

「技術とブランディングで地域発の商品開発を！」

どのような企業もその大きさにかかわらず、オリジナルの技術や手法を有しています。しかし、「技術を活かした製品をどのように作るか」や「技術を活かした製品をどう売れる商品に仕立て上げていくか」を達成するためには、【技術に根ざしたブランド戦略】が重要と考えられています。さらに、地域に根ざした中小食品関連企業にとっては、地域特有の環境を活かしたブランディングで大手企業ではできない商品化を狙うことが求められています。

本シンポジウムでは、日本古来の発酵食品「味噌」製造を本業とされ、最近では「糀甘酒」という新たな関連商品を生み出されている老舗味噌メーカーの「マルコメ(株)」様から、食べ比べを通じた味噌の話や「糀甘酒」のヒット商品化についてお話頂きます。さらに、岡山で魅力ある商品の発信を行っている2社の企業様に事例紹介頂きます。これらの企業様からの情報提供を元に、岡山の地域から新たなヒット商品を生み出すためのパネルディスカッションを行い、新たなアイデアの発掘につなげたいと思います。多くの皆様のご来場をお待ちしております。

日時 2019年9月2日(月) 13:00~19:00 (受付12:20~)

場所 ピュアリティまきび(岡山市北区下石井2-6-41)

定員 80名(申込要) ※申込期限8月26日(月)

シンポジウム
参加費無料



(味噌食べ比べ)

基調講演

(13:05~14:15)

「みそを知る~マルコメ出前みそ講座~」

マルコメ株式会社

マーケティング本部マーケティング部 専任部長 須田 信広 氏



和食フーム?どこの国のことなのでしょう。

いつか忘れ去られてしまうかもしれない「和食」。一汁三菜が基本のカタチと言われるその一汁を担うのが味噌の役目です。味噌をもっと好きになって頂くために続けているのがマルコメ出前みそ講座。味噌には「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」と原料による違いがあったり、熟成期間により色や香り、味が変わるといった違いがあります。10種類の味噌の食べ比べを通して、味噌の不思議に迫ります。

事例紹介①

(14:30~15:00)

演題 「売れるモノづくりに必要なモノとは」

講師 株式会社果実工房

代表取締役 平野 幸司 氏

新しい商品を開発する為に必要なキーワードとは。そして生み出した商品を如何にお客様に届けるのか。創業8年の中で大手百貨店や交通売店、コンビニエンスストアなどのチャネルへの販路を開拓してきた果実工房のチャネル戦略と営業の勝ちパターンをご紹介します。

事例紹介②

(15:05~15:35)

演題 「既存の技術・強みを活かした販路開拓事例」

講師 有限会社醍醐桜

山本 英伸 氏

酪農業から新規参入したアイスクリーム製造販売。当初全く売れなかった商品が、売れる商品に変わったきっかけから、継続的に売り場を確保するための取り組み。そして現在、ブランド力強化と新しい顧客・販路開拓に向け新分野進出の取り組みについてご紹介します。

パネルディスカッション

(15:50~17:00)

・コーディネータ 岡山大学 神崎 浩

・パネラー 須田 信広 氏(マルコメ(株))

平野 幸司 氏(株)果実工房

山本 英伸 氏(有)醍醐桜

徳村 宏紀 氏(カバヤ食品(株))

交流会

(17:15~19:00)

※事前申込要 会費5,000円



【主催】 岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

【後援】 特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会 (略称: 中四国アグリテック)

岡山県工業技術センター おかやまバイオアクティブ 研究会

【お問い合わせ・お申込み】

(公財)岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 小倉・柘野

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676

E-mail sangaku@optic.or.jp

URL http://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/1841.html

岡山県食品新技術応用研究会事務局 小倉 宛て
FAX 086-286-9676
E-mail : sangaku@optic.or.jp

令和元年度食品技術シンポジウム
「技術とフロンディングで地域発の商品開発を！」
参加申込書

企業・団体名		TEL	
		FAX	
住所・所在地		E-MAIL	
参加者	所属部署・役職	氏名	交流会出欠
			出席・欠席
			出席・欠席
			出席・欠席
			出席・欠席
			出席・欠席

※ 交流会費 5,000円 当日、集金させていただきます。

※ お寄せいただいた個人情報は厳重に管理し、本事業の運営目的以外の利用及び無断で第三者に提供することは一切ございません。

■ 申込期限 令和元年8月26日(月)

■ 申込方法 FAXまたはメールのいずれかでお申込み下さい。

【岡山県食品新技術応用研究会事務局】
公益財団法人岡山県産業振興財団 ものづくり支援部 研究開発支援課
担当：小倉、柘野
TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676
E-mail : sangaku@optic.or.jp