

# 食のプラットフォームの取組 (R5)

## 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 サステナブル (食品ロス、脱プラ)
- ② 高付加価値化 (安心安全、長期保存)
- ③ EC向け商品 (マクアケ)

## 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
<b>セミナー</b> ・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	<p><b>売れる商品には理由がある！</b>                      日時：5月8日(月)                      講師：Smile Circle 岩城氏</p> <p><b>SNS活用セミナー</b>                      日時：5月9日(火)                      講師：よろず支援拠点</p> <p><b>新クラウドファンディング活用法</b>                      日時：6月1日(木)                      講師：マクア 朝倉氏、カテナ 宮田氏</p> <p><b>【共通テーマ】初めての外商講座</b>                      日時：6月5日(月)                      講師：アイ.ビー.エス 飯塚氏</p>	<p><b>【共通テーマ】ブランドとは？</b>                      日時：7月7日(金)                      講師：エイタブリッシュ 川村氏、宅間氏</p> <p><b>エシカルな商品とは？</b>                      日時：8月28日(月)                      講師：グッドテーブルズ 山本氏ほか</p>	<p><b>【共通テーマ】消費者に伝わるコンセプト</b>                      日時：10月6日(金)                      講師：アメリカンホンダモーター 原氏</p> <p><b>インバウンド・輸出向け商品開発</b>                      日時：11月7日(火)                      講師：C-Bridge 藤田氏</p>	
<b>勉強会</b> ・実践的な学びを提供	<p>工業技術センター主催勉強会</p> <p><b>外商レベル別「HACCP」</b>                      日時：6月30日(金)</p> <p><b>機能性表示</b>                      日時：7月28日(金)</p> <p><b>成分表と賞味期限設定</b>                      日時：8月31日(木)</p> <p><b>おいしさの見える化</b>                      日時：9月29日(金)</p>	<p><b>商談会・展示会出展準備</b>                      日時：7月10日(月)                      講師：五味商店 寺谷氏</p> <p><b>写真の撮り方</b>                      日時：9月21日(木)、22日(金)                      講師：カメラマン 原氏</p>		<p><b>“持続可能と循環”思考</b>                      日時：2月8日(木)                      講師：バレルカンパニー 清野氏</p> <p><b>オンライン催事出展準備</b>                      日時：7月～2月(月1回)                      講師：よろず支援拠点</p>
<b>交流会</b> ・事業者同士の情報交換		<p><b>高知の食品ビジネス大交流会</b>                      日時：10月10日(火)</p>		<p><b>高知家まるごと市場交流会</b>                      日時：2月28日(水)</p>
<b>商品づくりワーキング</b> ・販路を見据えた商品づくりを実践	<p>① 【小売用】 サステナブルな商品づくり/Smile Circle 岩城 紀子氏</p> <p>② 【小売用】 EC向け商品づくり/カテナ(株) 宮田 理恵氏</p> <p>③ 【小売用】 質販店向け商品づくり/(株)五味商店 寺谷 健治氏</p> <p>④ 【小売用】 レシピ開発/キッチンエヌ 中村 新氏</p> <p>⑤ 【量販用】 量販店向け商品づくり/アイ.ビー.エス 飯塚氏</p>			