

2026年度

— 専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業 —

事業概要および募集要項 説明会

- 本説明会は記録のために録音・録画をさせていただきます。予めご了承ください。
- 本説明会は、約60分程度を予定しております。
- 本日の投影資料につきましては、セミナー終了後に共有いたします

説明会の開始は **14:00** を予定しております

お時間まで今しばらくお待ちください

2026年度

— 専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業 —

事業概要および募集要項 説明会

2026.6.17 (水)



×



本日の流れ

- 14:00 (5分) ▶ 開会挨拶
- 14:05 (15分) ▶ 事業概要のご説明
- 14:20 (15分) ▶ 募集要項のご説明
- 14:35 (15分) ▶ 質疑応答
- 15:00頃 ▶ 終了予定

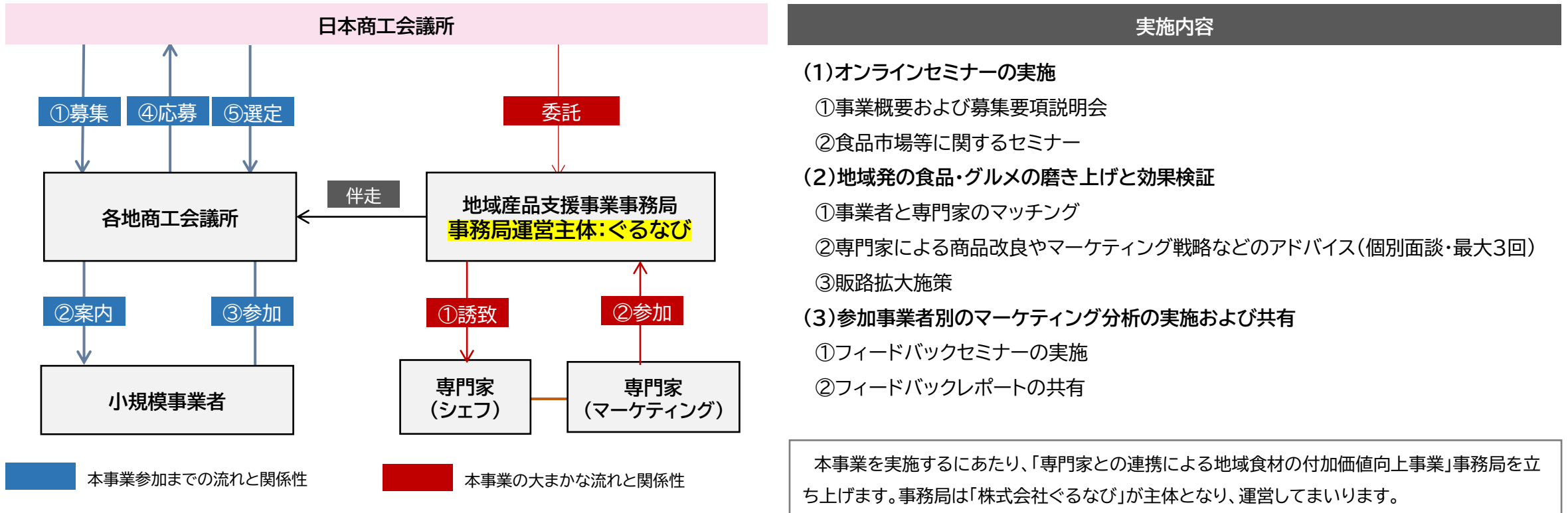
開会挨拶

日本商工会議所
地域振興部 担当部長
新田 大介

事業概要 説明

1 事業の背景・目的

本事業は、専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業(以下、「本事業」)であり、2006年度から2019年度に実施した「地域資源∞全国展開プロジェクト」で開発された商品をはじめとする地域発の食品およびグルメについて、各地商工会議所と地域の小規模事業者が中心となって取り組み、専門家との連携を通じて **全国的な認知度拡大と販路拡大**を図ることを目的とします。



※ 募集期間中のお問い合わせは、日本商工会議所にて受付および回答いたします。

※ 採択後のお問い合わせは、事務局にて受付を行い、事務局より回答いたします(日本商工会議所と共有及び確認を行います)。

2 運営事務局について

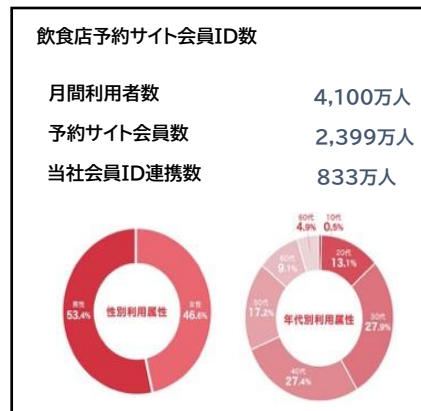
本事業の事務局である、株式会社ぐるなびは、飲食店の情報を集めたレストラン予約サイト「ぐるなび」を運営しています。



多くのユーザーから支持され、いつでもどこからでもお店の情報をキャッチアップできるような、様々なデバイスにも対応しております。また、インターネットによる飲食店情報発信に加え、ITの力による店舗業務の効率化など、支援領域を拡大し、飲食店のサポート強化するとともに、様々なユーザーに対して質の高い食の情報を提供しています。

■ 食に関わる幅広いネットワーク

7.5万店舗の飲食店、2,400万人の消費者など様々な幅広いネットワークを保有。



■ 食に関わるプロモーションの実績

省庁・自治体等と食に関わる課題解決型プロモーションを取組、ノウハウを蓄積。令和6年度、7年度においては、日本商工会議所の委託事業を実施。

令和6年度「地域力活用新事業創出支援事業」	令和7年度「地域食材の付加価値向上事業」
小規模事業者と飲食店をはじめとするバイヤーとのマッチングを実施し、商材のブランディングや認知度向上を促進し、販路開拓を目指した。	地域発の食品・グルメの認知度拡大・販路拡大を目的に、専門家による伴走支援、商品磨き上げ、商談会、個別フィードバックまでを一体的に実施した。
※その他、省庁や自治体等の行政プロモーションの実績多数	

3 2025年度(昨年度)の実績

2025年度(令和7年度)は、**4地域・7事業者**を採択し、専門家との伴走支援、商談会・意見交換会、フィードバックセミナーまでを実施しました。バイヤーとの接点創出や商品改善に向けた示唆の獲得など、一定の成果を上げることができました。



4 年間スケジュール

年間スケジュールは以下を予定しています。

	時期	実施内容
2026年	6月17日～7月3日	事業説明会の実施、参加事業者募集、申請書受領
	7月上旬～中旬	申請書審査、事業者採択、初回ミーティング日程・個別面談候補日の確認開始
	7月21日週(予定)	キックオフセミナー(食品市場・外食産業等に関するセミナー)
	7月～8月	初回ミーティング実施(課題整理・コース判定)、専門家募集・候補者整理、専門家マッチング、個別面談の日程調整
	8月～9月	事前資料共有、商工会議所担当者ミーティングの実施
	9月～10月	1回目 個別面談(オンライン/現地訪問)
	10月～11月	2回目 個別面談(オンライン/現地訪問)
	11月～12月	3回目 個別面談(オンライン/現地訪問)
2027年	12月～1月	オンラインフォロー、資料整備、販路拡大施策(商談会・意見交換会、テストマーケティング、大型展示会等)準備
	1月	品評会、テストマーケティング
	2月	大型展示会
	3月	フィードバックレポート、フィードバックセミナー

※ 参加状況や地域及び事業者等の状況に応じて前後する可能性があります。

5 支援対象 – どのような事業者が対象か

地域食材を活用した商品・グルメを、提供・販売・開発する**小規模事業者**を対象とします

食品加工業者

地域食材を活用した加工品を製造・販売する事業者。既存商品の改良や新規販路の獲得を目指す方。

▼ こんな課題に

- 商品の魅力が伝わりきっていない
- 都市圏のバイヤーに販路を広げたい
- パッケージ・価格・容量を見直したい

飲食店

地域食材を活用した商品を提供・販売する飲食事業者。

- ※ 飲食店で販売する加工品・冷凍品・土産品等のなかで、販路拡大を目指す商品がある場合に、販売戦略強化コース等で参加を検討できます。
- ※ 店内で提供するメニューは対象外となります。

▼ こんな課題に

- 店舗提供メニューを加工品・土産品として展開したい
- 地域食材を活用した商品を販売戦略面から見直したい
- 観光客向けの訴求や販路展開を検討したい

各地商工会議所

地域内の有力事業者を推薦し、伴走支援に同席。地域の食ブランドづくりを担う商工会議所。

▼ お願いしたい役割

- 地域事業者の課題整理等の伴走
- 専門家訪問・打合せ等への同席
- 事業終了後の自走サポート

6 支援の2コース — 課題に応じて決定

申請書より事業者課題や販路拡大施策のゴールを把握し、初回ミーティングを経てコース判定を行い、専門家とのマッチングを行います。

商品磨き上げコース

課題の洗い出しと整理、地域と参加事業者等の特性を踏まえた商品改良(場合によっては開発)に関する適切なアドバイスを行い、売れる商品づくりをサポートします。

専門家について

商品の味や製造方法、素材、アレンジレシピなどにおいて、専門的なアドバイスが可能な「食のプロフェッショナル」としての**シェフなどの専門家をアサイン**します。

出口戦略について

以下施策にご参加いただくことを予定しております。

- **品評会**への参加
- **大型展示会**への出展

販売戦略強化コース

既存商品の売上・販路拡大を支援するため、地域と参加事業者等の特性を踏まえた販路獲得に向けた提案を行うとともに、商品のブラッシュアップに関するコンサルティングを行います。

専門家について

商品のパッケージや販売チャネル、販路開拓方法、広告宣伝など、より「販売」に特化したアドバイスが可能な**マーケティング分野の専門家をアサイン**します。

出口戦略について

以下施策にご参加いただくことを予定しております。

- **テストマーケティング**の実施
- **大型展示会**への出展

1つの地域に
2つのコースが
混在した場合

シェフ等の食の専門家
マーケティング等の専門家
を**両方派遣**

1つの地域に
どちらかのコースの
事業者のみがいる場合

シェフ等の食の専門家
マーケティング等の専門家
の**どちらかを派遣**

- ※ 左記を基本としつつ、地域のニーズや状況に合わせて柔軟に対応します。
- ※ 派遣する専門家の人数も地域のニーズに合わせて個別に設定します。

6 支援の2コース — ①商品磨き上げコース

現地にて専門家による個別コンサルティングを実施。事業者・商品・地域の特性を生かし、商品力向上や新メニューの開発を行います。

■ 専門家による個別面談(オンライン開催/現地訪問・最大3回)の流れ

STEP 1

面談①
現状ヒアリング・課題整理

店舗観察、既存メニュー・商品の確認、事業者の特性と課題の整理、仕入れ環境等のヒアリングを実施。本事業ゴールの策定。

STEP 2

面談②
試作・ブラッシュアップ

専門家の提案を踏まえ、新メニュー・商品の試作を実施。味・パッケージ・容量賞味期限等の改善も検討

STEP 3

面談③
最終調整・販売準備

最終仕様の確定、提供方法・販促資材の検討、テストマーケティングや商談会・意見交換会への準備

期待できる効果

- ・ 地域食材の魅力・特性の再評価
- ・ 専門家視点での商品価値向上
- ・ ストーリーの再構築でブランド力UP
- ・ テストマーケティングへの橋渡し

磨き上げの後は、開発・改良した商品を **品評会** や **大型展示会** への参加を経て、消費者・バイヤーから改善点・訴求ポイントを取得します。

■ 申請時に明確化いただきたいこと

改良したい内容(メニュー/商品)・試作の可否・変更可能な範囲(味・パッケージ・容量・賞味期限等)・自社ブランド・商品の強み等

7 支援の2コース — ②販売戦略強化コース

既存商品の販売・販路拡大を目指す事業者向け。商談会・テストマーケティング・大型展示会の場で実際の反応を取りつつ、販売戦略を磨きます。

■ 専門家による個別面談(オンライン開催/現地訪問・最大3回)の流れ

STEP 1

面談①
課題・販路の整理

現状の販路・販売実績の整理、
想定ターゲット・販売仮説の検
証、強み・弱みの洗い出し
本事業ゴールの設定

STEP 2

面談②
提案資料・販促整備

専門家の提案を踏まえ、
バイヤー向け商談資料・
FCPシート・写真・POP等の整備、
訴求コンセプトの再設計

STEP 3

面談③
商談・出展準備

テストマーケティング、大型展示会
への出展準備、最終プレゼン・シ
ミュレーションを実施

期待できる効果

- 首都圏のバイヤーとの商談機会創出
- 商品提案資料・FCPシートの整備
- 大型展示会への自走出展力獲得
- 販路拡大に向けた課題整理、提案資料の改善

整備した提案資料・商品は、**テストマーケティング** および **大型展示会** で実際のバイヤーに提案し、商品改良・販路設計へつなげます。

■ 申請時に明確化いただきたいこと

現在の販路・取引条件/供給体制/テストマーケティング・展示会で確認したいこと/その他 販路拡大施策で達成したい事項等

8 専門家との伴走支援の進め方

事業者の課題と希望を踏まえ、運営事務局が最適な専門家をアサインします。半年～9ヶ月の間、専門家と運営事務局が伴走します。

■ 事業者採択から専門家のアサイン、初回面談(訪問)までの流れ



■ 専門家の2つの種類

シェフ等の食の専門家

CLUB RED 料理人

味・レシピ・素材・商品開発をリードできる食のプロフェッショナル。
主に「①商品磨き上げコース」を担当します。

マーケティング等の専門家

バイヤー／マーケティング系の専門家

パッケージ・販売チャネル・広告宣伝・販売戦略をアドバイス。
主に「②販売戦略強化コース」を担当します。

9 専門家ネットワーク「CLUB RED」のご紹介

■ CLUB RED とは

歴代のRED U-35コンペティションにおいて優秀な成績をおさめた若手料理人と歴代の審査員が集うコミュニティであり、食のクリエイティブ・ラボです。さまざまな企業や団体、地域と積極的に連携し、CLUB REDメンバーが自店の厨房の枠を越えて活動する機会を創出することで料理人として厚みを増し、食の未来に貢献していくことを目的としています。

「CLUB RED」

次代を担う料理人たちのクリエイティブ・ラボ



<https://www.redu35.jp/clubred/>

歴代のRED U-35コンペティションにおいて優秀な成績をおさめた若手料理人が集うコミュニティ。さまざまな企業や団体、地域と積極的に連携し、自店の厨房を超えて活動し、食の未来に貢献することを目的に活動。料理人ならではの視点から、食材の活かし方や活用可能性について助言いただくことを想定しています。

■ CLUB RED 事例 ① 徳之島町×CLUB RED「徳之島町 コース料理開発」



徳之島の自然と食文化を活かした新しい郷土料理の開発を目的に、コース料理を開発。CLUB REDシェフが徳之島を訪れ、生産者との交流や食材の視察を行い、市場に流通しないドラゴンフルーツの蕾や徳之島育ちの和牛を使用した料理を開発。

■ CLUB RED 事例 ② 西ノ島町×CLUB RED「西ノ島町の新たなお土産が販売開始」



西ノ島町とは令和4年度から連携。缶詰製造時に廃棄される「サザエの肝」に注目。翌年からレシピ開発が始まり、CLUB REDシェフの「サザエの肝とカカオのフィナンシェ」が誕生。町民の高評価を受け、地元の老舗パン屋・栄進堂が製造を担当。「さざえのキモチ」として2025年4月販売開始。

※ 専門家は商工会議所・事業者の意向や、専門家の特性なども踏まえながら決定します。

※ 専門家とのマッチングは必ずしも第一希望に添えない可能性もありますこと、ご承知おきください。

9 専門家ネットワーク「CLUB RED」のご紹介






歴代のRED U-35コンペティションにおいて優秀成績をおさめた料理人471名をCLUB REDとして全国にネットワークしています(2026年6月時点)。各地の旬の食材を活かし、和食、洋食、中華など、ジャンルを超えたクリエイティブな食体験を提供しています。

<p>須藤 良隆 YOSHITAKA SUTO 専門料理ジャンル：フレンチ料理 ● 2025 RED EGG 所属：La Plage 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>加藤 正実 MASANORI KATO ● 2024 RED EGG 所属：Restaurant Vester 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>山本 結衣 YUI YAMAMOTO 専門料理ジャンル：フレンチ料理 ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG 所属：SUSHIRO 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>吉武 広樹 SHOKI YOSHITAKE ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG 所属：Restaurant Saki 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>杉本 敬三 KEIZO SUGIMOTO ● 2013 RED EGG 所属：Restaurant La Fete 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>丸山 千里 OSHIRO MARIYAMA 専門料理ジャンル：フレンチ料理 ● 2025 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG 所属：アリス・コンテ 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>本間 将 MASASHI MOTOOKA ● 2019 RED EGG ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG 所属：Restaurant KAM 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>谷羽 創 SO OTONA ● 2017 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG 所属：Obanobanant 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>関谷 健一朗 KENCHO SEKITA ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：L'ATELIER de M. Joffe 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>
<p>酒井 研野 KENJI SASAKI ● 2022 RED EGG ● 2023 SILVER EGG ● 2024 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：日本料理 藤原 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>堀内 浩平 KENJI HORICHI 専門料理ジャンル：Japanese gastronomy ● 2022 RED EGG 所属：eddy 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>糸井 慧太 SHOTA ITO ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG 所属：Autumn Sashimi 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>中村 侑矢 YUYA SAKAGURA ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：R&H Restaurant 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>西山 優介 YOSHIKI NISHIYAMA ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：Restaurant Geranium 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>窪田 修輔 SHINSUKE KUROTA ● 2022 RED EGG ● 2023 SILVER EGG ● 2024 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：Obanobanant 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>安登 伸太郎 SHINTARO AWA ● 2023 RED EGG ● 2024 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：Hotel Le Bristol Paris 店 所在地：フランス</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>小俣 明晃 AKAHIRO HOSHINO ● 2023 BRONZE EGG ● 2024 RED EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：Restaurant KOSHIKI 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>李 廷峻 JEONGSUN LEE ● 2025 GOLD EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：1845 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>
<p>赤井 健治 KENJI AKI ● 2017 RED EGG ● 2018 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：S&S 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>井上和重 AKIO INOUE ● 2018 RED EGG ● 2019 SILVER EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：Sushiman Restaurant 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>篠原 裕幸 SHINGO SHINGAWA ● 2018 RED EGG ● 2019 SILVER EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：Shingo 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>野田 達也 TATSUYA NODA ● 2022 RED EGG ● 2023 SILVER EGG ● 2024 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：R&H 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>成田 健平 YOHKI NAGATA ● 2019 RED EGG ● 2020 RED EGG ● 2021 RED EGG ● 2022 RED EGG ● 2023 SILVER EGG ● 2024 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：R&H 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>立岩 幸四郎 SHINGO TATEHARA ● 2018 RED EGG ● 2019 SILVER EGG ● 2020 SILVER EGG ● 2021 SILVER EGG ● 2022 SILVER EGG ● 2023 SILVER EGG ● 2024 BRONZE EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：Waka 日本料理 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>佐藤 歩 AYUMU SATO ● 2025 GOLD EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：R&H 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>向田 侑司 YUI MURAKAMI ● 2025 GOLD EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 SILVER EGG 所属：R&H 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>	<p>中川 寛大 NORIHIKO NAKAGAWA ● 2024 RED EGG ● 2025 BRONZE EGG ● 2025 SILVER EGG ● 2025 GOLD EGG 所属：SUSHIRO 店 所在地：東京都</p> <p>プロフィールを見る</p>



10 マーケティング・販売戦略の専門家

食の専門家(CLUB RED料理人)に加え、マーケティング・販売戦略の専門家を組み合わせ、事業者ごとの課題に応じた支援体制を構築します。

写真	氏名・肩書	紹介文・実績等
	猪口 由美(イノクチ ユミ) 「Choco CRAFT株式会社」代表 ／フードライター・バイヤー(東京都)	食品通販「セコムの食」の立ち上げメンバーとして、商品開発・販売に従事。 全国各地の生産者取材や商品選定の経験を活かし、地域産品の商品開発、販路開拓、食品通販・小売向けの商品提案を伴走型で支援します。
	宮武 裕右(ミヤタケ ユウスケ) 「株式会社トリ風土研究所」代表取締役 (大阪府)	新規営業、営業マネジメント、販売促進企画に携わった後、地域資源を活用した食育・商品開発・販売促進事業を展開。 地域の食と産業をつなぐプロジェクトに多数参画しています。
	栗田 奈佳(クリタ ナカ) 「株式会社Earth to Table」代表取締役 (東京都)	全国の生産者と連携し、産地情報の収集、商品評価、販路開拓を支援。 百貨店催事や法人向け宅配などの実績を持ち、地域産品の価値を消費者や売り場へ伝える仕組みづくりに取り組んでいます。
	種藤 潤(タネフジ ジュン) 「タネクリエイション」代表、一般社団法人 オーガニックヴィレッジジャパン事務局長 一般社団法人日本シューマイ協会代表理事(東京都)	編集者・ライターとして、食、旅、文化、ビジネス等の分野で取材・発信を行う。 現在は農水産物、加工品、飲食、食文化をテーマに、地域食材を活かした商品開発やイベント企画にも携わっています。
	小山 太一(コヤマ タイチ) 「PARK GREEN LAB」代表 (東京都)	和食グループの料理担当として専門業態開発に携わり、営業企画ではマーケティングや地方創生プロジェクトにも従事。 生産者や市場と連携した和食メニュー開発・運営、地域資源を活かした企画に取り組んでいます。

※ 専門家は商工会議所・事業者の意向や、専門家の特性なども踏まえながら決定します。

※ 専門家とのマッチングは必ずしも第一希望に添えない可能性もありますこと、ご承知おきください。

11 販路拡大機会の創出 — 出口戦略

専門家による個別面談(オンライン開催/現地訪問・最大3回)の後、商談会・意見交換会、テストマーケティング、大型展示会への出展の3施策を組み合わせ、商品とコース別に最適な販路拡大の機会を創出します。

出口戦略 01

品評会

首都圏を中心としたバイヤーとの接点創出・商品評価

▼ 取得する反応

価格感・売場適正、取引条件、継続性、改善点・訴求ポイントなど

▼ 対象コース

商品磨き上げコース 中心

※小規模事業者の商品特性を踏まえ、過度なロットを求めないバイヤーを中心に招聘予定。

2025年度実績

17社のバイヤー来場・7事業者が「現在、商談希望」の回答を得た

出口戦略 02

テストマーケティング

一般消費者の反応を取る

▼ 取得する反応

味、価格、パッケージ、購入意向、用途感、アンケート+POPの効果検証など

▼ 対象コース

販売戦略強化コース 中心

活用施策

ぐるなび「LIVE JAPAN」運営スタッフのインバウンド視点も活用

出口戦略 03

大型展示会への出展

来場バイヤー × 商談機会

▼ 取得する反応

名刺取得、商談アポイント、見積依頼、供給体制の確認など

▼ 対象コース

両コース 共通

対象展示会(候補)

対象展示会は、商品特性・コース判定・出展条件等を踏まえ、日本商工会議所と協議のうえ決定。

※ 各施策の実施有無は事業者の商品、コース判定、出展条件等を踏まえ、日本商工会議所との協議のうえ決定します。

※ 商品特性や事業者の意向に応じて、インバウンド需要や海外販路開拓につながる訴求・提案についても検討します。

※ 各種施策の実施に伴い発生する商工会議所・事業者の旅費交通費は、各自でのご負担をお願いいたします。

12 キックオフセミナー(食品市場・外食産業等に関するセミナー)

参加会議所・事業者が確定した後、食品市場の概況やトレンド、今後の進め方・コンサルティング手法についてなどをお伝えするセミナーを実施します。

実施概要(案)

- Zoomウェビナーにて実施します。
- 7月中の実施を予定しています。
※現時点では**7月21日週**の実施を想定しています。
採択状況・調整状況により前後する可能性があります。
- 事業に参加する全会議所・全事業者に向けて同時に実施します。
- アーカイブ公開を予定しています。

実施内容(案)

1. 冒頭挨拶
2. 食品市場・外食産業等に関する講演
3. 今後の進め方
4. フリーディスカッション(事業に期待することや希望など)

講師(案)

属性	セミナーテーマ
バイヤー	小売・通販・百貨店・食品流通における商品選定経験
食品マーケティング専門家	ターゲット設定、販路設計、ブランド整理
フードライター・編集者	商品ストーリー、コピー、商品説明文の整理
パッケージ・売場づくり専門家	パッケージ、POP、陳列、商品名、ラベル設計
商談・展示会支援専門家	展示会出展、商談資料、想定問答、商談後フォロー
地域食材を活用した商品を提供・販売・開発する 小規模事業者または支援者	商品磨き上げ・販売戦略強化の成功事例

13 フィードバックセミナー

事業者が販路拡大し、自走化による地域活性化に向けて、本事業の振返りとアンケートのフィードバック、その他ノウハウ等を共有する「フィードバックセミナー」を実施します。

実施概要

- 実施時期 2027年3月上旬ころ
- 実施形態 Zoomによるオンラインミーティング形式
- 参加者 本事業に参加した各地商工会議所役職員および小規模事業者

実施イメージ

●配信イメージ



オンラインミーティング形式で、お互いに顔が見える形で直接意見やお声を寄せていただける環境を整えます。

(画像は昨年度実施の様子)

実施内容

1. 開会あいさつ(5分程度)
2. 本年度の取組振り返り(5分程度)
3. 専門家とのマッチング結果の振り返り(5分程度)
4. 各地域訪問・商談会結果のレポーティング(45分程度)
5. 各事業者からのコメント(20分程度)
6. 質疑応答(10分程度)



全地域・全事業者の実施結果を詳しく共有することで、新たな気づきを生んだり、事業者間のつながりを創出するきっかけとします。

(画像は昨年度実施の様子)

2026年度

— 専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業 —

募集要項

募集期間

2026年6月17日(水)～ 7月3日(金)

応募フォーム

<https://forms.gle/Xfa91k48ZJYgf8BM7>



募集期間中の問い合わせ

日本商工会議所 地域振興部 (担当: 松下・斎藤・濱・秋元・新田)

TEL : 03-3283-7818

E-MAIL : z-tenkai@jcci.or.jp

1 応募対象・応募条件

応募対象

地域食材を活用した商品・グルメを提供・販売する**小規模事業者**(飲食店・食品加工業者等)

ご参加いただける事業者様は地域食材を活用した商品・グルメを提供・販売する 小規模事業者(飲食店・食品加工業者)を対象とします。

1商工会議所につき、**2~3事業者**を目安に申請可能です。希望するコースは「商品磨き上げコース」と「販売戦略強化コース」の事業者が混在する形でも申請可能です。

※ 飲食店で販売する加工品・冷凍品・土産品等のなかで、販路拡大を目指す商品がある場合に、販売戦略強化コース等で参加を検討できます。

※ 店内で提供するメニュー改良は対象外となります。

応募条件

■ 両コース共通

- ✓ 地域食材の付加価値向上と販路拡大を目指していること
- ✓ 採択された場合、1年間の事業期間中、年間を通じて主体的に取り組む意思があること
- ✓ 担当者の人員を本事業に必要な分確保し、前向きに調整・参加できること
- ✓ 商工会議所の担当者、専門家、事務局(メール・電話)との連携が円滑にできること
- ✓ 事業期間中、日本商工会議所・事務局が実施するアンケートに協力できること
- ✓ 大型展示会の対応者を確保できること

■ 商品磨き上げコース

- ✓ 試作・作業場所(キッチン等)を提供できること
- ✓ 品評会の対応者を確保できること

■ 販売戦略強化コース

- ✓ 既存商品について、販路拡大に向けた提案資料・価格・容量・パッケージ・訴求内容等の見直しに取り組めること
- ✓ テストマーケティングの対応者を確保できること

費用負担

- サンプル提供費(専門家現地訪問時、品評会、テストマーケティング、大型展示会を想定)、商品開発、商品改良にかかる材料費
- 品評会、テストマーケティング、大型展示会の現地参加に係る旅費・交通費

※ 品評会、テストマーケティング、大型展示会対応者とは、必要な商品準備・搬入出・当日対応・事後確認等に協力いただくことをさします。

※ 担当商工会議所におかれましては、事業窓口対応、個別面談(最大3回)や上記販路拡大施策へのご同席、事業者のフォローをお願いいたします。

その他、関係者打ち合わせ時の会議室確保や、現地視察時の地元事業者ご紹介等についても、ご協力をお願いいたします。

※ 補助事業終了後の追跡調査 本事業終了後は、追跡調査として、その後の進捗状況等について中小企業庁への報告が求められます。

必要に応じて、中小企業庁、日本商工会議所が行う本事業に関する調査については、最大限の協力を行っていただきますので、予めご了承ください。

2 規約・同意事項

本事業にご参加いただくにあたり、事業参加に関する規約、個人情報の取り扱い、秘密保持等、応募・参加に際して同意が必要な事項を定めた文書を採択後にお渡しします。採択された際は、これらの内容にご同意いただいたうえで正式な参加手続きを進めていただきます。

規約・同意事項【イメージ】

応募規約・同意事項

本規約は、〇〇事業（以下「本事業」といいます）に応募・参加するにあたり、応募者が同意すべき事項について定めたものです。応募者は、本規約を十分に理解・確認したうえで、本事業への応募を行うものとします。

第1条（応募資格）

本事業への応募は、主催者が定める条件を満たし、かつ本規約に同意した法人または個人事業主に限ります。

第2条（目的）

本事業は、応募者の商品・サービスのテストマーケティング及び販路拡大支援を目的としています。

第3条（個人情報の取り扱い）

1. 応募者から提供された個人情報は、本事業の運営およびそれに関連する目的の範囲内で利用いたします。
2. 主催者は、法令に基づく場合を除き、応募者の同意なく第三者に個人情報を提供しません。

第4条（秘密保持）

1. 応募者は、本事業に関連して知り得た主催者または他の参加者の機密情報を、第三者に開示してはなりません。
2. 本条の義務は、本事業終了後も存続するものとします。

第5条（知的財産権）

本事業に関連して生じた成果物等の知的財産権の帰属については、個別に取り交わす契約等に従うものとします。

イメージ

第6条（免責）

主催者は、本事業の中止・変更・終了等により生じたいかなる損害についても一切責任を負いません。

第7条（同意）

応募者は、本規約のすべてに同意の上で応募するものとし、応募の完了をもって本規約に同意したものとみなされます。

以上

【応募者記入欄】

法人名/氏名：

署名：

日付：

※ご記入のうえ、提出をお願いいたします。

イメージ

3 応募方法(事業者用 応募用紙への記入 + Googleフォーム)

応募事業者の情報を「事業者用 応募用紙」(次ページ参照・Excelファイル)に入力してください。入力は担当商工会議所または事業者自身、いずれでも可能です。

2事業者応募の場合は2ファイル、3事業者応募の際は3ファイル作成してください。

応募フォーム(Googleフォーム)にて、担当商工会議所の基本情報を入力、事業者用 応募用紙のExcelファイルをアップロードしてください。

■ 応募までの3ステップ

STEP 1

応募事業者の情報を「事業者用 応募用紙」
(次ページ参照・Excelファイル)に入力

STEP 2

応募フォームに担当商工会議所の基本情報を入力し、
事業者用応募用紙をアップロード

STEP 3

応募完了(自動受付完了通知)
※締切は7月3日(金)

■ 応募フォーム記入項目

- 基本情報
 - 商工会議所コード、○商工会議所名、○担当部署/役職名、○担当者氏名
 - メールアドレス、○電話番号、○参加を希望するコース
- 自由記述
 - ① 貴所において、本事業の参加を通して実現したいこと
 - ② 本事業への参加事業者のみならず、貴所管内での地域産品(加工食品)に関するこれまでの取組や今後の予定
 - ③ 貴所における本事業のサポート体制、事業終了後のフォロー体制に関して
- 事業者用 応募用紙 (エクセルファイルのアップロード) ※次ページ参照

■ Googleフォーム



Forms <https://forms.gle/Xfa91k48ZJYgf8BM7>



応募フォームへの入力、Excelファイルのアップロードには、Googleアカウントへのログインが必要です。

※セキュリティ設定等を理由にアクセスができない場合は個別にご連絡ください。

Googleアカウントへログインできない場合は、【商工会議所用】および【事業者用】Excelファイルをご入力のうえ、以下アドレスまでご送付ください。

送付先(問い合わせ先)

日本商工会議所 地域振興部(担当:松下、斎藤、濱、秋元、新田)

TEL:03-3283-7818、E-MAIL:z-tenkai@jcci.or.jp

4 事業者用 応募用紙

2025年度「専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業」応募申請書				
【事業者情報】				
所属 商工会議所	会議所 コード		商工会議所 担当者名	
企業名・団体名	代表者名		担当者名	
業種	電話番号		FAX番号	マストでしょうか？
メールアドレス			法人番号	
ホームページ URL			連絡請求書 発行事業者対応	登録有無/T番号の取得 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
住所	〒			
①飲食店向け メニュー開発コース				
店舗名				
店舗業態	複数選択可	居酒屋 / 和食 / 寿司 / 焼肉・ホルモン・鉄板焼き / イタリアン・フレンチ / 中華 洋食・西洋料理 / 鍋 / アジア・エスニック料理 / バー・バル・ダイニングバー / その他		
人気メニュー				
席数		平均 客単価		
現在感じている 課題	自由記述			
本事業を通して 得たいこと/ 実現したいこと	<div style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">1 イメージ</div> <input type="checkbox"/> 観光客への訴求力を高めたい <input type="checkbox"/> 地域食材を活用した経験のある同業者、専門家の意見を仰ぎたい <input type="checkbox"/> メニュー単価を上げたい <input type="checkbox"/> 別地域の一般消費者の意見を聞いてみたい <input type="checkbox"/> 地元住民のリピート率を高めたい <small>自由記述：その他に目指している成果や、学びたいこと、挑戦したいことなどがあれば、ぜひ教えてください。</small>			
その他	ご質問等ございましたらご記入ください			
【募集要項】別紙参照				
「募集要項」を確認し、事業内容に同意します				<input type="checkbox"/>
【個人情報の取扱いについて】 お預かりした個人情報は、日本商工会議所の「専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業」(以下「本事業」といいます)への参加に関する申込書管理、お問い合わせ対応やご連絡に利用します。 また本事業の実施、参加者管理、セミナーの開催、専門家のご紹介、試食会・メニューフェアおよび商談会等の各種施策の実施、お問い合わせ対応やご連絡、日本商工会議所からの各種ご案内のために、日本商工会議所・委託先・専門家に氏名やメールアドレス等の申し込み情報を紙面又は電子ファイルにて提供します。 法令に定める場合を除き、ご本人の同意なく、お知らせした以外の目的での利用、第三者提供をいたしません。 株式会社ぐるなびは、本事業に関する個人情報の取扱いについて、主催者である日本商工会議所からの委託に基づき実施しております。				
「個人情報の取扱いについて」に同意します				<input type="checkbox"/>
その他	ご質問等ございましたらご記入ください			

2025年度「専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業」応募申請書				
【事業者情報】				
所属 商工会議所	会議所 コード		商工会議所 担当者名	
企業名・団体名	代表者名		担当者名	
業種	電話番号		FAX番号	マストでしょうか？
メールアドレス			法人番号	
ホームページ URL			連絡請求書 発行事業者対応	登録有無/T番号の取得 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
住所	〒			
②食品加工業者向け 地域産品磨き上げコース				
磨き上げを 検討している 商材名	現時点で検討している商品で構いません。最終的には専門家との打ち合わせを通じて決定予定です。			
卸希望価格 (税別)	賞味期限 (消費期限)		保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 常温
商材の特徴	商材のPRやおすすめの調理法など			
商材 紹介サイト (任意)	URL			
現在感じている 課題	自由記述			
本事業を通して 得たいこと/ 実現したいこと	<div style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">1 イメージ</div> <input type="checkbox"/> 地元の土産として定着させたい <input type="checkbox"/> 地域食材を活用した経験のある、専門家の意見を仰ぎたい <input type="checkbox"/> 商談機会を増やし、販路拡大を図りたい <input type="checkbox"/> 他社商品との差別化を図りたい <input type="checkbox"/> コラボ商品の開発経験を得たい <small>自由記述：その他に目指している成果や、学びたいこと、挑戦したいことなどがあれば、ぜひ教えてください。</small>			
商材【写真添付】				
その他	ご質問等ございましたらご記入ください			

5 採択までのスケジュール・お問合せ先

募集期間	2026年6月17日(水)～ 7月3日(金) ※申請書のご準備期間となります
申込締切日	2026年7月3日(金)
結果発表日	2026年7月中旬予定 ※採択・不採択を通知します
採択結果連絡	日本商工会議所 → 各地商工会議所 ※各地商工会議所から事業者様へご連絡ください
キックオフセミナー	2026年7月21日週(予定) ※商工会議所の皆様および採択事業者様でご参加ください

募集期間中の問い合わせ

日本商工会議所 地域振興部 (担当: 松下・斎藤・濱・秋元・新田)

TEL : 03-3283-7818

E-MAIL : z-tenkai@jcci.or.jp

質疑応答

ご質問・ご不明点を承ります

チャットまたは口頭でお気軽にどうぞ。事業内容・応募方法・スケジュール等、何でもお尋ねください。

募集期間中の問い合わせ

日本商工会議所 地域振興部 (担当: 松下・斎藤・濱・秋元・新田)

TEL : 03-3283-7818

E-MAIL : z-tenkai@jcci.or.jp

2026年度

— 専門家との連携による地域食材の付加価値向上事業 —

事業概要および募集要項 説明会

配信は終了いたしました

本日はご参加いただきありがとうございました

皆様からのご意見をもとに、今後も内容を改善してまいりたいと考えております。

つきましては、以下より簡単なアンケートにご記入のうえ、ご意見・ご感想をお聞かせくださいますようお願いいたします。

【締切：6月24日(水)】

アンケートフォーム

<https://forms.gle/ex9i15G9Wzi5Ezrt7>

