

連続型
個別講座

食のイノベーションベース

商品づくりワーキング

トップシェフとつくる 究極のレシピ開発

定員 **2** 事業者 *応募者多数の場合は書類選考します

参加費
無料

納得の自社商品をつくりあげてみませんか？

「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します！

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：令和6年8月6日(火)/生産現場確認・商品説明
- 第2回：令和6年9月12日(木)/開発商品の方向性決定
- 第3回：令和6年10月16日(水)・17日(木)/前回宿題対応・さらなる改良
- 第4回：令和6年12月6日(金)/前回宿題対応・さらなる改良
- 第5回：令和7年1月16日(木)・17日(金)/商品化

会場

- 第1回：現地（参加事業者の開発現場や厨房等）**1社当たり2時間**
ヒアリングや試作品を元に、開発商品の方向性を検討
- 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）**1日/1社**
実践形式のワークショップを行い、ベースとなるレシピ開発
- 第5回：現地（参加事業者の開発現場や厨房等）**1日/1社**
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

応募条件・参加申込み方法等は裏面をご覧ください →



アドバイザー

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

中村 新 氏

なかむら しん

アドバイザープロフィール

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、地域産品づくりに大きく寄与している。特にカレーの開発では、2018年カレエグランプリで優勝、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

応募条件

- ① 申込日時時点で現に食品加工事業を行っていること
- ② 商品開発の決裁権がある者が参加できること
- ③ 第1回～第5回の全ての日程について参加できること
- ④ 外商に取り組む意思があること
- ⑤ 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
- 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

概要と注意事項

- * 本ワーキングは事業者様を訪問し、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事業所が対象です。
- * 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26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。

申込方法

食のイノベーションベースHPワーキングページより以下の書類をダウンロード/ご記入いただきメールに添付のうえ送付してください。

✉ info@food-platform.pref.kochi.lg.jp

- ① ワーキング参加申込書
- ② 新商品開発、改良コンセプトシート



ダウンロード・お申込みはこちらから！

<https://food-platform.pref.kochi.lg.jp/wg0806/>

または 食のイノベーションベース  で検索

申込締切：7月12日(金)

【個人情報保護について】お預かりした個人情報は食のイノベーションベース事業のみに使用し、適正かつ安全に管理いたします。

お問合せ
主催

食のイノベーションベース運営事務局 (株式会社 高知広告センター内/担当：横山・山崎)

☎ 088-873-8700

✉ info@food-platform.pref.kochi.lg.jp



公式Web site
<https://food-platform.pref.kochi.lg.jp/>

主催 高知県産業振興推進部 地産地消・外商課