

新たな食品ビジネス創出支援テーマ別専門部会 開催ご案内

異業種連携により、農林水産資源を使った商品開発を進めましょう！

県では、食品の付加価値向上に向け、異業種連携による食品ビジネスの創出支援に取り組んでいます。
このたび、新しい商品・ビジネスの実現に向けた具体的な検討を進めていただく **テーマ別の専門部会**を
下記のとおり開催しますので、ぜひご参加ください。

また、具体的な商品開発のイメージがまだない事業者様を対象に、個別事業の進め方を相談いただく**個別相談会**の受付を行います。ぜひお申込みください。

テーマ別専門部会

参加費 **無料**

日時：2025年 **11月18日(火)** 15時～17時

定員：各グループ8名（グループごとに募集を締め切る場合があります）

会場：三重県総合文化センター レセプションルーム（津市上津部田1234）

講師：



竹川 智子氏
株式会社フアン 代表取締役



高垣 和郎氏
地域のええもんプロデューサー



伊藤 順氏
株式会社船井総合研究所



＜＜テーマごとにグループを組み、新たな商品・ビジネスの事業化に向けた企画を進めます。＞＞

【①「食品ロス削減」等のサステナブルな加工品開発】

→生産者・販売事業者が多くお悩みの「食品ロス削減」など社会的課題の視点も交え、
環境意識の高い消費者をターゲットにした加工品の開発案を検討します。

【② 県産の卵・農産物等を使った「長期保存できる加工品」】

→卵・農産物など三重県内の多様な地域資源を活用して、“ありそうでなかった”
長期保存が可能な加工品のアイデアを検討します。

【③「柑橘類の果皮」を使った商品開発】

→活用されることが少ない「柑橘類の果皮」を活用して、加工食品や日用品など
消費者が日常的に使用できる商品開発をめざします。

【④「海藻類」を使った加工品シリーズ】

→歯ごたえが強く食物繊維の豊富な「海藻類」を活用し、米国で話題の“藻類食”
につながる多様な加工品の開発をめざします。

※東海農政局より「食料システム法の計画認定制度」について、説明いただく時間を設けます



個別相談会

対象：「まだ具体的な商品開発は検討できないが、何か事業を進めたい…」とお考えの方

日時：2025年 **11月26日(水)** ①13時～②14時～③15時～④16時～（各40分間）

方法：**会場**（三重県勤労者福祉会館 第2会議室）または **オンライン**（Zoom）

【参加申込】申込フォーム（<https://questant.jp/q/DLD1AK4I>）をクリック、
または二次元コードを読み込み、お申込ください。

※申込内容をもとに「みえフードイノベーション・ネットワーク」会員に登録し、随時メールマガジンを発信します。

