

インターネットを活用して、
いつでも商談可能

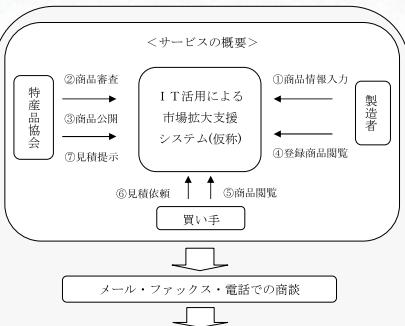
九州新幹線全線開業3周年記念、
「これぞKAGOSHIMA！
自慢の逸品大発表会」の開催

ふるさと特産運動推進指導員の声

食品担当・岩重鈴美

県産品の販路拡大や定番化促進を目的として、インターネットを活用し、商品情報をより早く的確に多くのバイヤーや仕入担当者に提供するとともに、流通関係者からの要望等を県内特産品製造者へフィードバックすることで商品の改良や新商品開発を促し、さらなる市場拡大を図るために、新システムを導入することとなりました。

本システムでは、事前登録した流通関係者等が、時間や場所を気にすることなく商品情報を（卸価格を除く）を閲覧し、商談することができるので、ご登録いただき、販路拡大にご活用ください。



<商品情報入力から取引成立までの流れ>

〈かごしま「食」のビジネス市場〉
 (定員) 35社
 (参加料) 無料
 (内容) 県産品の展示紹介、県産素材のマッチング、特産品モニター求評会など
 (会場) かごしま県民交流センター
 (日時) 平成26年2月27日(木)
 10時～16時30分
 (会員) 120社



製造現場訪問時の指導助言の様子

〈かごしま「食」のビジネス市場〉
 (定員) 35社
 (参加料) 18,000円(税込)
 (商談会) 15社程度の県内外のバイヤー(百貨店・スーパー・卸売・通販等)

本年6月よりこの仕事に従事することになり、様々な加工食品製造業者の方々には、日々の忙しさで問題を感じてもその解決に専念するゆとりがないところもあります。

先般、訪問しましたところでは、製品を何度も試作してみるが、製造後の時間経過とともに硬くなつて食感が悪くなるといった課題に直面しました。丁度、県農作物加工研究指導センターの研究成果発表会で、「でん粉老化の抑制にも効果がある」という「こなみずきでん粉」の情報を入手しております。

また鹿児島では、優れた加工食品・食材が作られていますが、殆どが中小の事業所であり、商談会参加や営業活動もままならないといった悩みもあります。そこで、それらの販路を地元に開拓できないかと県農政課との連携で始めたのが、「かごしま地産地消推進店」(本年10月末現在571店登録)へ配信する「いんふおメール」に商品情報を掲載して頂くことです。掲載を希望される場合は、当協会にご相談ください。

これからも情報の収集・提供や機会を捉えて優れた商品情報を発信し、鹿児島の食品製造業の発展を支援してまいりますので、何かご相談がありましたら、ご連絡ください。