

高槻クリエイティブ共創プロジェクト ミーティング

“寄って集って”クリエイティブ

食と地産地消の ブランドづくり



参加費 無料
定員 30名
(要申込・先着順)
チラシ裏面を
ご覧ください

このミーティングは、「クリエイター等と協同し、あたらしいビジネス・価値の創造を実践する」ミーティングです。今回のテーマは「食と地域ブランド」です。高槻発！の新商品・新ビジネス創出を目指す高槻市内事業者2社が、自社のクリエイティブ課題や新規プロジェクトのプレゼンを行います。プロジェクト実現に、“寄って集って”クリエイティブしていただける皆様の参加をお待ちしています。

日時 令和5年 11月20日(月) 14:00 (開場 13:30) ~ 16:00

会場 高槻商工会議所 4階大ホール(高槻市大手町3-46)

対象 ・プロジェクトテーマに関心を持つ大阪府下のクリエイティブ事業者
・パートナー希望者(ビジネスコーディネーター、金融機関等)

※なお、主催者が、本事業の趣旨に合致しないと判断される場合は、参加をお断りする場合があります。

申込 チラシ裏面の申込書、または
インターネットでお申し込みください



第1部 ミニセミナー(40分程度)

知っておきたい「知的財産の基礎的知識」

食品製造や飲食・サービスにおける新たな商品・サービス開発、PRを行う上で知っておきたい基礎的な知財に関する情報提供、自社開発のレシピやメニューを守る知財はあるか、ネーミングやブランド、商標などの相談はどうしたらよいか、などを解説していただきます。

講師

知財戦略エキスパート

鶴善一氏

INPIT-KANSAI

(独立行政法人 工業所有権情報・研修館 近畿統括本部)



第2部 クリエイティブ・プロジェクトのプレゼン (詳細は裏面参照)

市内事業者による、自社事業のプレゼン(20分×2社) & 参加者との意見交換

プレゼン① 地元産米100%の米粉麺「からだが喜ぶめん」のブランディングと「地産地消」理念を具体化(株式会社 高谷)
プレゼン② 「冷凍事業と地産地消」を基本コンセプトとした寿司ネタ開発事業(有限会社 コスモフーズ)

第3部 名刺交換・交流会

参加者とクリエイティブ事業者の名刺交換会

名刺を30部ほどご持参ください。会社案内やポートフォリオもお配りいただけます。

主催：高槻商工会議所

高槻商工会議所では、事業者様の事業の付加価値創造を支援するための事業を行っています。専門クリエイターの紹介やクリエイティブを事業に活用したい事業者様は、ご相談ください。

協力：クリエイティブネットワークセンター大阪 メビック

地元産米 100%の米粉麺「からだが喜ぶめん」のブランディングと「地産地消」理念を具体化

パン製造小売業の傍ら、2018年頃から新規事業として、近隣農家の協力を得て、地元の清水地域産米を使用した高槻産米粉『清水っ粉』ブランドを上げました。大阪府「大阪産(もん)」認証を取得し、補助金などを活用して、地元の洋菓子店等との協働や近隣大学との産学連携などに取り組み、2019年から「清水っ粉」を使用した「パン・ケーキミックス」、「唐揚げ粉」、「たこ焼き粉」などの米粉加工製品アイテムの拡充を図る中で、米粉事業を第3の柱事業とするべく取組んでいます。

現在の販売チャネルは、自店を中心に、地元のつながりのある飲食店、地元の野菜卸と協同したデパ地下の野菜売り場、地産地消をコンセプトとする飲食・小売店など。自社のネット販売や Shopify ショップでの展開も行っています。

第2次米粉ブーム(第1次は15年ほど前)と言われる中で、2021年、米粉麺にも使えるパスタ用の製麺機に出会い、地元産米100%の米粉麺「からだ喜ぶめん」とネーミングし、今後、米粉事業の重点商品に育てたいと考えています。そのため、ブランディングの強化や「地産地消」理念を具体化する取組み等にクリエイティブの力、知恵を必要としております。米粉麺「からだ喜ぶめん」は、つなぎは使わず、米粉と品質保持のためにごく少量入れた酒精のみで、ツルツルとしたのどごしと、もちもち感がありますので、会場で試食をして頂く予定です。



企業概要 株式会社 高谷 高槻市宮之川原 5-20-1 <https://shimizu-ko.shop/>

当社は、高槻市北部の清水地域で不動産賃貸事業とパン製造小売り事業(屋号:アローム清水店)を行っております。社長はパン職人であり、農業家(ファーマー)でもあります。年々田んぼが宅地や耕作放棄地になっていく姿を見る中で、PTAや地域の活動などを通じて、「地産地消」を意識するようになり、2018年に米粉パンの製造に加えて、地元産米を使用した清水地域産ブランド米粉「清水っ粉」の開発・販売を行いました。大阪府の「大阪産(もん)」にも認定され、NHKはじめ、多くのマスコミからも取材されました。

「冷凍事業と地産地消」を基本コンセプトとした寿司ネタ開発事業



当社は、「地域密着型の水産加工会社」として OEM 事業(BtoB 事業)をこだわりを持って展開して参りました。

コロナ前頃から OEM 事業における魚の加工技術等の経営資源を活用して、「魚をおいしく食べることで、もっと楽しんでいただく」ための商品開発に取り組んでおります。

特に、「冷凍鯖棒寿司」を開発し、新たに BtoC 事業の構築にチャレンジしています。

そのために、「冷凍事業と地産地消」を基本コンセプトとして、「冷凍鯖棒寿司」の販売強化と関連する新商品・新素材の開発を進めていきたいと考えております。そして、この BtoC 事業の構築の中で、開発人材の育成や社内変革につながることを望んでおります。

また、キッチンカーを導入し、地域イベントにも積極的に参加し始めていますので、面白い活用や効果的なコミュニケーション手法などについても共創いただけることがあればありがたいです

企業概要 有限会社 コスモフーズ 高槻市下田部町 1-27-18 <https://cosmofoods-takatsuki.com/>

当社は、1975年に創業し、高槻市内では唯一となる水産加工会社です。寿司ネタ商品の加工を中心に OEM 事業を展開し、従業員(パート社員約130名)は皆、高槻市民でもあります。高槻市内では、松坂屋高槻店(月のさば)で販売も行っています。「安全でおいしい製品の安定供給」にこだわり、地域に貢献できる会社づくりを意識して、持続可能な地域密着型の水産加工会社を目指しています。

お申し込みは、高槻商工会議所 ▶ FAX 072-675-3466 または インターネット受付



申込期限 2023年11月17日(金)	
事業所	事業所名 所在地
業種	事業所 <input type="checkbox"/> 製造業 <input type="checkbox"/> 建設業 <input type="checkbox"/> 小売業 <input type="checkbox"/> サービス業 <input type="checkbox"/> 飲食業 <input type="checkbox"/> その他()
	クリエイティブ事業所 <input type="checkbox"/> グラフィックデザイン <input type="checkbox"/> パッケージデザイン <input type="checkbox"/> プロダクトデザイン <input type="checkbox"/> ファッション <input type="checkbox"/> 建築 <input type="checkbox"/> 空間デザイン <input type="checkbox"/> 広告・企画 <input type="checkbox"/> CG <input type="checkbox"/> アニメーション <input type="checkbox"/> イラスト <input type="checkbox"/> ウェブ制作 <input type="checkbox"/> アプリケーション開発 <input type="checkbox"/> システム開発 <input type="checkbox"/> 写真 <input type="checkbox"/> 映像 <input type="checkbox"/> 音楽 <input type="checkbox"/> ライティング <input type="checkbox"/> 編集・出版 <input type="checkbox"/> 印刷 <input type="checkbox"/> その他() <small>※専門分野 複数選択可</small>
参加者	氏名 部署/役職
	TEL メール

※上記情報は本事業実施の目的にのみ使用します

問合せ:高槻商工会議所 TEL:072-675-0484 (担当:藤本・宮本)