

高知県工業技術センターだより

▶ 地産外商に向けた食品開発勉強会 食品開発課

食品開発課では、食のイノベーションベースと連動して勉強会を年4回開催しています。今年度は延べ50名ほどの方にご参加いただきました。

今回は、今年度の勉強会の内容をご紹介します。

食のイノベーションベースとは

高知県では、令和5年度まで「食のプラットフォーム」における人材育成や交流の支援をはじめ、国際認証取得や施設整備を後押しする補助金等により、高知県内食品関連事業者の方々の地産の強化を支援してきました。

令和6年度からは、国内外商・輸出を行う食品関連事業者の方々の裾野の拡大や商品開発力・生産力・外商力の強化による事業規模の拡大を図るための総合支援プラットフォームとして「食のイノベーションベース」を新たに構築し、以下のような食品関連事業者様の課題解決に向けた具体的な支援を実践しています。

- ・人材育成：売れる商品づくりにつながるセミナー・勉強会の開催
- ・交流会の開催：商品開発等のきっかけとなるような具体的なテーマを設定した交流会
- ・事業戦略：事業戦略策定と実行支援
- ・商品開発：PB商品やマーケットイン型の商品の開発を目指した個別指導
- ・生産強化：生産管理の高度化等の現場改善・工程改善のサポート

令和6年度 地産外商に向けた食品開発勉強会

外商に取り組む食品関連事業者の方々の課題抽出、売れる商品作りを行うための人材育成を勉強会として支援しました。

第1回 機能性表示食品の開発における問題点

開催日：令和6年6月20日(木)

機能性表示食品が今、なにかと話題です。

これまでも機能性表示食品の開発は、いろいろなハードルがあることを紹介してきましたが、改めて問題点について解説しました。



第2回 外商・輸出に向けた食品開発及び品質管理

開催日：令和6年7月18日(木)

外商又は輸出に適した食品開発と品質管理について理解する必要があります。HACCP等の衛生管理への取り組み方、賞味期限の長期化への方法等について解説しました。

第3回 令和版食品開発の基本的な考え方

開催日：令和6年8月22日(木)

食品業界を取り巻く状況は常に変化しています。新しい時代に適した食品開発の考え方(品質管理、味の開発、賞味期限設定、栄養表示等)について解説しました。



第4回 「おいしさの見える化」で売上アップと販路拡大

開催日：令和6年9月20日(金)

昨年開催されたぼん酢まつりは大好評でした。このイベント後も売上アップに影響し、マーケティングにも効果的な「おいしさの見える化」について解説しました。



令和7年度はこれまでと趣向を変えた地産外商のための研修を計画しています。ぜひ奮ってご参加ください。

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

