



アワ ベスト フーズ フロム サッポロ：通称アワベス

『Co-Creation Platform OUR BEST FOODS FROM SAPPORO KICK OFF SEMINAR 2024 世界で選ばれる「北海道の食」』を開催します。

(一財) さっぽろ産業振興財団では、世界で選ばれる「北海道の食」の育成及び海外展開を実践するプラットフォーム「OUR BEST FOODS! FROM SAPPORO (通称アワベス)」をスタートするにあたり、キックオフセミナーを開催いたします。当日は様々な講師の方をお招きし、ビジネスに役立つセミナーを開催するほか、当財団の令和6年度補助金事業などの各種支援メニュー及び年間予定についてもご紹介予定です。

多くの皆様にご参加いただきたく、皆様の媒体でぜひご紹介いただきますようご協力を何卒よろしくお願いいたします。

日時 令和6年3月22日(金) 10:00～16:45

主催 一般財団法人さっぽろ産業振興財団、札幌商工会議所、札幌市

場所 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

メインメニュー ※当日のスケジュール・詳細は決まり次第HPなどでご案内いたします

1. 食のコミュニティ「OUR BEST FOODS! FROM SAPPORO (通称アワベス)」

概要のご案内

2. 食の輸出や販路拡大に役立つ各種セミナー
3. 令和6年度 さっぽろ産業振興財団支援メニュー・年間予定紹介

参加費 無料(事前申込制)

参加方法 右QRコードまたは当財団ホームページよりお申込みください



申込締切：令和6年3月18日(月)

※会場定員に限りがございますので事前にお申込み願います。

(申込フォーム内で、受講希望のセミナーなどをお聞きしております)



一般財団法人 さっぽろ産業振興財団

食・ものづくり産業振興部 食産業振興課／中川、金谷

札幌市白石区東札幌5条1丁目1番1号札幌市産業振興センター

電話：011-820-2062

ファクス：011-815-9321

mail：food_kikaku@sec.or.jp



さっぽろ産業
ポータルサイト



世界で選ばれる 「北海道の食」

3/22 [FRI] 10:00-16:45
(9:30開場 相談ブースは17:10まで)

@ 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

対象者
食関連事業者
(1次・2次・3次)、
支援団体等

令和6年度
補助金情報
年間予定
先行公開

各種相談会も
同時開催

お申し込み

右記のQRコードから Google フォームに
アクセスしてお申し込みください。

申込締切: 3月18日(月)



セミナープログラム

THEME

国内・海外販路拡大での認証活用

海外販路開拓への
貿易実務と
食品安全規格
及び認証



合同会社 GLOVALUTION
代表社員
村井 京太

THEME

生活者視点で考える食品業界での
脱炭素マーケティング戦略

実例から見る
食品業界における
サステナブルと
その生活者への訴求



Earth hacks 株式会社
マーケティング企画部
石崎 健太

THEME

商品開発の課題を乳化剤で解決

SYグリスター
(乳化剤)を
活用した食品の開発



阪本薬品工業株式会社
営業本部 食材部
東京食材課 課長
花野 年秀

THEME

北海道産原料の機能性再発見

北海道の
機能性農産物と
加工事例



北海道立総合研究機構
食品加工研究センター
食関連研究推進室
食品技術支援グループ 主査
田村 吉史

THEME

未利用原料を活かした商品開発

茶色いチーズで
日本のチーズを守る



日本獣医生命科学大学
応用生命科学部 准教授
三浦 孝之

THEME

今注目すべき世界の食品トレンド

機能性食品、
ホエイ活用食品、
ハラール・プラントベースの
海外事情



Innova Market Insights
日本カンントリーマネージャー
田中 良介

主催

一般財団法人さっぽろ産業振興財団、札幌商工会議所、札幌市

問い合わせ先



一般財団法人
さっぽろ産業振興財団

(一財) さっぽろ産業振興財団 食・ものづくり産業振興部
食産業振興課 担当: 中川・金谷
Mail: food_kikaku@sec.or.jp TEL: 011-820-2062



さっぽろ産業振興財団
輸出などに関するページ

TIME LINE 9:30- 開場

第1部 「北海道の食」をどう広げていくか

9:50-10:00 開会挨拶・主催者より

10:00-10:10 食のコミュニティ概要説明・年間スケジュールについて

10:10-10:20 **支援事業紹介①**
補助金事業 (食品開発・認証取得について)

10:20-11:00 **特別講演①**
**海外販路開拓への貿易実務と
食品安全規格及び認証**

合同会社 GLOVALUTION
代表社員

村井 京太 (ムライ キョウタ)

米国の大学を卒業後、食品、清酒、自動車・自動二輪製造販売を通し、16年の在米期間を含め25年以上にわたり貿易・投資・経営に従事。2012年、食品輸出及び食品安全支援を行う会社を設立。全国の食品メーカーに対し、米国を中心に欧米への事業展開、食品安全(HACCP等)のコンサルティングを行う。食品衛生法改正で要求されるCodex HACCP、米国食品安全強化法の施行などに対応し、全国の中小食品製造会社の輸出対応衛生管理、FDA査察の支援を行う。

休憩

11:15-11:45 **特別講演②**
**実例から見る食品業界における
サステナブルとその生活者への訴求**

Earth hacks 株式会社
マーケティング企画部

石崎 健太 (イシザキ ケンタ)

京都大学工学部卒業、2015年三井物産に入社、食料本部/金属資源本部/ペルー駐在を経て2023年よりEarth hacksへ出向、企業・自治体の脱炭素マーケティングを担当。

11:50-12:00 **支援事業紹介②**
各種支援メニューのご紹介

12:00-12:30 相談ブース (各講師・支援担当者)

昼休憩

★1~3 講演

Innova Market Insights
日本カントリーマネージャー
田中 良介 (タナカ リョウスケ)

北海道大学大学院修了。ドイツの大手自動車部品メーカーにて、グローバル開発チームプロジェクトリーダーとして活躍。その後、長野県の農業法人で商品企画/販売に取り組み、国内外に大きく販路を広げる。現在は、食品トレンドリサーチを専門に手掛け、世界最大の食品データベースを提供している。Innova Market Insights社の日本の代表として、グローバルな視点で得た知見を日本へ伝え、企業の商品開発やマーケティング活動を支援している。大規模食品展示会等を中心に各地で講演多数。月刊「新製品トレンド」(日本食糧新聞社)では3年以上にわたり連載を執筆中。

第2部 「食」の可能性

13:30-13:40 **支援事業紹介③**

**マーケティング情報提供、
専門家派遣について**

13:40-13:55 **機能性食品の海外事情 ★1**

13:55-14:25 **特別講演③**
北海道の機能性農産物と加工事例

北海道立総合研究機構食品加工研究センター
食関連研究推進室 食品技術支援グループ 主査

田村 吉史 (タムラ ヨシフミ)

東京都生まれの神奈川県育ち。帯広畜産大学、道内企業を経て1991年北海道立工業試験場食品部に入庁。翌年食品加工研究センターの開設と共に同センターに異動。発酵食品を中心に研究開発を担当し2002年に科長、2010年部長。この他に農産物や果実の用途開発や企業等への技術支援など幅広く実施してきた。2017年に中央農業試験場加工利用部長に異動となり農業関係とのつながりを得た。2022年定年退職し食品加工研究センターで再任用職員として技術支援を担うと共に後輩職員へのアドバイスをを行っている。

休憩

14:40-14:55 **ホエイ活用食品の海外事情 ★2**

14:55-15:25 **特別講演④**
茶色いチーズで日本のチーズを守る

日本獣医生命科学大学
応用生命科学部 准教授

三浦 孝之 (ミウラ タカユキ)

札幌市出身、北海道大学で学位(博士農学)を取得後、現在の大学でチーズやハム等、畜産食品製造に関する研究に従事。特に未利用資源物を用いた新規チーズの開発に力を入れている。

休憩

15:40-15:55 **ハラール・プラントベースの海外事情 ★3**

15:55-16:25 **特別講演⑤**
**SYグリスター(乳化剤)を活用した
食品の開発**

阪本薬品工業株式会社
営業本部 食材部 東京食材課 課長

花野 年秀 (ハナノ トシヒデ)

2001年阪本薬品工業株式会社入社。研究所の食品部門に配属となり、4年間SYグリスターの基礎検討や製品開発業務に携わる。その後、営業へ異動となり、工業部門、商社部門等の営業に携わった後、現職の食品部門の営業となる。主に国内の食品メーカーへのSYグリスターの販売業務を担当。担当エリアは北海道、東北を含めた東日本地区で、加工油脂、乳業、製菓、調味料等幅広い分野で販売活動を行っている。

16:35-16:40 食のコミュニティ参加案内・年間スケジュールについて

16:40-16:45 閉会/閉会挨拶

16:45-17:10 相談ブース (各講師・支援担当者)