

小規模事業者のための J(Jimoto) 級グルメ開発支援講座@オホーツク ～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28年9月14日(水) 【第2回】平成28年10月13日(木)
【第3回】平成28年11月17日(木) 【第4回】平成29年2月22日(水)
※各講座のインターバル期間に必要に応じ個別支援を予定しています。

会 場 : 北見信用金庫本店 5階大会議室(北海道北見市大通東1丁目2-1) TEL 0157-24-7531



(北見信金本店ビル)

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

- ◆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

※原則として、全4回すべてにご参加ください。

受講定員 : 15名程度(1事業者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事業者負担) ※交流会は有料(任意参加)

主催 : 北見信用金庫・中小企業基盤整備機構北海道本部

後援(予定) : 北海道オホーツク総合振興局、(公財)オホーツク地域振興機構、北見市、北見商工会議所、国立大学法人北見工業大学

【本講座のねらい】

オホーツク地域には、海に山に里にたくさんの地元素材があり、これらを使った新商品(食品)の開発に意欲やアイデアを持つ小規模事業者の方は多いのではないのでしょうか。しかし、小規模事業者の皆さまが商品開発を進めるに際しては様々な課題があり、事業として実施するにはリスクも伴います。

この講座は、小規模事業者の皆さまが地元の素材を使って取り組む食品系の新商品(地元(Jimoto)の頭文字「J」から「J級グルメ」と称することとしました。)の開発を実践的に支援することを目的に開講します。講座では、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繋がる(我が社もできる!)ことに重点を置き、その挑戦の過程で生じる様々な課題に対し、北見信用金庫と中小機構が個別のアドバイス等を含めサポートします。本講座の最後には実際に試作品を作り出すことを目標とするとともに、その後も商品化及び「J級グルメ」としての販路開拓等の支援を予定しています。本講座をきっかけとして、地元でがんばる小規模事業者のネットワークが広がり、地域の活性化に繋がることも併せて期待します。

【カリキュラム】※講座の開始前に、事前のアンケート（一部事前作業を含む）をお願いします。（受付後ご連絡します。）

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）
9/14 (水)	9:50~10:00	開講式	オリエンテーション	
	10:00~ 12:00	事例研究	地元の素材を活用した新商品開発に意欲的に取組み、仲間達や支援機関との連携も活用し、次々と新しいことに挑戦する若きお肉屋さんの奮闘ぶりには得るものがあります。 ◆「お客様の食へのご要望を形に！」（仮題）	(有)兼芳新潟屋前商店 代表取締役 前 義幸 シニア野菜ソムリエ 6次産業化プランナー 萬谷 利久子
	13:00~ 15:00	商品開発の基礎	小規模事業者が商品開発を行う場合に押さえておく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 ◆「想い」を商品に込めて	シニア野菜ソムリエ 6次産業化プランナー 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】 ◆商品コンセプトはなぜ必要か ◆あなたのアイディアは？ ◆素材のSWOT分析 ◆思いっきり自慢してみよう！（売りは何か） ◎（宿題）商品コンセプトの完成	シニア野菜ソムリエ 6次産業化プランナー 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・北見信金による個別相談受付、講師による商品コンセプトへのアドバイス	
《第2回》商品づくりのポイント（試作品づくりに向けて）				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
10/13 (木)	10:00~ 12:00	商品づくりの基礎	実際に商品をつくるうえで押さえておかなければならないポイントを学びます。 ◆調理（少量）と加工（大量）の違い（配合、歩留り） ◆原価計算の考え方（パッケージ、流通まで含めた原価、設備投資、純利益は？） ◆売り先（方）による味づくりの違い ◆食品衛生法って何？（必要な許可等）	食品開発アドバイザー 大友 真佐美 オホーツク地域食品 加工技術センター 研究課長 太田 裕一
	13:00~ 15:00	味づくりと安全性の確保	食品の安全性の確保は、最も留意が必要です。 ◆加工品としての安全性（自社の安全管理の振り返り） ◆微生物の怖さを知っていますか ◆安全なレシピづくり（生菌数と安全性、日本古来の保存食に学ぶ） 【実習】微生物検査キットによる検査	食品開発アドバイザー 大友 真佐美 オホーツク地域食品 加工技術センター 研究課長 太田 裕一
	15:00~ 17:00	試作品づくりの進め方【個別課題への対応】	試作品づくりに当たって課題となっている事項に対し、どのように対応していくかを考えます。 ◆商品コンセプトを試作品に ◆売り先を考えた商品づくり ◆安全第一 ◎（宿題）試作品づくり	食品開発アドバイザー 大友 真佐美 オホーツク地域食品 加工技術センター 研究課長 太田 裕一
インターバル期間	試作品づくり（課題の検討）	実際の生産を念頭におきながら、試作品を作成します。課題が見つければ、その対策を考えます。	中小機構・北見信金による個別相談受付（必要に応じ専門家の巡回指導等）	

《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）
11/17 (木)	10:00~ 12:00	売れるパッケージ デザイン	パッケージは買う買わないを決める大きな要素となります。商品の良さを語るパッケージデザインについて、豊富な事例から学びます。 ◆パッケージデザインの力（重要性） ◆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 大弘
	13:00~ 14:00	ネーミング・キャッチコピー	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性をわかりやすく伝えるネーミングやキャッチコピーの活用法	(有)パディック 代表取締役 角本 大弘
	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よう自らの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を考える。 ◆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向上のポイント解説 ◎（宿題）パッケージデザインの検討	(有)パディック 代表取締役 角本 大弘
インターバル期間		パッケージデザインの 検討	パッケージデザインを検討します。また、引き続き試作品の完成を目指します。	中小機構・北見信金による 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）
2/22 (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テーションの後、講師及び参加者の皆様と共に試食し、評価・アドバイスします。 ◆参加者によるプレゼンと試食 ◆講師等による評価と課題に対するアドバイス	ZION(株) 代表取締役 伊勢 珠樹 第1回～3回の各講師他 (予定)
	14:00~ 17:00	事業計画づくりの基礎	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。 ◆商品PRの仕方（プレゼンテーションスキルの重要性） ◆次年度に向けた課題整理と対応方針の検討 ◆事業計画策定の必要性和ポイント	ZION(株) 代表取締役 伊勢 珠樹
次のステップに向けて		事業計画の作成 商品化・販路の開拓	事業計画を策定し、実際の商品化を進めるとともに、具体的な販路の開拓に当たります。	中小機構・北見信金による 個別相談受付等継続支援

【講師のご紹介】

■ 前 義幸（まえ よしゆき）

1978年生まれ。釧路町・釧路市で食品小売店・食肉加工店・食品加工所を経営。スーパーでの勤務を経て、家業である兼芳新湯屋前商店へ入社。「幅広く『食』を取扱いお客様のご要望を形にする！」との信念のもと、本当においしい豚まんを作りたいとの想いで地元産豚を使い『よしやすぶたまん』を開発。新工場も新設し販路拡大に奔走中。

■ 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-G' FM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、数多くの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、道内企業のデザインレベルの向上に奔走している。

■ 伊勢 珠樹（いせ たまき）

1975年札幌生まれ。中小企業診断士。6次産業化プランナー。(社)北海道中小企業家同友会に勤務し、中小企業経営の実態や中小企業経営者の悩みを熟知。また、経営セミナーの企画・運営のノウハウを保有している。さらに、中小機構北海道のプロジェクトマネージャーとして、地域資源活用事業や農商工連携事業の事業計画づくりや販路開拓支援を行っている。

【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28年9月2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（0157-66-3118）送信して下さい。

受講申込書

北見信用金庫 地域金融支援部 行

平成 年 月 日

ご住所	〒 ー 電話（ ） ー / FAX（ ） ー		
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頂きます。

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作業をお願いいたします。

【お問い合わせは】



北見信用金庫 地域金融支援部 担当：岡村

北見市大通東1丁目2番地1 TEL 0157-25-1739 FAX 0157-66-3118



北見信用金庫では、平成28年4月に地域金融支援部を創設し、より地域に密着して地域社会の発展・繁栄に貢献して参ります。

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