



／食関連事業者向け 補助金活用事例発表・令和4年度補助金説明会／

さっぽろフードデザイン2022

札幌市の食関連補助金を活用した成果事例発表とともに、食品香料を活用した食品開発や食品認証の動向解説の講演をはじめ、令和4年度の食関連補助金紹介や各種支援の相談ブースを設置し開催いたします。

日時

2022年**3月23日**（水）
13：30～16：30（開場13：00）

会場

北海道経済センタービル8階
Aホール（札幌市中央区北1条西2丁目）

参加無料※

先着70名様

事前登録制

第一部

13:30～15:00

- 特別講演・食品の魅力を引き出す香料の活用方法
- 食品開発補助金を活用した成果事例発表（国内・海外）
- 令和4年度 ハンズオン型食品開発補助金 紹介
- 令和4年度 輸出仕様食品製造補助金 紹介

第二部

15:10～15:55

- 講演・食品認証勉強会～販路拡大の関係性～動向解説
- 食品認証取得補助金を活用した成果事例発表
- 令和4年度食品認証取得補助金 紹介

相談会

14:30～16:30

- 会場では、食関連各種支援の相談会を行います。※リアル参加のみ対象

第一部・第二部の二部制となっています。申込フォームより参加するセッションを選択しお申込みください。

参加
申込

右記 QR コードを読み取りお申込みください。

URL：<https://forms.gle/AW5idnUQTtoBF6Hg8A>

申込締切 3月16日（水）



※注意事項

- 新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、オンライン開催のみに変更となる場合がございます。
- 相談会はリアル参加者のみ対象となります。
- リアル参加の定員は70名となります。定員をこえた場合はオンラインでの参加となりますのでご了承ください。
- 参加条件としてアンケート調査にご協力いただきます。

詳しくは裏面をご覧ください

13:30~14:30 | 第1部・特別講演 <食品開発>

食品の魅力を引き出す香料の活用方法

●講師／小川香料株式会社

フレーバー事業 事業部長 後藤 拓矢 氏

OGAWA
Flavors & Fragrances

小川香料は、日本で最も古くから香りに向き合ってきた総合香料メーカーです。

1893年創業以来、脈々と受け継がれる職人魂と最先端技術の両立により、多様化する

ニーズと社会を豊かにする食品や香粧品の香料開発を行っています。

近年では生産者・地域の皆様との密接な連携により、日本各地の魅力的な農林水産物を活用した製品の開発・販売を推進しています。この度は、香料とは「何か」、その「構成」「役割」「機能性」「今後の動向」など食品の魅力を引き出す食品香料をテーマに講演いただきます。

14:30~14:45 | 食品開発成果事例発表 (国内)

<スパイスで世界とファミリーを元気にするスープカレー GARAKU のルーカレー商品開発>

●株式会社 GARAKU RETAIL 代表取締役 千葉 新 氏

スープカレー人気店の GARAKU が、どうやってルーカレー商品を作ったのか！
その開発秘話をお話します。

●令和4年度 ハンズオン型食品開発補助金 紹介



14:45~15:00 | 食品開発成果事例発表 (海外)

<海外の健康志向に合わせた DAIRY FREE 粉末スープ開発及び粉末 MISO SOUP の開発>

●株式会社北海大和 専務取締役 堀田 博 氏

海外ニーズにいち早く対応した結果ヒット商品へと成長。日本と海外のニーズの違い、
商品開発のポイントとは？

●令和4年度 輸出仕様食品製造補助金 紹介



15:10~15:55 | 第2部・講演 <食品認証>

食品認証勉強会～販路拡大の関係性～

●動向解説／講師：イカリ消毒株式会社

コンサルティング部 チーフコンサルタント 三澤 龍也 氏

IKARI
イカリ消毒株式会社

●食品認証成果事例発表

FSSC22000 <オートミール・コーンフレーク等の製造販売>

日本食品製造合資会社

経営企画室長 兼 営業ディレクター 中尾 祐輝 氏

●令和4年度 食品認証取得補助金 紹介



14:30~16:30 | 相談会 ※リアル参加のみ対象

食関連各種支援の相談ブース

●国内食品開発補助金／国内販路拡大支援

●海外食品開発補助金／海外販路拡大支援

●食品認証取得補助金

●プロダクトデザイナー派遣事業

●小川香料(株)

●イカリ消毒(株)

●採択事業の商品展示や各種リーフレット等を設置しています。

