

3 Days Seminar

“売れて、利益が残る一品” をつくる3日間

講座

加工品コース

2026

11/26

スタート！



“おいしい”の次は、
“ちゃんと残る”へ。

——企画から値決め、製造方法まで、加工品づくりの道筋が見える3日間。

本講座では、加工品づくりの道筋を企画から販売まで押さえ、売り先から逆算した商品設計、原価に基づく値決め、自分に合った製造方法の選び方を学びます。

テストキッチンでは、加工工程と衛生管理を実際に体験します。

今年度は値決めと採算が中心の新しい内容です。今の商品の見直しにも、これからの一品づくりにも。“おいしい”に“利益が残る”を加えた一品を育てる道筋を、3日間で手に入れましょう。

こんな悩みにアプローチ！

- ☒ 売れているのに、計算してみると利益が残っていない
原材料・資材・加工賃・ロスまで含めた原価を計算し、利益が残る値段と、目標にする販売個数を出しましょう。
- ☒ 加工品を始めたいが、許可や表示など何から手を付ければいいのか分からない
企画から販売までの開発の流れをたどり、食品表示や営業許可、押さえるべき手続の入口を確認しましょう。
- ☒ 加工所を持つべきか、委託すべきか、判断がつかない
委託加工やレンタルキッチンなど、設備を持たずに始める選択肢も含めて比べ、自分の商品に合った製造方法を考えましょう。

会場

藤沢商工会館ミナパーク

📍 藤沢市藤沢607-1

開催時間

13:30～16:40

(休憩含む)



Chiiki Base

地域資源活用・
地域連携サポートセンター

主催：神奈川県

運営：地域資源活用・地域連携サポートセンター



“売れて、利益が残る一品” をつくる3日間

定員
8名

申込
締切
11/13

参加費無料

グループワークで
楽しく実践

生産者同士の
情報交換も



プログラム それぞれ13:30～16:40（休憩含む）

- | | |
|-------------------------|---|
| 第1回
11/26（木） | 講座 何から始める？売り先から逆算する商品づくりの道筋
企画から販売までの開発の流れと、売り先ごとの価格帯・ロット・賞味期限の条件を学びます。食品表示や営業許可など手続の入口も押さえ、自分の商品の「誰に・どこで・いくらで」を考えます。 |
| 第2回
12/15（火） | 講座 いくらで売れば、利益が残る？値段と採算を数字で確かめる
原材料・資材・加工賃・ロスを含めた原価計算と、卸・直販の掛け率を踏まえた値段の決め方を学びます。損益分岐となる販売個数を計算し、補助金やクラウドファンディングも紹介します。※観光農園コースと合同開催 |
| 第3回
2027年
1/13（水） | 実習 つくって確かめる加工技術と、自分に合った製造方法の選び方
テストキッチンで殺菌・脱気・包装などの加工工程を体験し、衛生管理と賞味期限の考え方を学びます。自社製造・委託加工・レンタルキッチンを比べ、自分の商品に合った製造方法を考えます。※会場が変わります（ホシザキ湘南テストキッチン） |

対象者 県内で農林水産業を営む生産者、地域資源活用や地域連携を行う事業者
コンサルタント、専門家等の受講はお断りしています。

会場



藤沢商工会館 ミナパーク302会議室

会場 | 神奈川県藤沢市藤沢607-1

- ・ JR東海道線藤沢駅北口から徒歩3分
- ・ 小田急線藤沢駅から徒歩4分
- ・ 江ノ島電鉄藤沢駅から徒歩5分

実習「加工技術体験」のみ
会場が変わります。

ホシザキ湘南テストキッチン
会場 | 横浜市中区桜木町2-2-5

申込
方法



二次元コードから申込いただくか、ホームページよりお申込ください。

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/vw7/suppotcenter.html>

※お申込み完了後、受付完了のご連絡をいたします。

※先着順です。定員になり次第、受付を締め切らせていただきますので、お早めにお申込みください。

※観光農園コースと加工品コース、両コースの受講もできます。

主催 | 神奈川県



Chiiki Base

地域資源活用・
地域連携サポートセンター

〒231-0015 横浜市中区尾上町5-80 神奈川中小企業センター2F

運営会社：株式会社コンサルart

☎ 045-633-5215 受付/10:00～17:00（土日祝日を除く）

✉ chiikibase★consulart.jp
（★を@に変更してお送りください。）

