

平成29年度 燕三条ブランド推進事業

# “プロユース向け”商品開発 参加企業募集

地域の素材、技術、知恵を活用した『しくみ』を総合的にデザイン、『ものづくり』の地域から『ものづくりのトータルコンテンツ』を有する地域として、モノづくりを通じて燕三条を発信。地域の高付加価値化を図ると共にしくみの活用による地域の継続発展を目指し、「プロの使い手のニーズを汲んだ製品開発力の強化」「発信力の高いモデルユーザーを介した小ロット特注品への訴求」を行い、高次元ものづくり地域としての「燕三条」の基盤を益々強化すべく実施いたします。

## 実施方法

「地域」「食」「デザイン」「販売」に精通したアドバイザー(プロデューサー、シェフ、デザイナー、セールス)と【食】に関連した商品開発に意欲の高い企業によるプロジェクトチームを発足。開発ワークショップを行いながら、シェフが関わるレストランへの導入を前提とした、同一ブランドによる商品群の開発を行います。

## アドバイザー

明道 章一 氏	(株)M&M 代表取締役	プロジェクト全体アドバイス、販路開拓アドバイス
高橋 悠 氏	(株)タンジェントデザイン 代表取締役	デザインアドバイス
星野 太志 氏	(株)大橋洋食器 代表取締役	販路開拓アドバイス、シェフマッチング

## アドバイザー(シェフ) 東京で活躍する新潟に縁のある方々、道具への造詣も深い。

馬場 圭太郎 氏	渋谷イタリア料理店「タロス」、一軒家レストラン「SOLIS-Agriturismo」オーナーシェフ
佐藤 博之 氏	NOBU TOKYO 等で修行の後、銀座「鮎とかみ」入店。ミシュラン1つ星を獲得。現在はフリー。2017年冬に銀座で自身の鮎店を開業計画中。

※各アドバイザー・シェフは必要な回の参加となります。

## 初回は『合同ワークショップ』を行います

【開催日】 6月13日(火) 以降全6回(予定) ※左記以降の開催日程、回数は開発の進行状況により変動、随時調整致します。

【時間】 10:00～(12:00)

※上記の時間はリサーチコアで行う、全体ワークショップの時間です。同日午後は参加企業へ伺い、見学とディスカッションを行います。

※参加を希望される場合、現地へ伺うための日程調整を行いますので、是非ともご調整ください。

【会場】 燕三条地場産センターリサーチコア

## 参加要綱

【参加対象】 開発意欲が高い、燕三条地域の企業4社程度

【参加費用】 無料 ※ワークショップへの参加は無料ですが、開発にかかる費用はお申込み企業さまのご負担となります。

【お申込み】 6月9日(金) までに別紙「参加申込書」に記入のうえFAX、またはe-mailにて同様の内容をお申し込み下さい。

【お問合せ】 燕三条ブランド推進課 TEL:0256-36-4123(担当:中山・和田) e-mail k-nakayama@tsjiba.or.jp

## ご注意ください!!

※本事業は参加企業による【食】に関する商品群の開発を行うものです。

※応募多数の場合は「アドバイザー・事務局」(以下、事業運営者)により内容を検討のうえ決定します。

また、その結果に対しての質問にはお答えできません。

※製品の開発・改良に対する金型等の費用は参加者のご負担となります。

※事業運営者は開発に対する助言を行いますが、成果の保障を確約するものではありません。

※事業運営者は本事業で得た開発情報について、第三者への開示、流用等を行いません。

※アドバイザーにより販売の取り扱いを行う場合は当事者間で協議するものとし、事務局は一切関与しません。

# “プロユース向け”商品開発参加申込書

FAX ▶ 0256-32-5701 e-mail ▶ k-nakayama@tsjiba.or.jp

企業名		代表者名			
住所		TEL		FAX	
業種 製造品目		連絡先 e-mail			
参加者 (お役職)					
開発対象	<input type="checkbox"/> 新規開発 <input type="checkbox"/> 既存品のリニューアル				
品名					

御社の開発体制・開発状況・独自技術などをお書きください