

IT Product Showcase

食×IT 協カ(一社)北海道IT推進協会

出展者名	展示内容	概要
(株)内田洋行 ITソリューションズ	「スーパーカクテルCore FOODS 販売・生産・原価」	材料から中間品・製品の作成・入荷・出荷のロットや賞味期限の管理からトレースまで行えます。販売・購買業務と連携した在庫管理や請求支払業務の運用も行えます。
(株)エフシー 総合研究所	「食品大目付 そうけんくん」	食品表示の複雑な食品添加物や食品法規一括チェックが可能な食品情報システムです。
SCSK北海道(株) (一社)北海道IT推進協会	「食品製造業界向け製造販売在庫管理クラウド ITABECLA」	自社製造、自社店舗販売を行っている食品製造業様向けのソリューション。クラウドを利用したWebシステムのため、初期投資を抑えての導入が可能。また、業務プロセスを一貫して管理することで店舗・工場・管理部門の業務負荷を軽減します。
(株)サンクレー (一社)北海道IT推進協会	生産計画からトレーサビリティまで 食品卸・製造加工業向け業務支援システム	食品卸・製造業向けに特化した業務支援システム。製造計画の立案から製造指示、製造実績をリアルタイムに把握、標準原価と実際原価の比較が可能。トレーサビリティに対応し、製造情報の追跡管理機能も付加。食品製造現場の様々な情報を「見える化」致します。
エコモット(株) (一社)北海道IT推進協会	お店の空席状況お知らせサービス「アイトル」の展示	IoT×AI×BOT技術の組み合わせにより、定時撮影画像から人数カウントをおこない、LINEでお客さんに自動返信するサービス「アイトル」を開発しました。これにより、お店に電話をすることなく、お客さまが好きなタイミングで来店することができます。
(株)イークラフトマン (一社)北海道IT推進協会	クラウドEDIがあなたの日常業務を簡単・スムーズにします	Webで簡単！受発注業務がスムーズに！受発注のペーパーレス化、ヒューマンエラーの削減、月末処理の簡素化など多くのメリットをご提供できます。
北海道AIビジネス 創出プロジェクト*	食分野における、AI(IT)技術の活用方法全般(ビッグデータに基づく顧客情報解析やマーケティングなど)に関するご相談をお待ちしております。	*本プロジェクトは、北海道内外の産業の労働力不足解消、労働生産性向上の課題解決に向け、食関連産業とAI(IT)技術の活用を強めとする企業との連携促進に取り組みしております。

Design Product Showcase

食×デザイン 協カ・札幌アートディレクターズクラブ(SADC)

出展者名	概要
札幌アートディレクターズクラブ(SADC)	札幌のクリエイター団体(札幌アートディレクターズクラブ)が毎年開催しているコンペティション&アワードから受賞作を展示。クリエイターたちによる優れた商品の数々をご覧ください。
新ど研 モノゴトFACTORY (株)北海道博報堂	新どさんご研究所より、北海道のさまざまなモノゴトを組み合わせ、新たな価値を提供するプロジェクトです。これまで、北海道今金町のアスパラと京都の匠で漬物のコラボレーションや老舗の和菓子屋とあんこを気軽に楽しんでもらう新ブランドの立ち上げを行っています。パネル展示を行っておりますので、お気軽にお立ち寄りください。

SADC

モノゴト FACTORY

(一財)さっぽろ産業振興財団の支援メニューのご案内や補助金などのご相談を承ります

分野	事業	2019年度支援概要	担当
食関連産業・ものづくり産業の支援	食品開発・ものづくり等の各種補助金	食品開発支援補助金 商業流通を目的とする道内の農水畜産物を活用した加工食品の新商品開発 補助額 上限400万/補助率 対象経費の3分の2	販路拡大支援部 ものづくりチーム TEL.011-820-2062
		食品製造品質・衛生管理認証取得補助金 HACCP、ISO、FSSC、ハラル認証、健康食品GMP等の食品の製造品質・衛生管理の各種認証を取得する取組、取得に向け社内体制構築を行う取組 補助額 上限300万/補助率 対象経費の2分の1	
デザイン活用支援	輸出仕様食品製造支援事業補助金	小規模企業向け製品開発・販路拡大支援事業補助金 金属・機械、食、環境、エネルギー、健康・福祉・医療、ITなどの分野における新製品・新技術開発およびその開発に際しての試験、試作等と開発後の販路開拓・拡大の取組への支援 補助額 上限200万/補助率 対象経費の3分の2	札幌フィルムコミッション(SFC) TEL.011-817-5711
		製品開発支援事業札幌ものづくり×デザイナープロジェクト さっぽろ連携中核都市圏内の中小製造業に、プロダクトデザイナー等の専門家を派遣し、製品開発の企画から販売戦略までを支援	
映像と他産業の連携	海外プロモーション	輸出仕様食品製造支援事業補助金 輸出を目的とした食品の開発・輸出仕様食品を海外に流通させる事業を支援 補助額 上限200万/補助率 対象経費の2分の1	札幌フィルムコミッション(SFC) TEL.011-817-5711
		その他支援メニュー そのほか支援メニュー ・道産食品の輸出に関するハンズオン支援・在日台湾食品販路拡大専門アドバイザー	
経営課題解決に向けたIT活用に関する支援	海外プロモーション	海外プロモーション映像活用事業補助金 海外への販路拡大を図る札幌市内企業が、自社商材(モノ・サービス)のプロモーションを行うための映像制作および放映に係る業務委託費の3分の2を助成 助成額 上限300万 *業務委託先は札幌市内の映像制作事業者に限る	インタークロス・クリエイティブ・センター(ICC) TEL.011-817-8911
		コンテンツ活用促進事業費補助金 道内の中小企業が自社の経営課題を解決するために、札幌市内に本社のあるクリエイターと連携して、クリエイターが生み出す「アイデア=コンテンツの力」を活用する事業に対する支援 補助額 上限100万円以内/補助率 対象経費の2分の1以内	
その他出展者	クリエーター×他産業連携促進事業	自社の経営課題を解決する手段として、ITを活用する際に発生する経費(ハードウェア/ソフトウェアの購入費や利用料、ソフトウェアの開発費)の一部を補助 補助額 上限200万円/補助率 対象経費の2分の1以内	IT・クリエイティブ産業振興部 IT産業振興課 TEL.011-814-5021
		自社の経営課題を解決する手段として、ITを活用する際に発生する経費(ハードウェア/ソフトウェアの購入費や利用料、ソフトウェアの開発費)の一部を補助 補助額 上限200万円/補助率 対象経費の2分の1以内	

その他出展者	概要
(一社)北海道食産業総合振興機構(フード特区機構)	自社だけでは解決できない食品開発に係る課題について、試作・実証・製造プラットフォームにご相談ください。プラットフォームに「パートナー企業」として登録頂いている道内等のOEM受託メーカーや研究・支援機関をご紹介します。その課題解決に取り組みます。
アース環境サービス(株)	環境由来の異物混入防止を目的に、衛生管理面から現場診断を行い、「現場主義・科学的根拠・再現性」を組み込んだ、問題解決型のオーダーメイドサービスを提供する会社です。今回、品質保証型防虫対策が可能な「AI捕虫器」・「環境衛生除菌消臭剤」をご紹介いたします。[会場:ホワイエ]
(株)北炭ゼネラルサービス	食品内微生物検査・栄養成分分析等の具体的なニーズへの対応だけでなく、HACCPの円滑な導入・運営支援等、衛生管理全体に関する相談を承ります。お気軽に当社のアースにお立ち寄りください。[会場:ホワイエ]
CKD(株)	無菌清浄エアーを直接ブローすることによる「抗菌・除菌・除菌フィルタ」や、酸化防止の用途として、食品加工工程や食品包装装置に手軽に窒素ガスを供給するユニットをご紹介します。[会場:ホワイエ]
KISCO(株)	食品加工会社向けに包装資材全般、フィルムや容器・プラスチック製品等のご提案・ご相談を承ります。また当社は商社ですので様々な商材を取り扱っております。是非アースにお立ち寄りください。[会場:ホワイエ]



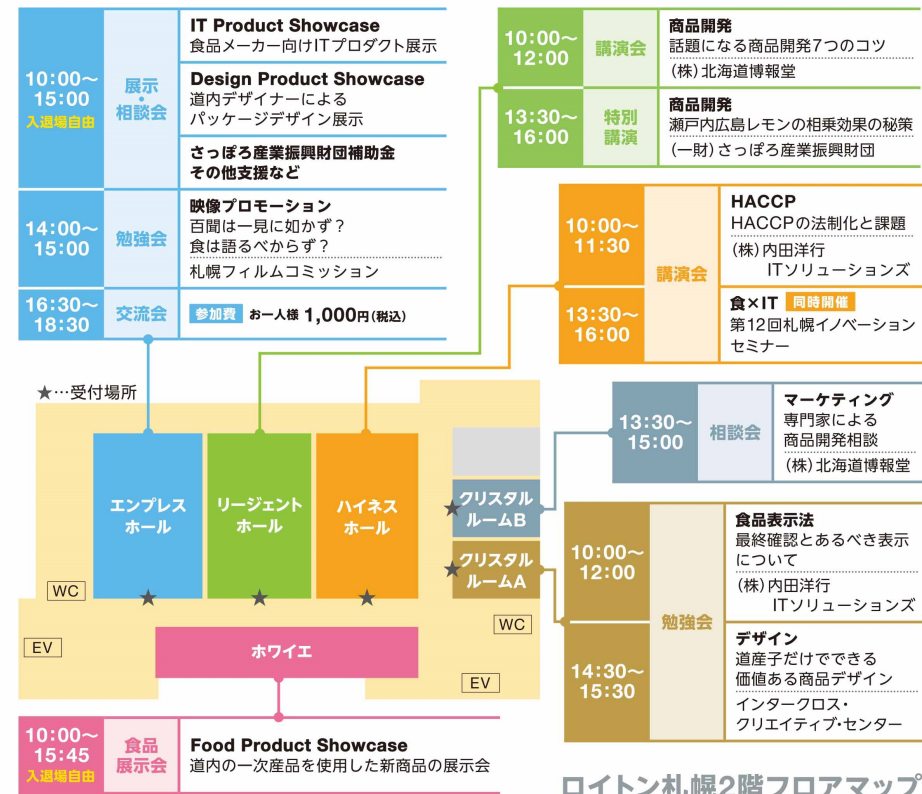
札幌の食関連産業ビジネス交流イベント

FOOD FAIR 2020 食のビジネスマッチング

2020年1月20日[月] 10:00～18:30

会場 ロイトン札幌2階 全フロア
札幌市中央区北1条西11丁目

入場無料



WEB申込 11月7日(木)受付開始
URL: http://www.sec.or.jp/other/3873.html

講演会・勉強会・交流会(有料)のお申込みは事前登録制です。
左記URLまたはQRコードよりお申込みください。
*定員に達した場合は、申込み受付を終了させていただきます



特別講演

商品開発

「瀬戸内広島レモン」地域産品×地元メーカーによる相乗効果の秘策とは
会場・リージェント・ホール／時間・13:30～16:00

第一部

「生産量日本一の広島レモン」プラスの連鎖を生むまでの10年の軌跡

広島レモン生産量10,000トンへ向けての取り組み
果樹を取り巻く情勢は、生産者の高齢化や担い手不足等により、総じて国産果樹の生産量は、減少傾向にあります。このような情勢の中、本会では、果樹経営の柱として、広島レモンを位置づけ、平成24年に広島レモン振興協議会を設立し、県・市町・JA・生産者が一丸となって広島レモンの振興に取り組んでまいりました。この取り組み状況について、講演いたします。

【講演者】**牧本 祐一氏**

広島県果実農業協同組合連合会 代表理事常務
1963年10月16日生まれ。広島県尾道市瀬戸町出身。昭和61年4月広島県果実農業協同組合連合会入会。入会后、駐在技術員、大阪支所長、販売課長、販売部長、平成28年10月代表理事常務就任（現在に至る）



講演会

商品開発

話題になる商品開発7つのコツ
～市場を知り、人を知る
会場・リージェント・ホール／時間・10:00～12:00

第一部

具体的なノウハウを説明するセミナー

今は情報爆発で、商品の素材のよさや美味しさだけでは話題になりにくい時代。商品開発の成否は、PR戦略など情報戦にかかっているとさえいえます。そこで、話題化で成功の道を開く7つのコツをテーマにフォーラムを開催します。

【講演者】**山岸 浩之氏** (株)北海道博報堂 新どさん研究所 所長

2014年北海道博報堂入社。コミュニケーション戦略局長兼マーケティング部長として、北海道の様々なクライアントの戦略立案やリサーチを担当。2016年に北海道を知り尽くしたエージェンシーを目指し「新どさん研究所(新ど研)」を設立、所長に就任。多岐にわたるテーマの研究レポートを公開中。最近では、道民研究第一人者のコメントレーターとして「ミンテレ」(UHB北海道文化放送)に出演。博報堂生活総合研究所 客員研究員。



新ど研

第二部

その道のプロたちを招いて パネルディスカッションを行います。

- ファシリテーター **山岸 浩之氏**
- パネリスト

長岡 晋一郎氏 (株)北海道博報堂 クリエイティブプランニング局 局長

1970年生まれ。2005年より北海道博報堂。クリエイティブディレクター、コピーライター、CMプランナー。札幌大谷大学「広告論」講師。テレビCM、グラフィック広告、ネーミング等、広告クリエイティブ全般を担当。アジア最大の広告祭AdFestゴールド賞、東京コピーライターズクラブ賞、ACC賞、全北海道広告協会賞、APA AWARD、札幌コピーライターズクラブ賞、札幌アートディレクターズクラブ賞など受賞多数。広告クリエイティブの知見をいかした商品開発なども。



二木 匡氏 (一社)エリアクラフト北海道 専務理事

東京都出身。サントリー(株)で地域マーケティングやプライベートブランド開発等にも携わり、退社後、北海道大学公共政策大学院を経て、(一社)エリアクラフト北海道を設立。広義の地域公共資源に対し、適切な価値を確保し自立を担保する具体的な施策の提案/協働を旨とし活動中。ワイナリーや農業観光等観光分野へも視野を広げる。北海道大学公共政策学術センター研究員、日本版DMOデスティネーションマネージャー・フィンソムリエ(日本ソムリエ協会認定)



鈴木 杜司氏 (株)マクアケ 北海道拠点 キュレーター

北海道札幌市出身。立教大学卒業後、2008年にキーンエンスGrへ新卒入社。関西地区にて大手企業の工場や研究所などへ営業を経て、プルデンシャル生命保険へ入社。その後、北海道へリターンし、測量会社の経営改善に成功。地域の魅力をよりシンプルに評価する事業に共感し2018年より株式会社マクアケに参画。北海道拠点の立ち上げに従事。



第二部

発売以来1,500万袋突破!! 「イカ天瀬戸内れもん味」 地元メーカーと地域産品とのコラボ商品

瀬戸内レモンとイカ天との出会い
販路拡大・大量生産・大ヒットの理由

イカ天瀬戸内れもん味誕生の経緯(企画)
イカ天瀬戸内れもん味発売後大ヒットまでの経緯(販売)

【講演者】**松枝 修平氏**

まるか食品(株) 営業部企画課 課長

商品の企画・プロモーションを中心に、
広報・宣伝を担当。
CVS・海外輸出の営業も兼務。



HACCP

HACCPの法制化と課題
会場・ハynes・ホール
時間・10:00～11:30

2018年6月に食品の製造・加工・調理・販売などを行う全事業者に対してHACCPに沿った衛生管理を法制化する「改正食品衛生法」が衆議院にて可決しました。食品関連事業者は遅くとも2021年の6月までにHACCPに沿った衛生管理計画を有し、その運用を行わなければならない。少子高齢化の日本で持続可能な食品事業者経営を目指すために、国際的に認められるHACCPの導入は欠かせません。HACCPの法制化で、道内事業者の食品安全対応は大きな岐路に立たされています。国際化に向けて急速に舵を切る時代の流れに乗り遅れないように今の課題と対策をご解説します。

【講演者】**杉浦 嘉彦氏**

(株)鶏卵内情報センター(月刊HACCP) 代表取締役社長

株式会社 鶏卵内情報センター 代表取締役社長(2004年より)、一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター 専務理事(2005年より) 月刊HACCP発行人、食×農MOOC代表、特定非営利活動法人 日本食品安全検証機構専務理事、農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)ファシリテーター、東京都・栃木県食品自主衛生管理認証制度 委員、フードサステイションパートナー会(FSPA) 理事、農林水産省 農場HACCP認証基準 原案策定 作業部会委員、一般社団法人 日本惣菜協会 高度化認定および Jm HACCP審査会 委員、一般社団法人日本フードサービス協会 厚生労働省HACCP手引書作成検討作業部会委員、ほか多数



食×IT

第12回 札幌イノベーション セミナー

食×ITによる
新たな価値創造とは(仮題)

会場・ハynes・ホール
時間・13:30～16:00

<https://www.eleccen.jp/registration/>

お申込み受付は
11月中旬から

同時開催

食品展示会

Food Product Showcase

入退場自由

北海道の農水畜産物を使用した道内メーカーの新商品が勢揃い!

会場・ホワイエ/時間・10:00～15:45/運営事務局(一社)北海道食品産業協議会

さっぽろ産業振興財団の補助金で開発した新商品や選りすぐりの商品を数多くご覧いただけます

2019年度 食品開発支援補助金 採択事業者

出展者名	市町村名	展示商品
(株)北武フーズ	札幌市	「小樽花月堂」北海道苫前町産米粉、浦河町産イチゴのプレミアム和菓子
(株)ノースフリート	札幌市	北海道産のピーズ、菊芋、ゴボウなどの野菜茶シリーズ
意食食(株)	札幌市	フランスパティスリーメーカー 監修 北海道産ジュース
ノフレ食品(株)	札幌市	南極料理人監修シリーズ「やみつきたら」
フーテックサービス(株)	札幌市	洋風燻製風味「数の子オイル漬け」他

交流会 時間・16:30～18:30[受付16:00]

会場・エンプレス・ホール

本イベントの出展者・講演者との交流会を行います

参加費 お一人様 1,000円(税込)

【参加対象者】①次産業者、食品製造業者、卸・小売業者、その他食品関連、広告・デザイン・映像などクリエイティブ関連、IT関連



勉強会

食品表示法 食品表示法の最終確認とあるべき表示について

会場・クリスタル・ルームA/時間・10:00～12:00

新食品表示基準の完全施行を2020年4月1日に迎えます。本講演では「お客様にとって分かりやすく望ましい表示とは何か」を具体的な事例に基づき説明いたします。準備内容に抜け・漏れがないか最終確認にご活用ください。

【講師】**相良 和彦氏** (株)エフシー総合研究所 企画開発部長



デザイン 道産子だけでできる、価値ある商品デザイン

会場・クリスタル・ルームA/時間・14:30～15:30

「良い商品を作ったから、そのパッケージや販促物も良いものにした。」そんな時、北海道の優れたクリエイターとであれば顔を合わせながら一緒に商品を作り上げていくことができます。実際に北海道で作られた商品事例を見ながら北海道クリエイターをご紹介します。

【講師】**小島 歌織氏**

札幌アートディレクターズクラブ運営委員
グラフィックデザイナー、アートディレクター

【講師】**カジタ シノブ氏**

クリエイター支援施設
「インタークロス・クリエイティブ・センター」ディレクター



マーケティング 商品開発テーマ別相談会を行います

会場・クリスタル・ルームB/時間・13:30～15:00 申込不要

企業の技術や想いがつまった商品を開発しても、世の中にもうまく広がっていかないことはありませんか? コミュニケーション視点でその価値をどう伝えていくかは重要な視点です。コミュニケーション領域のノウハウをもった専門スタッフが商品開発に関する個別相談会を行います。お気軽にご相談ください。

【担当】(株)北海道博報堂/ (株)マクアケ

[テーマ]①ブランド・ストーリーづくり②パッケージデザイン・ネーミング③クラウドファンディング④マーケティング・PR⑤首都圏での販路拡大



映像プロモーション 百聞は一見に如かず? 食は語るべからず?

会場・エンプレス・ホール/時間・14:00～15:00 申込不要

「映画は、常に人々の心を動かし続けてきた。映画を活用した自社商品のプロモーションと、実際にそれによって売り上げをあげた事例を紹介。こうすればあなたも映画とコラボができるかも!!」

- (株)宮田屋珈琲 課長 澤木 健泰氏
- 日中物産(株) 取締役工場長 呉 奇氏
- 千秋庵製菓(株) 代表取締役社長 庭山 修子氏
- (株)北海道フード工房 常務取締役 成田 靖大氏



*市町村名は本社所在地