

専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業

参加事業者募集のご案内

専門家と磨き上げる、 地域食材の価値と魅力。

あなたの地域の食材が持つ可能性を、
食のプロフェッショナルと一緒に最大限に引き出しませんか？
食材の新たな活用法の発見、既存商品の魅力向上、新たな販路開拓まで。
日本商工会議所とぐるなびが、あなたの挑戦を全力でサポートします。

＼ こんなお悩み、おまかせください！ ／

地域自慢の食材・商品の魅力を
引き出したいが、方法がわからない…

新しいメニューや商品を開発したいが、
アイデアや専門知識が足りない…

販路を拡大したいが、どこにどのように
アプローチすれば良いかわからない…

専門家のアドバイスを受けたいが、
誰に聞けばいいかわからない…

本事業の魅力

食のプロフェッショナルによる徹底支援！

優秀なシェフやマーケティング専門家が、あなたの課題に合わせ、商品改良やメニュー考案などをサポート。

磨き上げた商品・メニューを発信するチャンス！

開発・改良した商品は、メニューフェアやテストマーケティングで実際に消費者やバイヤーに届け、フィードバックを取得。

自走化を見据えたトレンド情報やデータの提供

食品市場や外食産業のトレンドが学べるセミナーの開催や、事業で得られたデータを分析したレポートの提供。

支援には、日本最大級の料理人コンペティションである「RED U-35」で優秀な成績を収めたシェフを起用予定。若手シェフの新鮮な視点で価値の共創を支援します。



募集期間

2025.6.3(火) ~ 6.25(水)

事業期間: 2025年7月頃 ~ 2026年3月中旬まで

お問合せ先

高岡商工会議所

中小企業相談所 裏田 / Tel.0766-23-5007
e-yama@ccis-toyama.or.jp

✓ 事業全体の流れ

本事業は、事業者様の業種に合わせて2つのコースを用意しています。商工会議所ごとに、どちらかのコースを選択していただきます。

	メニュー開発コース	地域産品磨き上げコース
6月ごろ	お申込みと、参加商工会議所および事業者の決定 事業への参加申し込みについて会議所と相談、会議所よりお申込みいただきます。 ※ 参加会議所・事業者数には限りがあります。選考の結果、ご参加いただけないこともございますので、予めご了承ください。なお、採択通知は7月上旬を予定しています。	
8月ごろ	専門家とのマッチングと課題整理 食の専門家(CLUB REDシェフ、マーケター等)とマッチング。 事業者様の商品の現状や課題を共有し、目標を設定します。	
9月 ～ 12月ごろ	メニュー開発 専門家が事業者様の地域を訪問し、アドバイスを実施(3回程度を予定)。新メニュー開発を支援します。また、メニュー決定後は専門家を交え、試食会を実施します。 専門家を交えた試食会の実施	商品磨き上げ 専門家が事業者様の地域を訪問し、アドバイスを実施(3回程度を予定)。既存商品の改良や魅力的な見せ方などを一緒に考え、実践します。
2026年 1月ごろ	メニューフェアの開催 開発したメニューや商品をテーマとしたメニューフェアを、事業者様の店舗と専門家の店舗、それぞれで実施します。	テストマーケティング・商談会の実施 改良した商品を、都市部の小売店でテストマーケティングを実施。また、バイヤーを招聘した商談会も実施します。
3月ごろ	レポートの提供とフィードバックセミナーの開催 メニューフェアやテストマーケティングで得られた情報をもとにレポートをご提供するほか、フィードバックセミナーを開催し、事業全体の振り返りを行います。	

参加者の費用負担

- サンプル提供費(専門家現地訪問時や商談会を想定)
 - メニュー開発、商品改良にかかる材料費
 - メニューフェアやテストマーケティングの視察(任意)や商談会の現地参加にかかる旅費・交通費
- ※ 専門家(シェフ)派遣費用などは発生しません。その他、費用発生時には、個別で協議、決定いたします。

主な参加条件

- 地域食材の価値向上と販路拡大を目指していること。
- 採択された際には1年間の事業参加が必須であり、年間を通して主体的に取り組む意思があること。また、そのための人員や時間の確保に向けて、前向きに調整、対応できること。
- 商工会議所の担当者、参加事業者ともに、専門家や事務局と連絡(メール/電話)が取れ、確認事項に対しては適宜対応、協力ができること。
- 事務局ないしは日本商工会議所が実施するアンケートに協力ができること。

※ 記載の情報は事業開始後変更となる可能性がございます。変更時には、決定した事項をご案内・ご説明いたします。