

## 6次産業化商品開発研修（スマイルケア食） 開催要領

### 1 目的

県産農林水産物を使用した6次産業化の新たな取組みとして、スマイルケア食の認証を活用した商品開発を推進している。今年度は、消費者ニーズに合う県産食材を活用したスマイルケア食（青マーク）商品開発のポイントおよび、商品のPRや販売方法を学ぶ研修会を開催し、新たな商品開発や新規の取組者を発掘する。

### 2 日時

令和4年7月12日（火） 13:30～15:30（受付：13:00～）

### 3 場所

福井県食品加工研究所 研修室（坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1）

### 4 対象

県内6次産業化事業者、道の駅関係者、直売所関係者、JAグループ担当者 等

### 5 定員

20名 ※予約必須、先着順

### 6 講師

食のセレクトショップ きしな屋 代表 岸菜 賢一 様

【経歴】・大学卒業後、メーカーで商品開発、品質管理、営業の経験を経て培ったノウハウや知識を活かし、2012年に食のセレクトショップ「きしな屋」を開業した。現在は、旅するバイヤーの愛称で全国各地に足を運び事業者と商品開発から販路開拓までの取り組みを行っている。また、農林水産省6次産業化中央プランナーとしても、各地域の経済団体や自治体へアドバイスをを行っている。

### 7 研修内容

#### 1) スマイルケア食（青マーク）の概要

中山間農業・畜産課職員  
(10分)

#### 2) 消費者ニーズに合う県産食材を活用したスマイルケア食（青マーク）商品開発のポイントおよび、商品のPRや販売方法について

(100分)

講師：食のセレクトショップ きしな屋 代表 岸菜 賢一 氏

内容：①消費者ニーズに合う県産食材を活用した商品開発のポイントについて  
②スマイルケア食（青マーク）商品のPRや販売方法について

#### 新型コロナウイルス感染症対策について

- ・会場では検温、手指の消毒、マスクの着用をお願いします
- ・発熱（37.5℃以上）や咳等の体調不良がみられた場合は入場をお断りします