

令和8年（2026年）4月2日（木）

報道関係各位



公益財団法人  
にいがた産業創造機構

## オンラインセミナー「事例から学ぶ！食品の商品開発・改良のひと工夫」 & 食品開発・改良事業説明会を開催

公益財団法人にいがた産業創造機構（NICO）では、県内食品関連事業者および支援機関を対象に「事例から学ぶ！食品の商品開発・改良のひと工夫」と題してオンラインセミナーを開催します。

人手不足や原材料高騰・不足などで厳しい状況が続いている中、県内外食品製造事業者が取り組んだ商品開発・改良事例より販路開拓まで繋がったポイント（開発・改良のヒント）をお話しいたします。

商品開発・改良にお悩みの方や県内外で売れる商品開発・改良に取り組んでいきたい事業者の皆さまの参考となる内容となっています。

また、セミナー終了後には今年度の食品開発・改良事業に関して説明いたします。

つきましては、県内食品関連事業者等の皆さまにご参加いただきたく、報道等でお取り上げくださいますようお願いいたします。

記

### 1 日時

令和8年4月27日（月）13:00～14:00

### 2 講師

有限会社良品工房 代表取締役 白田 さやか 氏

### 3 対象

県内に本社又は事業所がある食品製造関係事業者および県内支援機関等

### 4 開催方法

ウェビナー形式 ※後日期間限定でアーカイブ配信予定

### 5 参加費

無料

### 6 申込期限

令和8年4月22日（水） 事前申込制

### 7 申込方法

NICO ホームページの申込フォームより申込み（<https://www.nico.or.jp/sien/seminar/72600/>）

### 8 その他（食品開発・改良事業説明）

令和8年度食品開発・改良事業で実施する2コース（ヒット商品開発コース、商品ブラッシュアップコース）について、変更点を中心に事業説明を行います。

【添付資料】セミナー参加者募集チラシ

〈この件に関する問い合わせ先〉

（公財）にいがた産業創造機構 食品マーケティングチーム 担当：渡邊・前田  
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号「万代島ビル」11階  
TEL：025-246-0044（直通） FAX：025-246-0030 E-mail：shoku@nico.or.jp

事例から学ぶ！

# 食品の商品開発・改良のひと工夫

人手不足や原材料高騰・不足などで厳しい状況が続いていますが、売上維持や増加を見据え、新商品開発や改良などできることから一緒に取り組んでみませんか？NICOと専門家がサポートします。



NICOでは県内食品関連事業者および支援機関を対象に「事例から学ぶ！食品の商品開発・改良のひと工夫」と題してオンラインセミナーを開催します。

開発や改良のヒントとなる“県内外食品製造事業者が取り組んだ商品開発・改良事例”より販路開拓まで繋がったポイントをお話しいたします。

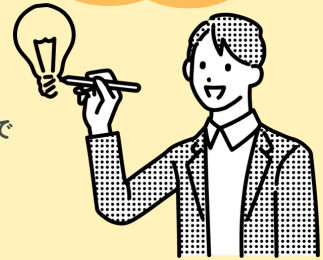
商品開発・改良にお悩みの方や県内外で売れる商品開発・改良に取り組んでいきたい事業者の皆さまはぜひ本セミナーへお申込み・ご参加ください。

セミナー終了後には今年度の食品開発・改良事業に関して説明いたします。

これならできるかも！



※画像はこれまでヒット商品開発コースで開発した商品です。



開催日

4/27 (月)

時間

13:00~14:00

場所

オンライン 後日アーカイブ配信予定

参加費

無料

質疑  
応答

セミナー申込時やセミナー後に質問を受け付けます。  
講師よりセミナー中もしくは後日回答をいたします。

講師/ 有限会社良品工房 代表取締役 白田 さやか 氏

有限会社良品工房は30年以上地域の商品を専門に、“小売事業”、“コンサルティング事業”、“卸売事業”を行っており、小売事業に関しては2010~2024年に東京駅構内にて「ニコリーナ」を運営。コンサルティング事業に関しては自治体や全国の食品事業者に対し、商品のブラッシュアップや販路開拓、テスト販売等の支援を行っている。卸売事業に関しては、全国各地の高質スーパーやこだわりの食料品店などと取引。また、現在、新潟県アンテナショップである銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」の売り場に関するアドバイスを行っている。

お申込み | 4月22日 (水) までにNICOホームページのフォームよりお申込みください。

