勤務し、新規商品の開発と事業化を支援。2012年Food Office Masamiを設立し、食品開発から品質管理、販売までトータルな指導を行っている。

■ 太田 裕一（おおた ゆういち）

1958年生まれ。北海道大学農学部卒。花王(株)に入社し、微生物学、酵素学等の研究に従事し、酵素洗剤「アタック」等の開発を手掛ける。1999年、現職に就き、数々の地場素材を活用した新製品開発や生産技術の研究を行い、商品化を支援している。

■ 角本 大弘（かくもと おおひろ）

1954年札幌生まれ。グラフィックデザイナー。北海道デザイン協会理事、札幌商工会議所付属専門学校非常勤講師。道内の商品企業の商品のパッケージ提案や企業ロゴなど、数多くのデザインや商品企画を手がける。また、道内各地でのセミナー講師を務め、道内企業の商品デザインのレベルの向上に奔走している。

【受講のお申し込み方法】

下欄の受講申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込み下さい。

◎申込は、平成27年9月18日（金）まで受け付けます。

但し、定員に達した場合早期に受付を終了する場合があります。

※ 本受講申込書は、このままFAX（0154-23-4600）送信して下さい。

受講申込書

釧路信用金庫 経営企画部 行

平成 年 月 日

参加希望	講座に参加・開講記念講演のみ参加（どちらかに○印をつけて下さい）		
ご住所	〒 - 電話（ ） - / FAX（ ） -		
企業名等		代表者名	
ふりがな		年齢	歳
受講者氏名		役職等	
		E-mail	
ふりがな		年齢	歳
受講者氏名		役職等	
	本講座に期待すること（自由記入）		

（注）個人情報保護法に定義されます個人情報に該当する情報については、当機構内で実施する事業で使用させていただきます。
当該個人情報の第三者（業務委託先を除く）への提供または開示はいたしません。
但し、お客様の同意がある場合及び法令に基づき要請された場合については、当該個人情報を提供できるものといたします。

◇交流会について

交流会については、地元で頑張る「仲間づくり」のためにも是非ご参加いただければと存じます。

詳細については、申込受付後改めてご案内いたします。

但し、会費制となりますので、あらかじめご了承ください。

◇事前アンケートのお願い

お申し込み受付後に、これから開発しようとする商品の素材やアイデア等に関するアンケートにご協力をお願いいたします。また併せて、講義前の簡単な準備の作業をお願いします。

【お問合せは】



中小機構とは：

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 北海道本部 企画調整課 担当：杉森

札幌市中央区北2条西1丁目1-7 ORE札幌ビル6階 TEL 011-210-7470 FAX 011-210-7480



釧路信用金庫 経営企画部

釧路市北大通8丁目2番地

担当：大原

TEL 0154-23-9030



FAX 0154-23-4600