

南信州地域資源 交流サロン

食品試作・試食会

交流サロンは
こんなところ

地域資源を
活用したい × 活用ツールを
持っている

STEP UP!

集まって交流しつつ
自分の資源やツールを紹介。南信州ならではの「モノ・コト」。

STEP UP!

一人では生み出せない
商品やコンテンツを創出。

南信州ならではの「モノ・コト」。

2023. **9.1** 

14:00-16:30

■受講方法：現地参加

■開催場所：エス・バード 調理室
長野県飯田市座光寺3349-1

テーマ「作って食べて、地域資源の食を体験！」

味を言葉だけで表現するのは難しいもの。地域資源の食を知るため・知ってもらうために、まずは作って食べて体験してみませんか。ご自分が持つ食のアイテムをアピールしたい方、新たな食材をお探しの方、ぜひご参加ください。調理室をしますので、その場で温めたり、レシピを再現することも可能です。詳しくはお問い合わせください。

- 地域ならではの農作物や食材を紹介したい方
- 飲食店や食品企業で新たな食材をお探しの方
- 食品商品の新たなアイデアが欲しい開発ご担当者
- 卸や小売で食品の商材をお探しの方 等々、食にまつわる関係者の方

※試作の際はマスク・エプロンの着用をお願いいたします。



出展食材のお申込みをお待ちしています！

例えば...

- ・作っている野菜を試食してもらって食べ方のアイデアを募集してみたい
- ・開発中の加工品、客観的な意見を聞いてみたい

「こんなものでも大丈夫？」と思ったら
お気軽に下記の主催者までお問い合わせください。

参加無料！

参加お申込み



左記QRコードより
webフォームに
アクセスしてください。

EメールおよびFAXによるお申込み、
事業詳細は裏面にてご案内しております。

主催：公益財団法人南信州・飯田産業センター

email：msoip@isilip.com TEL：0265-52-1613

住所：〒395-0001長野県飯田市座光寺3349-1

後援：南信州広域連合、飯田市、飯田商工会議所、
長野県商工会連合会南信州支部、(株)南信州観光公社

南信州地域資源活用商品開発オープンイノベーションプラットフォーム構築事業

磨く

マーケティング支援
自社でお持ちの地域資源を
アピールするための準備の
お手伝いをします。

知り合う

交流展示会
地域資源活用をテーマに多
業種の事業者が集まります。
仲間を探しましょう。

学ぶ

セミナー
BtoC 商品開発や共同開発
の取り組みに必要なとなる知
識を共に学びます。

共創する

交流サロン
地域資源やノウハウをお持ち
の方々が出会い共創する
機会をご提供します。

南信州地域資源交流サロンご参加申込書

お申し込み期限 8月30日(水)まで。(先着順20名)

お申し込み web フォーム

<https://forms.gle/ULZzXVpzKDhCa8uB7>



※webフォームよりお申込みの方は、
下記にご記入いただく必要はございません。

email: msoip@isilip.com

FAX: 0265-24-0962

*ご記入必須項目 eメールもしくはFAXでお申込みの方は、次の項目をご記入の上、上記宛先までお送りください。

*お名前	フリガナ	(団体・企業など) ご所属	フリガナ
	フリガナ		フリガナ
役職		(複数回答可) *業種	<input type="checkbox"/> 農業 <input type="checkbox"/> 製造業 <input type="checkbox"/> 卸売・小売業 <input type="checkbox"/> 飲食業 <input type="checkbox"/> 宿泊業 <input type="checkbox"/> サービス業 <input type="checkbox"/> その他()
*ご住所	〒	電話番号	*年齢 *性別 男・女・回答しない
*eメール			<input type="checkbox"/> チラシ <input type="checkbox"/> SNS <input type="checkbox"/> 行政の広報 <input type="checkbox"/> 主催者からの案内 <input type="checkbox"/> 知人からの口コミ <input type="checkbox"/> その他()
*紹介する 食材・食品の有無	<input type="checkbox"/> 有り・具体的に() <input type="checkbox"/> 無し	調理の有無	<input type="checkbox"/> 特に無し <input type="checkbox"/> 常温での簡単な調理 <input type="checkbox"/> 茹でる、蒸すなどの加熱 <input type="checkbox"/> 煮る、焼く、炒めるなどの調理 <input type="checkbox"/> その他()
(記述回答) *興味がある ジャンル	【資源】 <input type="checkbox"/> 野菜・穀物 <input type="checkbox"/> 果実 <input type="checkbox"/> 畜産物 <input type="checkbox"/> ジビエ <input type="checkbox"/> 乳製品 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 飲料 <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 添加物 <input type="checkbox"/> その他()	【開発】 <input type="checkbox"/> 農作物の加工食品 <input type="checkbox"/> 果実の加工食品 <input type="checkbox"/> 食肉の加工食品 <input type="checkbox"/> 乳製品の加工食品 <input type="checkbox"/> 調味料製造 <input type="checkbox"/> 菓子製造 <input type="checkbox"/> 飲料製造 <input type="checkbox"/> 酒類製造 <input type="checkbox"/> 添加物開発 <input type="checkbox"/> 飲食メニュー開発 <input type="checkbox"/> キッチンカー <input type="checkbox"/> 観光コンテンツ <input type="checkbox"/> ペットフード <input type="checkbox"/> その他()	
期交流サ 待ロンに する こと に			