



食の付加価値向上セミナー

参加費
無料

静岡県は、県産農林水産物を活かした食産業の振興を推進しています。本セミナーでは、食の高付加価値化研究所の椎葉所長に、多様な事業者との連携のコツ、新商品開発やビジネス創出のノウハウをご教示いただき、県内の事例紹介も併わせて行います。

会場・日時 各回14:00～16:30(受付/13:30より)

東部(沼津市) 2026年1月20日(火) プラサヴェルデ 4階/小会議室403・404
沼津市大手町1丁目1-4

中部(藤枝市) 2026年2月10日(火) BiViキャン 1階/講義室B、
藤枝市前島1丁目7-10 セミナールームB

西部(磐田市) 2026年2月24日(火) 磐田商工会議所 2階/会議室1+2
磐田市中泉281-1

対象/食品・飲食事業者、農林漁業者、観光事業者等

講演(60分)・グループワーク(45分)

講師：食の高付加価値化研究所 所長 椎葉 彰典氏

【経営士】、内閣府国家戦略プロフェッショナル検定【食の6次産業化プロデューサーレベル4】、【一級惣菜管理士】

20年以上実務レベルで大手商社の食品専門部門にて農畜水産部門、調味料関連を含む数百家にのぼる国内・海外の食品加工場の製造指導、新商品の企画及び商品開発を実施。



お申込みは
こちらから

申込期限

各回3営業日前まで可能



<https://forms.gle/DqsymGd41zqCQrPA8>

※各回定員21名としていただきますので先着順にて締切りとさせていただきます。

事例紹介(30分)

東部講師

とびきりワイン&マンマのイタリアンロゼート
笹俣 江梨子 氏

生産者と連携し、規格外トマトでレシピ開発や料理教室を開催



中部講師

手打ち蕎麦たがた
田形 治 氏

県内弁当店と連携し、本県独自のダシ文化を伝えるとろろを開発



西部講師

和食処なかや
深田 浩介 氏

農協のトマト部会・地元和菓子店と連携し、お菓子を開発



主催/静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課食の魅力創造班

お問合せ/TEL: 080-3010-4546 Mail: tgoto@agripromo223.com [事務局] アグリ・プロモーション 後藤