道社協第８１３号

平成２９年５月２６日

各　授産施設・事業所　御中

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　北海道社会福祉協議会

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 会 長 長　瀨　　清

平成２９年度複数事業所が連携した加工食品共同開発事業開催について（案内）

　本会事業の推進につきましては、日ごろから格別の御高配を賜り深謝申し上げます。

　さて、各授産施設・事業所において工賃向上を実現するためには、魅力的な商品開発や販路の拡大が重要です。

今年度、当センターでは「事業所が生産した農産物などの素材」を他の「事業所が加工」した新製品を開発し販売することによって、福祉事業所間の連携をとおした資質向上を狙った標記事業を実施いたします。

　今回は事業の第1段階としてまず「素材」を提供していただける事業所を募集します。提供が可能な素材がある程度固まったうえで、加工を希望する事業所を募集し、双方が

ともに新製品を開発及び販売していく予定です。

　素材については、各事業所で栽培・製造している農産物を広く想定しています。

　参加を希望される方は、添付の実施要綱を御参照の上、お申込ください。

また、参加する素材が決定次第後日、その素材を活用した新商品開発を希望する事業所（**＝加工側の事業所**）を募集する予定です。

北海道障がい者就労支援センター

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　担当：宮　川　☎　011-241-3982

|  |
| --- |
| **平成２９年度　複数事業所が連携した加工食品共同開発事業****実 施 要 綱（案）** |

**１　趣 　 旨**

　　本事業は、複数の事業所が連携して、商品開発から販売までの一連の活動を行うことを通して、事業所の生産活動の向上を図るとともに、工賃向上の土台を作ること目的に実施します。

今回は、いま話題となっている“福祉と農業の連携”をテーマに、「農産物（農産物の一次加工品例：豆腐など　を含む）」を活用した食品開発に焦点をあて、購買者へのニーズ調査結果を踏まえたうえで、専門家からの具体的な指導・助言を受け商品開発を行うほか、開発した商品を、開発に参加した事業所同士が連携して製作・販売することを想定しています。

**２　主　　催**　　北海道社会福祉協議会　北海道障がい者就労支援センター

**３　実施内容**

**（１）ニーズ調査結果に基づいた商品開発**

**第１回** (※日程は目安です)

日　時：７月　　日（　）　時間　１０：００　～　１６：３０

場　所：かでる２．７（札幌市中央区北２条西７丁目１番地）

①現場で守るべき衛生知識について

　　～食品加工の現場で守るべき最低限の衛生知識について確認します～

　　　　②テストマーケティングについて

～事前実施する消費者ニーズ調査の結果を含め、消費者ニーズの捉え方を学びます～

　　　　③“野菜”と“パン”について

　　　　　　～各種野菜の持つ特性と、包む・乗せる・混ぜ込むなど、パン加工の特性を学びます～

―昼休憩（12：00～13：00）―

④「素材」事業所プレゼンテーション　と　「加工」事業所プレゼンテーション

　・事業所の特性、素材、現在製造している加工食品の紹介、課題、展望、こんな製品作って

みたい！などを、全事業所からプレゼンしていただきます。

　★各素材や製品の雰囲気を共有するために、各事業所から「素材」や「製品」をお持ち寄り

ください。それを皆でいただきながら、より効果的な情報共有を図ります。

⑤「素材」と「加工」のフリーディスカッション・新商品レシピ案の完成

　　　　　・各「素材」事業所が待つテーブル　を　「加工」事業所が回り、より具体的な内容を聞

きます。１順したら、何組か「素材」と「加工」事業所テーブルを作り、テーブルごとに

具体的なレシピ案をディスカッションします。

　　　　　★随時講師陣がグループに加わり、流行や市場の動向、加工のしやすさなどを踏まえたアド

バイスをします。従来の枠にとらわれない、新商品を考えましょう。同時に、買い手の琴

線に触れるような「ネーミング」も考えます。

　　　　　　　　⇒１日目の目標到達点は「新商品レシピ素案（ネーミング含む）の完成」です

　　　**～講師～**

　　　　①及びレシピ指導

　　　　　大澄　かほる　先生（料理研究家　「HERB & COOKINGROOM KINA」代表

ハーブスペシャリスト、野菜ソムリエ）

　　　　③及びレシピ指導

小笠原　敦子　先生（「道産小麦・とかち野小麦・ポシノ酵母のパン教室　エピ工房」代表　　　　　　　　　　　　　　　　ジュニア野菜ソムリエ 製菓衛生師　 ティーインストラクター）

②及び全体アドバイザー

大泉　浩一（北海道障がい者就労支援センターマッチングコーディネータ　中小企業診断士）

～～～～終了後～～～～

→事業所から事務局へ「プロジェクトマーク（案）」を提出→後日販売の際に活用します！

**第２回**

日　時：９月　　日（　）　時間　　：　　　～

場　所：HERB & COOKINGROOM KINA

（札幌市中央区南1条西9丁目9 ビッグパレス南1条301号室）

試作会～その①

　　　　　新商品レシピ素案をもとに、新商品を試作してみましょう！

　　**第３回**

日　時：１０月　　日（　）　時間　　：　　　～

場　所：第２回目と同じ

試作会～その②

　　　　　新商品レシピ素案をもとに、新商品を試作してみましょう！

　**（２）新商品の販売（予定）**

（日時：冬（１月～３月ごろを予定）

（場所：札幌市内。調整中）

販売会に参加し、新商品の販売を行います。事前に募集した「プロジェクトマーク」を活用し

ていきます（表示物やシールに活用します）

**４　参加経費**　無　料（試作段階のみ、素材となる農産物の提供をお願いします。また、試作にかかる

材料は各事業所ともに現物にて負担ください）

**５　参加条件**基本的には商品開発から販売までに参加できることを参加の条件といたします。

**６　問い合せ・申し込み先**

北海道社会福祉協議会 　北海道障がい者就労支援センター　〔担当：宮　川〕

〒０６０－０００２　札幌市中央区北２条西７丁目　かでる２．７　３階

　　☎：０１１－２４１－３９８２　　e-mail：r.miyagawa@dosyakyo.or.jp

こんなアイディアできるかも！（大澄先生と大泉コーディネータの事前打ち合わせから・・・）

○雑穀+パン＝雑穀パン（ハード系）　○とうふ（おから）+パン＝とうふ（おから）パン

○じゃがいも+パン＝じゃがいもパン（しっとり系）　○きゅうり+ジャム＝きゅうりジャム　○とまと+ジャム＝とまとジャム

○ハーブ+ドレッシング加工＝ハーブドレッシング　○野菜+シフォンケーキ＝野菜シフォンケーキ（ミニサイズ）

○野菜（雑穀）+パウンドケーキ＝おしゃれなパウンドケーキ　○昆布（しいたけ）+漬け加工＝昆布山椒漬け

○シャケ+キムチ＝シャケキムチ　○玉ねぎ+キムチ加工＝玉ねぎキムチ

○玉ねぎ+インド風の加工＝玉ねぎアチャール　○雑穀+乾燥加工＝しっかりした味付けのシリアル

○ハーブ+乾燥＝ハーブティー　○花（カモミール、マロウ、ヤグルマギク）+乾燥＝ハーブティー　　　　などなど

**平成29年度**

**複数事業所が連携した加工食品共同開発事業**

**申 込 書(素　材)**

|  |  |
| --- | --- |
| 事業所名称 |  |
| 事業所種別 |  |
|  担当者お名前１ |  | 担当者お名前２ |  |
| 住所連絡先 | 〒 TEL（　　　）　　　－ 　　 　　FAX（　　　　）　　　－ |
|  E-mail　 |
| 参加を希望する農産品（豆腐など1次加工品も含みます） | 番号 | 農産物名と（収穫の時期） |
| １ | 　　　　　　　　　　　　　　　　　　 　　（時期：　　　　　　　　） |
| ２ | （時期：　　　　　　　　） |
| ３ | （時期：　　　　　　　　） |
| ４ | （時期：　　　　　　　　） |
| ５ | （時期：　　　　　　　　） |
| ６ | （時期：　　　　　　　　） |
| ７ | （時期：　　　　　　　　） |
| ８ | （時期：　　　　　　　　） |
| 提案など | 上記の農産品の活用アイディアがあれば、記入してください！・・・・・ |
| その他 |  |

　北海道障がい者就労支援センター宮　川（メールアドレス　r.miyagawa@dosyakyo.or.jp）　あて返信ください。

　一応の締め切りは、6月12日（月曜日）といたします。