



6次産業化ステップアップ塾【実践編】で 開発した商品を首都圏で試験販売します。

1. 目的

公益財団法人かがわ産業支援財団では、6次産業化及び農商工連携の推進に寄与するため、県内の6次産業化を志向する農林漁業者、又は農林漁業者等と連携してビジネスに取り組んでいる中小企業者を対象に、バイヤーの視点で商品を開発・改良し、消費者に“選ばれる”商品づくりのための実践塾を、講師に株式会社日本百貨店 佃 真光 氏を迎え、平成28年11月から開講しています。

この度、講師の助言に基づき、参加事業者が半年をかけて開発・改良した新商品等が、売場で消費者からどのように受け止められるかを検証するため、株式会社日本百貨店が運営する首都圏の店舗で実際に店頭販売を行い、更なる商品力の強化に努めることにしています。

2. 日時・場所

常設販売：平成29年7月1日(土)～12月31日(日) 11:00～20:00

催事販売：平成29年7月7日(金)～7月16日(日) 11:00～20:00

株式会社日本百貨店しょくひんかん

(東京都千代田区神田練堀町8-2 CHABARA (ちゃばら) 内
しょくひんかん開店時間 11:00～20:00)

3. 参加事業者等

- ①有限会社藤田水産 ②御菓子司寶月堂 ③熊野蒲鉾 ④タケサンフーズ株式会社
⑤株式会社スミダ・リ・オリジン ⑥讃岐国分寺あんず工房竹本

4. 実施内容

- ・セミナーで開発・改良した商品等30品目(別添)を試験販売します。
- ・催事販売期間中、日本百貨店しょくひんかん店頭で、参加事業者が日替わりで、自社商品の試食販売を行います。

5. その他

試験販売終了後は、セミナー最終回となる検証会を開催し、消費者の反応を参考にして商品のブラッシュアップに努め、今後の商品開発に役立てます。

※取材される場合は3日前までにお申し込み下さい。商業施設内のため事前申請が必要となります。

【別添】試験販売品目

事業者名	商品名
有限会社藤田水産	食べるいりこ 干し海老 いりこ粉末 瀬戸内檸檬いりこ さわら燻製オリーブオイル漬 真鯛燻製オリーブオイル漬 キャビアフィッシュ燻製オリーブオイル漬 蛸燻製オリーブオイル漬
御菓子司 寶月堂	寶月堂の栗饅頭 辛糖 花笑糖(しょうが) 花笑糖(レモン)
熊野蒲鉾	かまぼこまんじゅう くまぼこ 瀬戸内海鮮魚 100%で作ったリエット かまカツ
タケサンフーズ株式会社	島鱧めし 島鱧しぐれ 島鱧茶漬け 鯛めし たこめし 朝摘みバジルドレッシング 讃岐ぶっかけうどんだし
株式会社スミダ・リ・オリジン	ムラング・フレーズ ムラング・アプリコット ムラング・ブリューノ ムラング・カシス ムラング・グロゼイユ ピュアクレームグラッセ
讃岐国分寺あんず工房竹本	6月のあんず