

県産農林水産物を活用して たな

agata Food

Ш

形

県

事

地 食 域 の 0 ネ 性 (" ス 化 を 诵 た

取

4)

組

h

ま

せ

か

9/29周

第2回地域戦略マッチング

# 県産農林水産物を活用した 新たなビジネスを始めよう!

令和7年度地域型食品企業等連携促進事業(Yamagata Food Project [YFP])

当日は、YFP 事務局より、「観光産業との連携、モノを出してヒトを呼ぶ」について、 講義いたします。

地域戦略マッチングのメインは、ワークショップで、第 2 回専門部会のテーマを引き 続き議論します。具体的な検討を進めながら、今回は、参加事業者を募り、また、探 していきます。今回からのご参加も可能です。ご希望のテーマでぜひご参加ください。 会終了後には、名刺交換会や個別相談会も実施しますので、お気軽にご参加ください。

14:00~(開場13:30~)

※ご希望の事業者には、県産農林水産物を活 用した商品開発、販路開拓の相談やYFPへの 参加相談など、個別相談を実施いたします。 (要予約)(16:00~16:45を予定)

## 9/26 12:00 申込締切

【会場】▶地図は裏面

## 山形県建設会館 大会議室 山形市あさひ町18番25号

※オンラインで参加をご希望の場合は、申込時に お知らせください。

参加無料

県産農林 水産物を活用した おにぎりの具の開発

県産農林水産物を活用した す。開発後の販路も検 討します



お問合せ先

山形 ガストロノミー ツアーの検討

県産農林水産物・未利用資 源を活用した体験ツブ ント(料理教室や 芋煮会等)を検討

#### 県産 農林水産物を 活用したグミの開発

県産農林水産物を活用した グミを開発します。卸・小 売・量販店や土産店等 の参加者を募集し



県産小麦を 活用したラザニアの 開発

県産小麦を活用した (冷凍)の開発 販売に一緒に取り組む 事業者を募集しま

## パウダーを活用 した商品の開発

県産農産物・未利用資源を パウダーにしました。野菜・ 果物パウダーを活用した 商品の開発を検討 します。



ブランドの検討

YFP に参加する事業者を対 象とした YFP ブランドのコ ンセプトやテーマを検討 します。

#### 県産小麦を 活用した かりんとうの開発

県産小麦を活用したかりん とうを開発します。道の駅 や土産店等の参加者を募



【YFP事務局】公益財団法人流通経済研究所担当:折笠、佐々木、菅原

電話:03-5213-4534 菅原携帯:090-1050-6132 メール:info\_desk@lfp-yamagata.jp

## 当日のスケジュール

■ 開会・前回までの振り返り



2 モノを出してヒトを呼ぶ」 (流通経済研究所 折笠俊輔氏)

**3** 新たなビジネスの事業化に向けた ワークショップ

4 質疑応答・次回の連絡

5 閉会

6 名刺交換会· 個別相談会



第2回専門部会終了後、山形駅前の飲食店にて、 交流会を開催予定です。詳細が確定しましたら、 参加の皆様へ別途ご連絡いたします。

## 会場MAP

山形県建設会館 大会議室

山形市あさひ町18番25号



## 第2地域戦略マッチング 参加申込フォーム



### FAXで<u>の申込</u>

以下フォームに記入し、 本申込用紙を送付ください。 03-5276-5457



### ウェブサイトからの申込

次のQRコードを読み取り、 必要内容をお申込みください。



### メールでの申込

以下のアドレス宛に 必要情報をご連絡ください。 info\_desk@lfp-yamagata.jp

企業名•団体名		(業種:
担当者氏名		
連絡先	TEL: MAIL:	
参加 <i>ご</i> 希望の テーマ	①県産農林水産物を活用したおにぎりの具の開発 ③県産農林水産物を活用したグミの開発 ⑤野菜・果物パウダーを活用した商品の開発 ⑦県産小麦を活用したかりんとうの開発	性もあります。該当する場合は、YFP 事務局より、個別にご連絡いたします。
地域資源・ 未利用資源 (例)ジュース搾汁後の りんごの残渣	探している地域資源・未利用資源	活用してほしい自社や地域の農林水産物などの資源・未利用資源
交流会への参加	□ 参加( 名) □ 不参加 ※詳細は別途ご案内いたします。	
その他・ご要望等	**オンラインでご参加の方は、	※個別相談をご希望の方は、

常時、個別相談を受け付けております。お気軽にお問い合わせください。-

事務局 お問合せ先