

食のプラットフォームの取組（R4）

目的

- 商品開発・改良に向けた意欲の醸成やレベルアップにつなげる。
- 食品事業者間や他産業間の多様なネットワークづくりにつなげる。
- 商品開発・改良や生産管理の高度化等の具体的な行動につなげる。

テーマ

- ① 外商力アップ
- ② 高付加価値・安全安心な商品づくり
- ③ 事業者間連携による商品開発

取組内容

項目	第 I 四半期	第 II 四半期	第 III 四半期	第 IV 四半期
セミナー ・外商や商品づくりに向けた意欲醸成 ・事業者間の連携促進	事業戦略づくり体感 日時：4月19日(火) 講師：タクティス 田村氏 クラフトファンディング活用セミナー 日時：5月10日(水) 講師：マクアケ 坊垣氏ほか デジタル技術セミナー 日時：5月18日(水) 講師：クラウドサービス機構 柏原氏	多様化する「安全性」の基準と商品価値 日時：8月4日(木) 講師：パレルカンパニー 清野氏ほか 個別相談 11日(木)	SDGsとフードテック学 日時：11月4日(金) 講師：食農共創プラットフォーム「ユース」 長谷川氏	
勉強会 ・実践的な学びを提供	注目の食トレンド 100年時代の食の役割 日時：7月6日(水) 講師：日経BP総研 西沢氏	流通の仕組み 日時：7月28日(水) 講師：アイ・ビー・エス 飯塚氏 効果的な商品PR ECサイト光るページ作り 日時：8月19日(金) 講師：マクアケ 朝倉氏ほか	外商力アップ：マーケティング基礎講座 商品づくり 日時：11月17日(木) 講師：アイ・ビー・エス 飯塚氏 プロカメラマンによるイメージ写真・撮影ワークショップ 日時：9月14日(水) 講師：カメラマン 原氏	展示会の心構え 日時：12月5日(月) 講師：アイ・ビー・エス 飯塚氏 商品PR文書の書き方・魅せ方 日時：10月11日(火) 講師：北ローター 安田氏 商売繁盛4つの法則 日時：12月2日(金) 講師：商い未来研究所 笹井氏
		高付加価値 外商レベル別「HACCP」 日時：7月8日(金) 講師：工業技術センター	「機能性表示」 日時：8月5日(金) 講師：工業技術センター	成分表と賞味期限設定 日時：9月2日(金) 講師：工業技術センター
商品づくりワーキング ・販路を見据えた商品づくりを実践	<ol style="list-style-type: none"> ①【小売用】 外食・中食向けの商品づくり/㈱キチンズ 中村 新氏 ②【小売用】 販路を見据えた商品づくり/㈱ 宮田 理恵氏 ③【小売用】 質販店向けの商品づくり/㈱五味商店 寺谷 健治氏 ④【小売用】 持続可能な商品開発とコンセプトワーク/㈱パレルカンパニー 清野 玲子氏 ⑤【小売用】 外商に向けた商品磨き上げ/地産外商公社 			
相談会 ・アドバイザーへの商品磨き上げ相談			商品力アップ相談会 日時：11月15日(火) アドバイザー：㈱五味商店 寺谷健治氏	