

2025年6月吉日

北陸支部会員 各位

一般社団法人 日本惣菜協会  
北陸支部長 池内 孝輔

## 2025年度 北陸支部【惣菜商品の開発勉強会】 商品提案エントリー企業 募集のご案内

この度、今年9月に『惣菜商品の開発勉強会』を開催することとなりましたのでご案内申し上げます。  
審査長として、栄養と食のコンサルタントである(株)FELIX&ESCAの石坂 優子 氏を迎え、提案商品に対しての講評を行います。

エントリーをご希望の場合は、**2025年7月11日(金)**までに申し込みをお願い申し上げます。  
現行商品のブラッシュアップや、今後の商品開発のヒントを得るための貴重な機会としてぜひご活用ください。  
また、全商品の提案後に投票および表彰式も実施致しますので、皆様のご参加をお待ちしております。

記

開催日時：**2025年9月4日(木)**

14:00～17:00 惣菜商品の開発勉強会【プレゼン発表・試食・表彰・講評】

17:45～19:00 懇親会

場 所：勉強会 **福井市地域交流プラザ** <http://www.aossa.jp/access/>

〒910-0858 福井市手寄1丁目4-1 AOSSA(アオッサ)6階

懇親会 **福福館** <https://www.fukubukukan.com/access/>

〒910-0006 福井市中央1丁目2番1号 ハピリン2階

応募部門： 『①わが社自慢のお惣菜』

『②わが社自慢のおべんとう』

※どちらか1つをお選びください。

応募対象：北陸を中心とした正会員企業 8社まで

・先着順で締め切りとさせていただきます。

・1社1商品まで

・エントリー企業は、当日試食の準備の都合上、1社につき2名以上ご参加ください。

来 場 者：エントリー企業／その他関係企業

参 加 費：①惣菜商品の開発勉強会(プレゼン発表・試食・表彰式／講評)… 無料

②懇親会… 4,000円(人／消費税10%込)

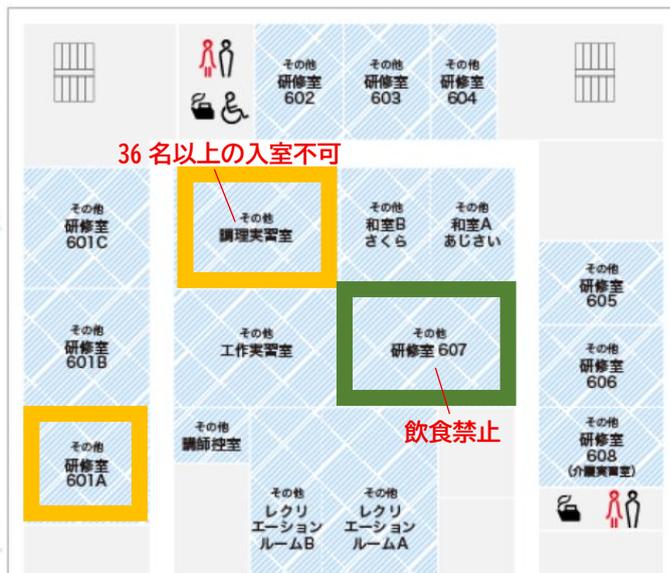
商品提案エントリー締切：**2025年7月11日(金)**

■今後のスケジュール

- ① 7/11 (金) エントリー 期日  
※『応募部門』『参加人数』を確定の上、専用フォームよりエントリーください。
- ② 7/28 (月) **必須** 商品紹介シート 提出期日  
※専用フォーム上のフォーマット(Excel)をメールにてご提出ください。
- ③ 8/22 (金) **必須** 当日参加者名申込 / **任意** 投影資料 提出 期日  
※専用フォームより、当日の参加者をお申込みください。  
※発表当日の投影資料の作成は任意となります。  
指定フォーマットもございませんので、必要に応じて作成ください。
- ④ 8月下旬 WEB説明会 ~注意事項について~  
※説明会の日程は確定次第ご連絡します。
- ⑤ 9/4 (木) 惣菜商品の開発勉強会 当日

■当日のスケジュール (勉強会の進め方)

	研修室607	調理準備室 or 研修室601A
第一部 (14:00~15:00)	<b>商品プレゼン発表会</b> ・スクール形式 (資料投影可) ・発表時間: 8分間/社	~各社発表中に試食のご準備をお願いします~ ※各社1名はプレゼン発表会にご参加ください
第二部 (15:00~16:00)		<b>試食/投票</b> ・【調理準備室 or 研修室601A】に分かれブース形式で試食提供 ・参加者は2部屋を回り、試食と意見交換後に投票 (約60分)
休憩・試食片付け (投票結果集計)		
第三部 (16:15~17:00)	<b>表彰・講評</b>	
移動		
懇親会		



← 研修室 607  
(601A も同様の  
会議室です)



← 調理実習室

## === 参加に際しての留意事項 ===

### ➤ プレゼン発表について

- ✓ プレゼン発表時間は各社 8 分を予定しております。
- ✓ 発表の冒頭では、必ず簡単な企業紹介をお願いします。
- ✓ 当日投影資料の作成は任意です。ご提出の際は、[js@nsouzai-kyoukai.or.jp](mailto:js@nsouzai-kyoukai.or.jp)宛にお送りください。  
【投影資料作成の場合の注意事項】
  - ・文字級数は原則 18pt 以上でお願い致します。
  - ・音声は原則ご使用いただけません。

### ➤ 試食について

- ✓ 会場の都合上、荷物は当日持ち込みのみとなります。  
**※当日、会場は 13 時から利用可能です。**
- ✓ 試食は参加者分（最大 50 名想定）をご用意いただく予定です。  
小分けで 1 食分ずつ容器に準備する必要はございません。会場の大皿などを利用頂き参加者に好きな分だけ取っていただくスタイルで結構です。
- ✓ 試食用の箸と紙皿は協会にてご準備します。
- ✓ 当日発生した試食の余りとその他のゴミは全て各社にて持ち帰りをお願いします。

### ➤ 調理室の設備 ※準備時間の中で各社譲り合ってご利用ください。

- ✓ 大皿・中皿・小皿・大鉢・中鉢・小鉢
  - ✓ まな板・包丁
  - ✓ 鍋・フライパン
  - ✓ ボウル・ざる・ステンレスバット
  - ✓ 家庭用電子レンジ 6 台
  - ✓ 冷蔵庫 (365 リットル)
- その他設備について質問がございましたら、惣菜協会までお問合せください。

### ➤ 投票について

- ✓ 当日は、審査長・北陸支部役員・エントリー企業・一般参加者に投票いただきます。
- ✓ エントリー企業は 1 社 1 票（自社以外への投票）となります。
- ✓ 投票とは別途、参加者には以下審査項目に対する評価シートをご記入頂き、各社様にはフィードバック予定です。  
審査項目：オリジナリティ、見た目、コストパフォーマンス、味、商品コンセプト

## エントリー方法



左記 QR コード、もしくは以下 URL より専用申込フォームにアクセスいただき 7 月 11 日 (金) までにお申し込みください。

<https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/hokuriku20250904/>

## 審査長紹介

(株)FELIX&ESCA代表 石坂 優子 氏



健康メニュー開発の専門家。栄養士&分子栄養学認定カウンセラー。

2010年よりミスユニバースジャパンで美容栄養学講師を経て、食事を中心とした栄養療法を用いたヘルスコーチングや子どもたちに向けた食育講演などの活動を行う。また同時にその観点から「美味しく楽しい惣菜で健康をつくる」を合言葉に本当に健康になるレシピやメニューを全国のスーパーマーケットの中食・外食企業・メーカー等と一緒に研究・開発している。

実績としてデニーズのサーモンバーグ（セブン&アイフードシステムズ）、セブン&アイHD社員食堂の美健丼、ニチレイフーズの健康プロジェクト、オージービーフPR大使Aussie Beef Mate等。

2019年～ ファベックスべんとう・惣菜グランプリ審査員

2020年～ FOODSTYLE九州お弁当・お惣菜メニュー提案CUP審査員長

2023年～ 日本惣菜協会 日本デリアカデミーオンラインサロン「IRODORI TERRACE」ディレクター

代表著書は「美健丼 美味しく食べて健康になれる丼レシピ53」（ダイヤモンド社）。  
プライベートでは二児（8歳・3歳）、猫2匹の母。

お申込み・問合せ先 （一社）日本惣菜協会 担当：田中・若林

TEL：03-6272-8515 MAIL：[js@nsouzai-kyoukai.or.jp](mailto:js@nsouzai-kyoukai.or.jp)