

# トップシェフとつくる 究極のレシピ 開発



「食」に関する豊富な知識と経験を生かした開発指導に定評のある中村新氏をお招きし、妥協のない究極の商品レシピ開発を共に行う実践形式のワークショップを開催します。トップシェフとしての開発支援だけでなく、産業プロデューサーとして、販売・流通の視点も踏まえてトータルにサポート。この機会に、納得の自社商品をつくりあげてみませんか。

**特典** 出来上がった商品には中村 新氏の写真と共に「中村 新 監修」と記載いただけます。

## 日程

- 第1回：8月4日(金)
- 第2回：9月8日(金)
- 第3回：10月16日(月)、17日(火)
- 第4回：12月7日(木)
- 第5回：1月18日(木)、19日(金)

参加費 **無料** / 定員 **2事業者**

※応募多数の場合は書類選考

## 会場

- 第1回：現地（参加事業者の開発現場や厨房等）  
ヒアリングや試作品を元に、開発商品の方向性を検討 / 1社当たり2時間
- 第2回、第4回：オンライン  
1社当たり1時間
- 第3回：現地（参加事業者の開発現場や厨房等）  
実践形式のワークショップを行い、ベースとなるレシピを開発 / 1日1社
- 第5回：現地（参加事業者の開発現場や厨房等）  
実践形式のワークショップを行い、レシピの調整及びフィニッシュワーク / 1社2時間

## 申込締切

7月21日(金)

## 申込方法

こちらのHPからお申し込みください。⇒



<https://food-platform.jp/0804wg/>

アドバイザー プロフィール  
中村 新 氏

株式会社キッチンエヌ代表取締役社長、産業フードプロデューサー、フランス料理人、高知工科大学客員教授  
1959年8月生まれ。和歌山県出身。

高校卒業後、大阪辻調理師専門学校で修学し、同校の教員として5年間教鞭をとる。後に大阪市内のフランス料理店を経て渡欧。レストラン・ガヴローシュ(ミシュラン三つ星)、レストラン・ル・プールボ(ミシュラン一つ星)などでフランス料理のシェフとしての技量を磨く。ル・プールボではイギリスの料理評価本で最高位を獲得した際の現場シェフ。

帰国後はリオン・ドール(大阪北新地)のグランシェフを務めた後、ホテルピエナ神戸総料理長を歴任後、フードコンサルティング会社であるキッチンエヌを創立。時代をけん引する大手外食経営会社の顧問、商品開発などを多く手掛ける。

限界集落対策や地域おこし、六次産業化セミナーの講師を長く受け持ち、地域産品づくりにも大きく寄与している。

特にカレーの開発では、2018年カレーグランプリで優勝、無印良品のレトルトカレーの味づくりなども行っている。

著書 売れるメニュー作りの極意(ぱる出版)

繁盛店完全バイブル

繁盛店の掟 AtoZ(日経BP)

他多数

# 「トップシェフとつくる究極のレシピ開発」 参加事業者募集について

## 応募条件

- ①申込日時点で現に食品加工事業を行っており、高知県内の事業者であること。
- ②第1回～第5回の全ての日程について参加できること。
- ③外商に取り組む意思があること。
- ④専門家のアドバイスに積極的に対応する意思があること。
- ⑤新県版 HACCP 第2ステージ以上の認証取得に取り組む意思があること。
- ⑥事業実施後、県が行う進捗状況の聞き取り調査等に協力可能であること。

## 申込方法

以下の別添書類を、下記メールアドレスまでご提出ください。  
各書類は、食のプラットフォーム HP よりダウンロードできます。

申込先：[info@food-platform.jp](mailto:info@food-platform.jp)

- ①申込書
  - ②新商品開発コンセプトシート（新商品開発希望事業者）
  - ③商品規格書（既存商品の磨き上げ希望事業者）
- ※すでに作成している商品規格書がある場合はそちらをご提出ください。

### < ご注意 >

- 本ワーキングは、事業者訪問にて、実践形式でレシピ開発を行います。  
そのため、開発現場への立ち入りや、現地厨房の使用が可能な方が対象です。
- 応募が定員を超えた場合は、アドバイザーによる書類選考にて、参加者を決定します。予めご了承ください。（参加者の決定は、7月28日（金）頃を予定）
- 「中村 新 監修」の記載は、ワーキング終了後にアドバイザーの許可を得て可能となります。開発商品の完成度によっては、監修の記載ができない場合があります。予めご了承ください。

お問い合わせ先

**食のプラットフォーム運営事務局 088-879-5092**  
(株式会社ひととコーポレーション オフィス内)