

レシピを、
販売できる商品にしませんか？



商品開発 ラボ

こんなお悩みないですか？

- ✓ レシピは作れるけど、商品化の進め方が分からない
- ✓ 試作してみたけど、販売していいのか判断できない
- ✓ 自分の商品がなぜ日持ちしているのか分からない
- ✓ なんとなく賞味期限をつけている

商品開発ラボとは？

これまで全国各地で農産加工品づくりのセミナーを行ってきたノウハウをもとに、マンツーマンで商品開発を学ぶことができる場所です。

自分がつくりたい商品を実際に開発しながら、講義と実習を組み合わせたプログラムで、食品加工技術を身につけます。

マン
ツーマン
指導



商品開発
しながら
学べる



小ロット
向けの
商品設計



講義時
以外も
サポート



キースタッフ食品加工場

開発できるもの

酸っぱいか、しょっぱいか、甘いもの

瓶詰めやパウチ詰めなど、常温で半年～1年ほど日持ちする食品の開発をサポートします。製造許可としては主に「密封包装食品製造業」に該当する食品で、ボイル殺菌を行うものを基本としています。

- 例えば、
- ドレッシング
 - マヨネーズ
 - ピクルス
 - 佃煮
 - ソース
 - 焼肉のたれ
 - ケチャップ
 - ポン酢
 - ジャム
 - スプレッド
 - クラフトシロップ
 - 飲むゼリー

プログラム内容

約3ヶ月／全6回

スケジュールに合わせて柔軟に対応します。各回の所要時間は2時間程度です。

01 方針決め

- ・コンセプトを考える
- ・身の回りの加工食品がなぜ日持ちするのかを学ぶ

02 商品設計

- ・保存性の指標「水分活性」「pH」を知る
- ・加熱殺菌条件の考え方を学ぶ

03 試作

- ・作りたい商品を少量持参し、水分活性とpHを測る
- ・加熱殺菌前後の違いを確かめる

加工実習



04 テスト製造

- ・試作品を少量で製造する
- ・時間経過による変化や微生物検査の結果を確かめる

加工実習



05 販売に向けて

- ・原価計算をする
- ・原料や配合、製造工程をマニュアル化する

06 食品表示

- ・食品表示を学ぶ
- ・実際に栄養成分を計算し、食品表示を書いてみる

商品開発ラボのゴール

- ✓ 試作品1アイテムが完成している
- ✓ 原料や配合、製造工程がマニュアル化されている
- ✓ 原価計算ができている ✓ 食品表示ができている

あとは製造場所を見つけることで、販売を始められる状態を目指します！

まずは
無料相談へ



ご相談は弊社ホームページのお問い合わせフォームから承っております。オンラインでのご説明も可能です。

 **keystaff**

「こういった食品も商品開発できますか？」
「使いたい原料はあるけど、何を作ればいいのか分からない」
など、どうぞお気軽にご相談ください。

