

サポートデスク（常設の相談窓口）



食品関連事業者様のお悩みを各分野の専門家が
お伺いし、各分野の専門家と連携し課題解決を
サポートします。

088-854-9988

県庁本庁舎 3 階地産外商公社内 / 平日 8:30~17:15



須藤 昌陽氏（すとう まさあき）
地産外商コーナーディレクター



倉持 勝美氏（くらもち かつみ）
貿易促進コーナーディレクター



香川 博昭氏（かがわ ひろあき）
生産性向上推進アドバイザー



田村 豊氏（たむら ゆたか）
生産性向上推進アドバイザー



山下 賢治氏（やました けんじ）
生産性向上推進アドバイザー



森山 洋憲氏（もりやま ひろのり）
工業技術センター食品開発課長
技術支援



田村 樹志雄氏（たむら きしあ）
こち企業支援センター理事長
事業戦略策定等支援



宮田 理恵氏（みやた りえ）
SNS・ブランディング



岩城 紀子氏（いわきの りこ）
商品開発・販路開拓



横井 昌章氏（よこい まさあき）
商品開発・販路開拓



飯塚 理夫氏（いづか まさお）
商品開発・販路開拓



中村 新氏（なかもろ しん）
商品開発・レシピ開発



寺谷 健治氏（てらや けんじ）
経営戦略・販路開拓



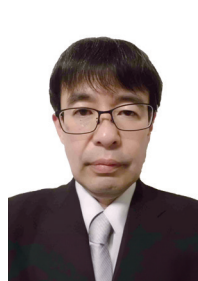
大野 孝将氏（おの のりまさ）
商品開発・販路開拓



竹村 茂徳氏（たけむら しげのり）
商品開発・販路開拓



佐々木 誠氏（ささき まこと）
商品開発・アンテナショップ販売



福地 祐治氏（ふくち ゆうじ）
食品表示

土佐FBC ご紹介



食品の基礎から商品開発・分析技術まで幅広いカリキュラムを学んで、あなたの夢を叶えませんか？

**土佐フードビジネスクリエイター人材創出事業（土佐FBC）は、
食品産業を担うリーダーを育成・創出する高知大学の教育プログラムです。**

目的に応じた4つのコース／すべての座学はオンライン／講習料は5万円から／食Pro.レベル3受験資格が取得可能

【体験受講者募集中！】（1人1講義のみ/無料）

高知大学物部キャンパス内 土佐FBCIV企画運営室

TEL:088-864-5158/5138（平日9:00～17:00）

Mail:tosa-fbc@kochi-u.ac.jp

ホームページ:https://tosa-fbc.jp/

お問合せ



受講生に限らずどなたでも各種相談に対応していますので、まずはお気軽にご連絡ください。



<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

お問合せ〈食のイノベーションベース〉運営事務局

〒780-0870 高知県高知市本町3丁目3-39 高知放送南館7階

TEL 088-873-8700 FAX 088-856-6291

株式会社 高知広告センター内（担当：山崎）

MAIL: info@food-platform.pref.kochi.lg.jp

公式LINE
開設！



SUPER LOCAL
高知家

総合支援のプラットフォーム

食のイノベーションベース

高知県内食品関連事業者の
売れる食品づくりを

応援します

令和7年度

事業内容と支援策のご案内

事業の概要

県内食品関連事業者の課題解決に向けた具体的なアクションを実践する総合支援のプラットフォームとして「食のイノベーションベース」を運営しています。



人材育成



相談会の開催



事業戦略



商品開発



生産強化

食のイノベーションベースでは、国内外への**外商**に取り組む事業者様の学び、交流、売れることに徹底的にこだわった商品づくりや生産体制の強化など、課題に応じた多彩な支援メニューをご用意しています。ぜひ事業にご活用ください！

具体的な支援メニュー

関係機関と連携し、事業者の課題を解決。売れる商品づくりを総合的にサポートします！

他社との差別化を図るため、事業戦略を策定・見直したい

事業戦略策定支援

衛生環境を向上させたい

HACCP 研修 / アドバイザー派遣 / 補助金

商品を開発・改良したい

連続個別商談会・相談会 / 補助金

生産性向上やDXに取り組みたい

アドバイザー派遣 / 補助金

輸出に取り組みたい

連続個別商談会 / 補助金

セミナー・研修会・勉強会

2025/ 4月～6月

7月～9月

10月～12月

2026/ 1月～3月

5/14 オープニングセミナー 対面+online

NEW 6/2 経営戦略セミナー online

6/5 初めての外商講座

NEW 6/12 生産性向上&外国人活用セミナー 対面+online

NEW 6/20 マーケティングセミナー

7/1 食品表示研修(基礎)① online

7/29 食品表示研修(一括表示)① online

8/7 商品企画・PRセミナー

8月 輸出入門

8/27 食品表示研修(栄養成分表示)①

9/4 EC活用(新規導入・一次産業者向け)セミナー

NEW 9/11 外商強化&EC活用セミナー

9/25 食品の味とおいしさ評価勉強会

8～10月 フードテックセミナー

NEW 10/9 生産性向上(清掃の効率化)セミナー

12/2 食品表示研修(基礎)② online

12/9 食品表示研修(一括表示)② online

工業技術センター主催 勉強会

フードテック活用による食品開発勉強会 (6/27)

賞味期限設定と品質管理勉強会 (7/24)

味の数値化実践勉強会 (8/21)

2/6 食品表示研修(栄養成分表示)②

開催情報や参加申込等は公式HPでご案内します！



check!

相談会

売上拡大・新規販路開拓に向けた個別相談会

マーケットインの視点で商品改良(コンセプト、デザイン等)に取り組む事業者を募集します。

NEW 経営戦略相談会(1回)

「経営戦略セミナー」参加者を対象に、講師との1対1の相談会を開催し、個別にアドバイスを行います。



(株)五味商店
代表取締役 寺谷 健治 氏

地域のこだわり食品を全国バイヤーに提案し続けている質販店向けの卸会社。高知県産品の取扱いは47都道府県のなかでも上位。

個別相談会

第1ターム：6/17
第2ターム：11/6

商品ブラッシュアップ相談会(全2回)

商品改良へのお悩みにアドバイスします！



(株)大寿
代表取締役 大野 孝将 氏

2016年5月、株式会社大寿代表取締役に就任。自ら地方食材の商品開発やP B商品開発も行なうバイヤーも兼任。

NEW (株)エムジー
商品部部長 竹村 茂徳 氏

(株)マルナカ等の量販店勤務を経て、現社で商品本部長とバイヤーを兼任。低価格で美味しい商品作りのプロフェッショナル。

第1回：9/29 商品説明、改良への助言
第2回：11/26 改良後の商品確認、商品完成

NEW 外商サポートデスク出張相談会(1回)

「高知県アンテナショップ・高知空港合同相談会」の開催にあわせて「外商サポートデスク出張相談会」を開催します！外商コーディネーター等が県内各地で商品開発や外商等、幅広いお悩みをお伺いさせていただきます。

<開催予定>＊日程はすべて予定です
6/9 安芸地域・6/10 高幡地域・7/8 仁淀川地域・7/9 高知市地域
9/18 高知市地域・11/11 嶺北地域・11/12 幡多地域・12/3 物部川地域

NEW アンテナショップ相談会(全2回)

高知県アンテナショップでの商品販売を目指して、商品開発・改良に取り組む事業者に対して個別にアドバイスを行います。



高知県アンテナショップ「まるごと高知」
店長 佐々木 誠氏

第1回：8/1
第2回：9/12
第3回：1/23
第4回：2/27

【対象事業者】
高知県アンテナショップでの商品販売を目指す事業者、「高知県アンテナショップ・高知空港合同相談会」で採用見送りとなった事業者 等

連続個別商談会

売上拡大・新規販路開拓を目指す！連続講座(全5回程度)

県外や海外での売上拡大・新規販路開拓を目指して、商品開発・改良等に取り組む事業者を募集します。



食のセレクトショップ等の販路に直結する商品づくり

都市圏の高品質食品販売店向け商品づくり

芦屋・六本木・星が丘にあるセレクトショップ「**グランドフードホール**」での販売を目指した商品開発を支援します！



Smile Circle(株)
代表取締役 岩城 紀子 氏

グランドフードホール



全国各地から集めたこだわりの素材、消費者ニーズに妥協しない商品開発・提案力で食品業界を超えて注目を集める企業を運営。

カリキュラム
第1回：8/5.6 生産現場確認、商品説明
第2回：9/5 開発商品の方向性決定 online
第3回：10/17 前回宿題対応、さらなる改良
第4回：11/21 前回宿題対応、さらなる改良 online
第5回：1/20 商品化

NEW ギフト向け商品づくり

西武・そごうによるグルメ専門のショッピングサイト「**ごっつお便**」での取り扱いを目指して商品改良のアドバイスをいたします！
＊自社サイトの他、Yahoo!店、楽天市場店、Amazon店等、多数のオンラインショップあり



(株)そごう・西武
(株)ごっつお便
営業・商品部 商品担当 横井 昌章 氏

ごっつお便



1987年(株)そごう・西武入社。西武所沢店、西部池袋本店等で物産展担当を歴任。2016年より現職。

カリキュラム
第1回：6/26.27 生産現場確認、商品説明
第2回：7/23 開発商品の方向性決定 online
第3回：8/29 前回宿題対応、さらなる改良
第4回：10/30 前回宿題対応、さらなる改良 online
第5回：11/28 商品化

質販店・量販店向けの商品づくり

質販店・量販店向けに商品を磨き上げ

開発中の商品又は販売中の商品をさらに魅力的にするために、流通のプロがアドバイスします！



(株)アイ.ビー.エス
代表取締役 飯塚 理夫 氏

大手食品メーカーの支店長を経て、本部の生産・物流、マーケティング本部製品開発・販売促進等を担当。製品開発、販売促進等のコンサルを現場(消費者)の実態に合わせて行う。

カリキュラム
第1回：8/25.26 全体ワーキング、現地視察
第2回：10/6.7 現地視察、進捗確認
第3回：12/8.9 現地視察、進捗確認
第4回：1/26 プレゼン発表会

ターゲットを見据えた商品づくり

美味しい健康的な食品開発

産業フードプロデューサーから学ぶ商品開発

健康状態や体質、嗜好に合わせた食品へのニーズが高まる中、健康、美容、アンチエイジング等に関心を持つ方がターゲットとした商品開発・改良を支援します！



(株)キッチンエヌ
代表取締役 中村 新氏

数字の分かる料理人を作りだすこと、人々の健康に寄与する食べ物を作りだすことを目標とするフードプロデューサー。

カリキュラム
第1回：8/18.19 生産現場確認、商品説明
第2回：9/26 開発商品の方向性決定 online
第3回：10/23 前回宿題対応、さらなる改良
第4回：11/13 前回宿題対応、さらなる改良 online
第5回：1/16 商品化

海外での販売を見据えた商品づくり

海外向け商品づくり

海外向けに輸出商品を磨き上げ

海外向け商品の開発にあたり求められるポイントについて、専門家が個別にアドバイスします！



「海外での販売を見据えた商品づくり」カリキュラムについて
決定次第、食のイノベーションベース公式HP・公式LINEにてお知らせします。

米国向け商品づくり

米国向けに輸出商品を磨き上げ

米 国輸出に際し、現地のレギュレーション等をアドバイスしながら一緒に商品づくりを行います！



参加者の声

食のイノベーションベース 事業に参加された皆さまの声を紹介します！

ワーキング参加

商品開発の専門知識はもとより販売や流通の知識なども講師の豊富な経験に基づいた指導をいただき、試作品を作ることができました。今後は改良を重ねて新商品として育てていきたいです。



セミナー参加

商談会について具体的でわかりやすい内容聞いて、これまで商談をして成約に至らなかった理由や継続取引につながっていない理由が明確にわかりました。次回の商談会までに準備をしていきます。



相談会参加

自社の原材料や自社設備を活かしてどういった加工品開発をすれば良いか、また顧客ニーズに合った販路拡大にどう繋げていくかなどのアドバイスをプロの視点からいただいて、事業の参考にすることができました。



NEW お知らせ

ID:@919yufie

公式LINEで情報発信中



公式LINEを開設しました！

事業の内容やお知らせ、セミナー等の開催情報をリアルタイムでお届けします！
支援メニューなどお役立ち情報も発信いたしますので、皆さまの事業にぜひご活用ください。

お友だち登録お待ちしてます！

