

地域食品産業連携プロジェクト

—6次産業化発フードビジネス創出事業—

第2回研修会

LFP
Local Food Project
Ehime

参加
無料

概要

※LFPとは、農林漁業者や食品製造・流通販売事業者をはじめ多様な関係者と連携し、社会的課題の解決と経済の両立を目指し、地域の農林水産物を活用した新たなビジネスの創出にチャレンジする仕組みです。

えひめLFPでは、**研修会**や**戦略会議**を通じて、地域課題に向き合い、プラットフォームのメンバーが持つ知見や技術、販路など経営資源を結集し、**新たなローカルフードビジネスの創出**に取り組んでいます。

今回開催する**研修会**で、様々な事業者に集まっていただくことで、新たな連携が生まれ、新しい加工食品が県内から創出されることを期待しています。

農林漁業者・食品製造事業者・流通販売事業者様や農林水産業・食品産業と**繋がりを持ちたい方**、「忙しい現代人を助ける加工食品」の**ワークショップ**に参加したい方は是非ご出席ください！

日時

令和6年8月1日(木) 13:45～17:00 (受付13:15～)

会場

現地：テクノプラザ愛媛 本館1階テクノホール
(松山市久米窪田町337-1) 地図裏面

ハイブリッド
開催

オンライン：Zoom開催 (第1部のみ)

後日、メールで
ご案内します！

締切

令和6年7月28日(日)

申込方法

下の2つの方法のいずれかでお願いします。

(1) 下記専用フォームから申込み

https://form.k3r.jp/e_zaidan/01lfp0801

(2) 参加申込書を財団ホームページからダウンロードし、

必要事項を記入の上、メール (ehime-lfp@ehime-iinet.or.jp)

またはFAX (089-960-1105) で提出

第2回研修会の
参加申込みは
こちらから



えひめ財団

検索

※お申込みいただいた方につきましては、えひめLFPプラットフォーム会員に自動加入となります。

お問い合わせ

えひめLFPプラットフォーム事務局まで

公益財団法人えひめ産業振興財団(サンサポえひめ) 産業育成課内

☎089-960-1100 FAX:089-960-1105 ✉ehime-lfp@ehime-iinet.or.jp

ホームページ：<https://www.ehime-iinet.or.jp/ehimelfp>

主催

愛媛県農林水産部

農政企画局農政課

6次産業化推進グループ

プログラム

第1部

オンライン&現地会場

- 13:45～ 開会あいさつ 愛媛県農林水産部農政課
初回ワークショップの振り返り、スケジュール説明 事務局
- 14:00～ 基調講演「脱プロダクトアウト！ブランド開発における3つのポイント」
講師：株式会社エガイト 代表取締役 近藤 航氏

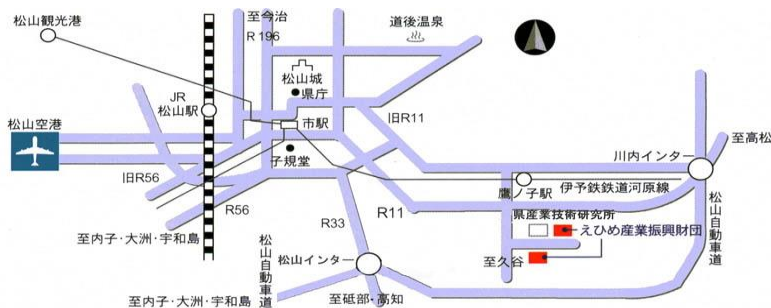
第2部

現地会場のみ

- 15:00～ ワークショップ
「忙しい現代人を助ける加工食品」アイデアのブラッシュアップ
- ＜WSリーダー企業＞ ①株式会社シンプル ②CM食堂有限会社
各プロジェクトの ③有限会社シティアイズ ④株式会社愛媛海産
概要は別紙のとおり ⑤企業組合愛南ジビエ
- 16:25～ 事務局からのお知らせ
16:30～ 交流会・名刺交換会

アクセス

- 公共交通機関でお越しの方
JR松山駅より9km（車で25分）
伊予鉄（横河原線）鷹ノ子駅下車、徒歩20分
伊予鉄（横河原線）久米駅下車→伊予鉄バス（電車連絡久米窪田線）テクノプラザ愛媛口下車、徒歩5分
- お車でお越しの方
松山ICより9km（車で20分）
川内ICより10km（車で20分）
（駐車場）
テクノプラザ愛媛本館・別館用 無料駐車場完備



年間カレンダー (予定)

2024年						2025年	
7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
7/8 ● 戦略会議 加工食品の アイデア検討	8/1 ● 研修会 新商品アイデアの ブラッシュアップ	8/19 ● 戦略会議 補助事業決定 プレゼン審査					1～2月頃 ● 戦略会議 成果報告会など
新商品開発・販路開拓の実施							
新商品アイデアの発掘・ブラッシュアップ							



プラットフォーム
参加事業者を
随時募集しています！

第2部 ワークショップのグループ

グループ 番号	プロジェクト概要	リーダー
①	愛媛県産はだか麦を用いた食べやすく 栄養価も高いチュウチュウゼリーの商 品開発	株式会社シンプル 正岡 昇 氏
②	愛媛県産農水産物を複数掛け合わせた 美味しい冷凍弁当の商品開発・そして 愛媛の新ブランドへ	CM食堂有限公司 相原 泰典 氏
③	手軽に食べられ、栄養価のある“愛媛県 産の具材を詰めた調理パン”の開発	有限会社シティアイズ 永井 正信 氏
④	愛媛県産農水産物を使用して加圧加熱 殺菌を活用した健康志向の加工品開発	株式会社愛媛海産 大塚 康仁 氏
⑤	ジビエ肉を使った、カップヌードルで はないカップ・猟師鍋、元気になる簡 単飯の開発	企業組合愛南ジビエ 木村 俊介 氏