

地元
大好き！

J(Jimoto)級グルメ開発支援講座

@HAKODATE

インバウンドにも
向けて！！



～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30年10月2日(火)から延5回

※詳細日程はカリキュラムを参照ください。

※各回のインターバル期間に必要な応じ
個別支援を予定しています。

※原則として、すべての講座にご参加ください。
(但し、第6回「試食販売会」は別途調整)

会場：道南うみ街信用金庫

函館中央営業部 5階 会議室

函館市大手町2番7号 TEL 0138-22-0030

※第2回以降の会場は変更する場合があります。



受講対象者：道南うみ街信用金庫管内又は渡島・檜山総合振興局管内の

中小企業等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 等

受講定員：20名(1事業者2名まで)※先着順受付

受講料：無料(但し、商品開発に要する経費は各事業者負担)

※交流会(任意参加)は有料

ウマい！

【本講座のねらい】

北海道の各地域には、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中小の事業者の方は多いのではないのでしょうか。しかし、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、また、事業として実施するにはリスクも伴います。

この講座は、地元の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。)の開発を支援する実践的な内容となっています。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繋げることに重点を置き、実際の商品開発の過程で生じる様々な課題に対し、地元金融機関と行政及び中小機構がサポートします。今回は、**国内販売だけでなく近年急速に増加しているインバウンド向けをも意識し**、海外の方にも評価される商品の開発を目指します。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しており、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、地元でがんばる事業者の皆さまのネットワークが広がり、地域の活性化に繋がることも期待します。

“J級グルメ”とは、小規模事業者の皆さまが地元の素材を使って開発した食品系の新商品のこと(「J」は地元(Jimoto)から)。“J級グルメ”は、地元の事業者が、地元の素材を使って開発し、地元の消費者に愛され、そして、広く多くの皆さまに届く商品になり、地域が活性化することを目指します！過去に釧路、北見で開催し、受講者の多くが試作品開発に至り、一部は商品化されています。

J級グルメ
北海道
JIMOTO GOURMET

主催：北海道渡島総合振興局、道南うみ街信用金庫

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部

後援：北海道檜山振興局、函館市、(公財)函館地域産業振興財団、函館商工会議所

J級グルメ開発支援講座@HAKODATE カリキュラム

*カリキュラム内容は変更する場合があります。

《第1回》地元の素材で新商品づくりを始めよう！～伸び行くインバウンドも眠んで～				
月日	時間	科目	内容	講師
10/2 (火)	13:00～ 13:10	開講式	挨拶・オリエンテーション	
	13:10～ 14:40	【特別講演】 お土産品売り場の 最前線から	◆「北海道を売り込め！どのような商品が 誰に売れているのか」（仮題）	㈱山ト小笠原商店 代表取締役社長 小笠原 航
	14:40～ 15:30	試食会 &自己紹介	売れている商品の試食と、これから一緒に 商品開発に取り組む仲間同士の自己紹介。	
	15:30～ 17:30	商品開発の基礎	小規模事業者が商品開発を行ううえで押さ えておくべきポイントを学ぶ。	野菜ソムリエ上級Pro 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		優位性の検討	商品コンセプトづくりの事前整理を行います。	
《第2回》商品コンセプトの構築から試作へ！				
月日	時間	科目	内容	講師
10/26 (金)	13:00～ 15:00	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 ートにまとめる作業を行う。【演習】	野菜ソムリエ上級Pro 6次産業化プランナー 萬谷 利久子
	15:00～ 17:00	味づくりの基礎①	実際に商品（味）をつくるうえで押えてお くべきポイントを学ぶ。	函館地域産業振興財団 食産業技術支援グ ループ 研究主幹 吉岡武也 研究主査 鳥海 滋
インターバル期間		商品コンセプトの 完成と試作	パ商品コンセプトを完成させ、それに基づき試 作品づくりにとりかかります。	
《第3回》商品づくりのポイント				
月日	時間	科目	内容	講師
11/13 (火)	13:00～ 15:00	味づくりの基礎 ②	衛生管理の重要性、添加物の功罪、レシピ の作り方、大量生産時の注意事項等。	函館地域産業振興財団 食産業技術支援グ ループ 研究主事 大坪雅史 ㈱プリプレス・セン ター 代表取締役 藤田 靖
	15:00～ 17:00	インバウンド向 けのパッケージ デザインとは	試作品づくりにおい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べき かを考える。	
インターバル期間		試作品づくり (課題への対応)	課題に対応しつつ、試作品づくりを進めます。	
《第4回》商品パッケージの検討				
月日	時間	科目	内容	講師
12/4 (火)	13:00～ 15:00	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 ネーミングやパッケージデザインの検討に おいて留意すべき事項を学ぶ。	(有)パディック 代表 角本大弘
	15:00～ 17:00	商品PRの方法	バイヤーやお客様等に商品のよさを伝える ためのプレゼンテーションや商品カルテ作 成のコツについて学ぶ。	ZION(株) 代表取締役 伊勢 珠樹
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の基本方針について考えて おきます。	

《第5回》商品評価会				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
2/21 (水)	12:00～ 15:00	商品評価会	試作した商品のプレゼンテーションと試食を行い、アドバイスを得る。	在日外国人アドバイザー 既往講座の講師等
	15:00～ 17:00	事業計画づくりの基礎	今後の事業の課題を整理し、事業計画を策定する。	ZION(株) 代表取締役 伊勢 珠樹
	17:00～ 17:10	閉講式	挨拶・アンケート等	
インターバル期間		試作品のブラッシュアップ	商品化に向けてさらに商品のブラッシュアップを行う。	

《第6回》テストマーケティング（※参加については別途調整）				
月日	時間	科目	内容	講師（敬称略）
3月(予定)	10:00～ 17:00	試食・販売会	函館市内のお土産店等における試食・販売会を開催し、一般消費者の意見を伺う。	

*カリキュラムの詳細は主催者にお問い合わせください。

◆主な講師のご紹介



小笠原 航（おがさわら わたる）(株)山ト小笠原商店 代表取締役社長

・新千歳空港内総合土産店「スカイショップ小笠原(国内線)」、「山ト小笠原商店(国際線)」の他、他社に先駆けてECや海外販売、免税品販売に取り組み、Webショップ「北海道お土産探検隊」を展開。Webと実店舗の相乗効果を発揮し業績を伸張。2014年には「楽天」出店4万店のうち「北海道お土産探検隊」が海外売上件数トップに。さらに、2018年には、『北海道おみやげ研究所』を設立し、メーカーとともに新商品開発を推進、他に無いバリューを提供し続けている。



萬谷利久子（ばんや りくこ）北海道6次産業化プランナー・野菜ソムリエ上級Pro

・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に。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農産物のブランディングなど食を中心とする地域づくりに携わる。北海道大学大学院・国際メディア観光学院DMO育成プログラムを終了し、デスティネーションマネージャーの認定を受ける。現在、観光果樹園、ファームレストラン、農泊など「観光×農業」のサポートを行っている。



北海道立工業技術センター 研究開発部 食産業技術支援グループ

吉岡武也（よしおか たけや）研究主幹（写真右）

・各種水産物の鮮度保持技術の他、ジュール熱による食品加熱や魚醤油など、主に水産加工分野の研究開発を行う。博士（水産科学）、技術士（水産加工）。第7回日本ものづくり大賞内閣総理大臣賞受賞。鳥海滋（とりうみしげる）研究主査（写真中）

・食品の機能性成分や、臭い・香り成分の機器分析を担当。

大坪雅史（おおつぼまさし）研究主査（写真左）

・食中毒細菌の迅速蛍光検出法を開発し食品検査への実用化検討、血糖値上昇抑制効果を有するだつたそばの機能性食品開発等、微生物や食品の研究開発を行う。博士（水産科学）



藤田 靖（ふじた やすし）(株)ブリブレス・センター 代表取締役

・印刷業。グローバル化を視野に入れ、海外にも拠点を設ける等アジアで通用する企業を目指している。また、同じく経営する株DMCでは、海外から来訪するビジネス目的の滞在客のコーディネート、受入れに関わる業務全般のサービスや情報提供等を行っており、海外の方のニーズや現地事情にも精通している。農商工連携事業において、インバウンド向けのパッケージ作成にも携わっている。



角本 大弘（かくもと おおひろ）(有)パディック 代表取締役 グラフィックデザイナー

・北海道デザイン協議会専務理事。日本パッケージデザイン協会、日本グラフィックデザイナー協会等の各団体の理事を歴任し、道内企業や地元商工会等の支援機関とともに北海道全域にわたり食品パッケージと付随するデザインや新商品開発などのアドバイスと包装資材コスト等についての提案をしている。



伊勢 珠樹（いせ たまき）ZION(株)代表取締役 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た経験から、中小企業経営の実態や中小企業経営者の悩みを熟知し、また、経営セミナーの企画・運営の経験とノウハウも豊富。また、中小機構北海道のプロジェクス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数多く手がけている。

【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（0138-22-1256）あて
お申込み下さい。

◎申込は、平成30年9月21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ことがあります。

J級グルメ開発支援講座@HAKODATE 受 講 申 込 書

道南うみ街信用金庫 企業支援部 行
FAX 0138-22-1256

平成 年 月 日

〒	—		
ご住所	電話（ ）	—	FAX（ ）
	E-mail：		
企業名等		業種等	
ふりがな 受講者氏名		役職等	
		年齢	歳
ふりがな 受講者氏名		役職等	
		年齢	歳
使用予定素材			
商品イメージ ※現時点でお考え のもので、受講後 変更となっても可			

（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

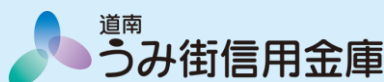
交流会については、地元で共に頑張る「仲間づくり」のためにも是非ご参加いただければと存じます。
詳細については、申込受付後改めてご案内いたします。但し、会費制となりますので、あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ先】



北海道

渡島総合振興局 産業振興部 商工労働観光課 担当：福田、近藤
函館市美原4丁目6-16 TEL 0138-47-9461 FAX 0138-47-9207



道南

うみ街信用金庫

企業支援部 支援課 担当：藤谷、池田
函館市大手町2番7号 TEL 0138-22-0030 FAX 0138-22-1256



中小機構 北海道

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1-1-7 ORE札幌ビル6階 TEL 011-210-7470
FAX 011-210-7480