

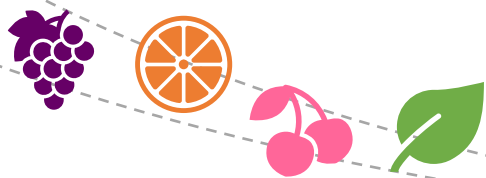
OEM事業者

農林漁業者対象
(定員15名程度)

参加費無料!!

とつながる

交流会



内容

1. 講演 食品OEMとは? ~思いを商品化するために知っておきたいこと~



講師: 一般社団法人 味付けアドバイザー協会
代表理事 魚森 清恵氏

「味付け」に特化したコンサルタントとして商品開発やメニュープランニングの実績多数。
「食卓が笑顔になる味付けを伝える」をモットーに自家製調味料教室を運営。自社で調味料や惣菜製造も手がける。

2. OEM事業者紹介、交流会 (事業内容や開発商品などを紹介後、質疑応答等)

3. フリータイム (OEMについての相談・商談など自由に情報交換)

日時

令和7年1月20日(月) 13:30~16:30

(13:00受付開始)

場所

岸和田市立福祉総合センター3階 大会議室
(岸和田市野田町1丁目5番5号) 南海本線・岸和田駅より徒歩5分

★駐車場無料

申込

令和7年 1月15日(水) 〆切
裏面の参加申込書にてお申込ください。

OEM事業者(4社)
との 交流会 を実施!

NSW株式会社
(いずみピクルス)



有限会社
千総



合同会社
FAN STEP



丸和食品
株式会社



※各社詳細は裏面へ

お問い合わせ
お申込み先

大阪府 泉州農と緑の総合事務所 農の普及課 中上・梅澤・寺岡
TEL: 072-439-3601(内線284) FAX: 072-438-2069
メール送付先 senshunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

FAX送付先 072-438-2069

メール送付先 senshunotomidori-g04@sbox.pref.osaka.lg.jp

大阪府泉州農と緑の総合事務所 農の普及課 中上・梅澤・寺岡 宛

申込締切 令和7年1月15日(水)まで

※申込多数の場合は原則先着順とし、参加いただく方には別途通知します。

1月20日「OEM事業者とつながる交流会」参加申込書

事業者名(農園名等)		
参加者代表	氏名	
	住所(農園所在地)	
	連絡先	携帯電話番号 メールアドレス
その他参加予定者名		
生産している農産物		
生産している加工品		
興味のある加工品		<input type="checkbox"/> ピクルス <input type="checkbox"/> ドレッシング <input type="checkbox"/> ジャム <input type="checkbox"/> 粉末加工 <input type="checkbox"/> レトルト食品 <input type="checkbox"/> 飲料 <input type="checkbox"/> その他()
その他 ※講師に聞いてみたいこと、障がい等がある方で配慮が必要な方は事前にご記入ください。		

※ご記入いただいた情報は、主催者からの連絡、情報提供、当日資料等のため使用することがありますので、予めご了承ください。

■ 協力事業者紹介

NSW株式会社(いずみピクルス) @泉佐野市

泉州自慢の野菜を中心に、よりすぐりの食材を自由な発想でピクルスにしています。規格外の野菜を活かすこともできます。地元生産者の方とともに泉州野菜のブランド価値向上に取り組み、地域をより元気にすることが私たちの目標です。



OEM商品：ピクルス、ジャム、ドレッシング

有限会社 千総 @堺市

地元・大阪の良質なフルーツを使用し、『シンプル且つ上質』なジャムを提供しています。自社製品の無添加ジャムやコンフィチュールの製造で得たノウハウを活かし、お客様のご要望に応じて商品企画のご提案や製造を承っております。



OEM商品：ジャム、コンフィチュールなど

合同会社 FAN STEP @大阪市

農産物を、食品メーカーのニーズに基づき、受け入れ可能な規格に一次加工し、原材料として提案、納品します。案件ごとの事情に応じてレシピ開発、試作を実施し、必要によっては技術課題の研究、ネーミングや食品表示面の助言も行います。



OEM商品：えだまめパウダーなど

丸和食品株式会社 @和泉市

当社は総合食品商社で商品の卸売りから、道の駅直売所と外食の運営、業務用食材店舗、製造加工と一環として、当社のノウハウと協力工場や外食産業、小売店まで食材のA~Zまで一緒に商品開発し皆さんの商品・発想・アイデアを商品にします。



OEM商品：飲料、レトルト、調味料など