

商品開発・改良支援事業
buyer's one (バイヤーズ・ワン)

実施要領

【申込期間：令和6年5月31日(金)～6月28日(金) 17:00】

令和6年5月

【はじめに】2024年度の特産品評価委員会事業に関する今後のご案内予定

今回ご案内いたします商品開発・改良支援 buyer's one（バイヤーズ・ワン）を含め、2024年度の特産品評価委員会事業は下記のとおりサービスメニューをご用意しております。

商品開発・改良支援が受けられる「商品開発を行える場」、審査会型ビジネスマッチングを通じた「販路開拓を行える場」と一気通貫で支援するサービスを展開いたします。それぞれのサービスにお申し込み頂くことも可能ですので、奮ってご参加ください。

<2024年度 特産品評価委員会事業>

(本資料紹介内容)

商品開発・改良支援
buyer's one
(バイヤーズ・ワン)

商品開発の場の提供

審査会型ビジネスマッチング
buyer's room
(バイヤーズルーム)

販路開拓の場の提供

事業者の
段階

① 商品開発／改良

② 販路開拓

目的：	<ul style="list-style-type: none">バイヤーの支援を受けながら、売れる商品の開発や改良	<ul style="list-style-type: none">付加価値向上と流通関係者等へのPRによる販路開拓
内容：	<ul style="list-style-type: none">指導アドバイザーから個別指導を受ける機会を提供。	<ul style="list-style-type: none">審査員となるバイヤーへの試食の機会を提供。 バイヤーが賞を授与、あるいは希望した事業者との、マッチングを実施。
メリット：	<ul style="list-style-type: none">第一線で活躍するバイヤーから売れる商品作りを学ぶことができ、指導バイヤーの売り場で販売もします。	<ul style="list-style-type: none">多くのバイヤーとの取引や知り合うきっかけとなること、また経済産業大臣賞等を受賞する可能性があります。
成果実績：	<ul style="list-style-type: none">2021年度から実施し、3年間で85件の商品開発、改良支援を実施し、2024年1月時点で累計で約9,200万円の売上が発生しており、今秋（追跡アンケート実施時）には累計で1億円の成果が見込めております。 ※事業者アンケートの集計より	<ul style="list-style-type: none">4年間で747商品のエントリーを受領し、1,293件のマッチングと2024年1月時点で約1億3570万円の経済波及効果を生み出しています。 ※事業者アンケートの集計より
応募期間：	<ul style="list-style-type: none">5/31～6/28	<ul style="list-style-type: none">9月の部：7/1～7/2911月の部：9/6～10/3

【はじめに】 buyer's one (バイヤーズ・ワン) の2021年度以降の実施事例に関して

1、株式会社テレビ東京ダイレクト マーチャンダイザー 秋吉 玲子様 × 株式会社肉のふがね 「岩手短角和牛ハンバーググラタン〜セシーナの香り〜とビーフストロガノフセット」

- ・ ミシュランガイド1つ星のフランス料理 ラペの松本シェフに監修を依頼し新商品を開発。
- ・ 2021年 buyer's room 11月の部にて銀賞を受賞。
- ・ テレビ東京 ちょっと贅沢なご家庭グルメのお取り寄せ通販番組「虎ノ門市場」にて複数回の放映。
- ・ テレビ東京などの販売を含め、2023年1月現在までに売上が458万円を超える成果に。

2、株式会社信濃屋食品・株式会社スズキヤ・株式会社大寿・株式会社JALUX・株式会社Ten ・株式会社ヨシケイ東埼玉の計6社 × 四代目大野屋氷室 ※アドバイザー氏名の記載省略 「飲むかき氷 国産の素材にこだわった6種セット」

- ・ 6社のアドバイザーからのアドバイスを元にパッケージやロゴを刷新し、1個あたりの容量も改良。フレーバーも各社に合わせ、国産の果物を主に使用するなど新開発し、それらを詰め合わせたギフトセットも開発。
- ・ 2021年 buyer's room 11月の部にて「経済産業大臣賞」を受賞。
- ・ アドバイザー 6社での販売を含め、2023年1月現在までに売上が2,000万円を超える成果に。

3、株式会社信濃屋食品 岩崎 忠之様 × 株式会社誠味 「帆立貝柱オリーブオイル漬」

- ・ 「佃煮の老舗として和風の商品は多く扱っているが、ワインに合うような洋風な商品を開発し販路を拡げたい」という意向を踏まえて、ワインにも合う商品として、佃煮をオリーブオイルに漬け、オードブル感覚で食べられる新商品を開発。
- ・ 2024年1月までに信濃屋で47万円、信濃屋様以外でも7社に導入いただき約3,000個の出荷が発生し、売上が約257万円を超える成果に。

4、株式会社スズキヤ 常務取締役 営業統括本部長 磯崎 収様 × 株式会社平松食品 「トマトソースにおぼれたまぐろ〜パスタソースに仕上げました〜」

- ・ バイヤー目線からのアドバイスをもとにパッケージや商品名などを改良し、販売。
- ・ 2021年 buyer's room 11月の部にて審査員特別賞を受賞。
- ・ スズキヤでは600個、他所販売先を含めると2,000本のお取引が生まれ、売上が120万円を超える成果に。



左上：【株式会社肉のふがね】素材である岩手短角牛の牧場へ アドバイザー、監修シェフが訪問の様子
右上：【四代目大野屋氷室】経済産業大臣賞受賞商品 飲むかき氷



左上：【株式会社誠味】ワインに合う洋風の佃煮をテーマに開発した帆立貝柱オリーブオイル漬
右上：【株式会社平松食品】株式会社スズキヤでの店舗の販売の様子

5、株式会社ヨシケイ東埼玉・播州代表取締役 前川 将樹様 × 株式会社甲石製館
「初夢もなか」

- ・ヨシケイグループ内でお年賀に利用できる商品を開発。富士山、桜と日本を代表するようなテーマ、モチーフを使用して、馴染みやすく、お年賀として贈りやすい商品に。
- ・900件の注文、売上が180万円の成果に。

6、株式会社マクアケ マネージャー 武田 康平様 × 株式会社肉のふがね ※2021年、2022年と2年連続参加
「岩手短角和牛ビーフジャーキー」

- ・肉のふがねを広く消費者に知ってほしいとクラウドファンディングにチャレンジすることに。
- ・マクアケと相性の良いジャンルやノウハウを教示され、それらを踏まえ、プロジェクトを実施。
- ・7つのリターン品を用意し、155万円の成果に。

7、株式会社東急百貨店 上席バイヤー 平山 幸雄様 × アサヒグラント株式会社
「生ハム・サラミセット」

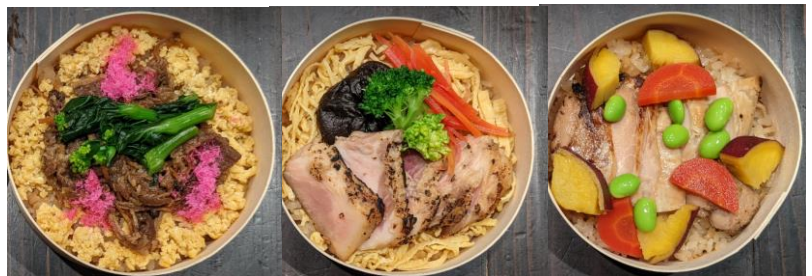
- ・食品輸入商社のため、コロナ禍と世界情勢、イタリアで発生した豚の伝染病による輸入停止問題によって厳しい状態になり、小売り用の商材開発に舵を切ること。自社ブランドを育む前に、商品改良に着手。
- ・東急百貨店などでの売上を含め540万円を超える成果に。今夏の採用も内定しており、さらなる売上を期待。

8、株式会社大丸松坂屋百貨店 バイヤー 大串 和弘さま×株式会社まつえんどん
「鈴なり村田明彦シェフ監修 牛豚鶏3種のこだわりわっぱ飯」、
「みわ農園の南魚沼産米使用 こだわり玄米ベーグル5種セット」

- ・米の消費が落ち込みつつある中で活路を見出そうとわっぱ飯とベーグルを2軸で開発。
- ・ミシュランガイド1つ星を7年間獲得した実績のある鈴なりの村田シェフが愛用している農園ということもあり、わっぱ飯は村田シェフに監修を依頼し、開発。
- ・大丸松坂屋百貨店でのここ数年の販売実績から2商品で400万円の実績を見込む（今夏販売開始）。



左：【株式会社甲石製館】お年賀商品「初夢もなか」の荷姿
上：【株式会社肉のふがね】マクアケのプロジェクトページ



左上：【アサヒグラント株式会社】東急百貨店向けに商品組みした生ハムとサラミセット
右上：【株式会社まつえんどん】大丸松坂屋百貨店向けに開発した牛豚鶏の3種のわっぱ飯と5種のベーグル（すべて大豆ミート入り）

I 事業概要

1. 実施名称

buyer's one (バイヤーズ・ワン)

2. 実施目的

地域の資源・技術の活用などを踏まえ、第一線で活躍する企業の決定権者であるバイヤーが事業者の商品開発・改良時点からサポートし、マーケットの需要を踏まえた「売れる商品作り」に取り組む事業です。商品開発・改良支援を行い、その後の販路開拓まで一気通貫で支援することを目的とします。

3. 実施内容

令和6年度の商品開発・改良支援事業のアドバイザーに任命を受けた17名のバイヤーが、1名あたり1～3社の支援先を選定。その後、オンラインを中心とした指導にて商品開発・改良を行います。開発後、支援を行ったバイヤーの売り場での取り扱い※1、別途実施する「buyer's room 2024（11月の部）」へ無償でエントリー※2を目指します。

※1 取り扱いに向けて指導を行いますが、確約するものではありません。

※2 商品が完成している場合のみのため、出品を確約するものではありません。

(1) 一次審査

17名のバイヤーによる書類選考の情報を基に、バイヤー経験者等の有識者による試食審査を行い、提出書類とサンプル商品から「商品の加工力、実行力、熱意」などを踏まえて、30者程度を選考します。

審査を通過した事業者には通過の旨、それ以外の事業者には一次審査にて終了の旨を連絡します。

(2) 二次審査

17名のバイヤーによる試食審査を行い、提出書類とサンプル商品から「商品の加工力、実行力、熱意」などを踏まえて、各バイヤーあたりの支援先を1～3者程度ほど選考します。

選定先に選ばれた事業者には通過の旨、それ以外の事業者には二次審査にて終了の旨を連絡します。

(3) 事務局とのオンライン面談

バイヤーによるオンライン等の指導を今後スムーズに行うため、事前に事務局とのオンライン面談を実施します。

(4) バイヤーによるオンライン等の指導（1事業者あたり2～4回程度を想定）

① どのような商品を開発あるいは改良するかの協議。目標の設定。

② 開発中に商品や仕様などに関する質問、相談などに関して適宜協議。

③ 試作完成後、試食、仕様の確認、協議し、完成。

必要に応じて、改良点がある場合は再度試作し、完成まで進めます。

※商品開発・改良の過程で、バイヤーが求める商品や仕様に達しなかった場合は、支援が打ち切りになる可能性がございます。その場合は、支援を行ったバイヤーの売り場での取り扱い、「buyer's room 2024（11月の部）」のエントリーの権利を失います。あらかじめご了承ください。

(5) 「buyer's room 2024（11月の部）」のエントリー

完成した商品を「buyer's room 2024（11月の部）」へエントリーし、販路開拓にチャレンジします。なお、エントリー費は特別条件として無償とします。

※2024年10月末日までに商品が完成している前提となり、それ以降に完成したものはこの権利を失います。あらかじめご了承ください。

4. 令和6年度の商品開発・改良支援事業のアドバイザーメンバー

アドバイザーとなるバイヤーは本事業の趣旨に賛同頂きました下記のメンバーを予定しております。第一線で活躍するバイヤーと商品作りを行う有意義な機会を是非ご活用ください。
※変更になる可能性がございますので予めご了承ください。

※順不同



(株)大丸松坂屋百貨店
マネジャー 渡邊 博文

(株)JALUX マネージャー
富木田 美緒

(株)スズキヤ 執行役員
木内 美紀

(株)信濃屋食品
部長 岩崎 忠之

(株)大寿 代表取締役社長
大野 孝将

(株)ヨシケイ東埼玉・播州
代表取締役 前川 将樹



(株)食文化 取締役
井上 真一

(株)大丸松坂屋百貨店
バイヤー大串 和弘

大阪ガス(株)
バイヤー 猪口 由美

(株)北野クリエーション
部長 坂本 英剛

(株)東急百貨店 シニア
アドバイザー 平山 幸雄

(株)マクアケ
局長 武田 康平



(株)テレビ東京ダイレクト
マーチャンダイザー
島田 直樹

(株)こだわりや
専務取締役 藤田 友紀子

(株)エクスクリエ
バイヤー 名畑 嘉政

(株)TeN
リーダー 櫻井 大介

エフアンドエフシステム(株)
専務取締役 谷井 正樹

<スーパーマーケット、セレクトショップ、自然食品専門店>

・エフアンドエムシステム株式会社 (<https://www.shizensyoku-ff.com/>)

専務取締役 谷井 正樹

創業1992年の自然食品専門スーパーです。東京都内を中心に関東で27店舗運営しています。生産者様との繋がりを大事にしています。

・株式会社大寿 (<http://www.foodhouse-oonoya.co.jp/>)

代表取締役社長 大野 孝将

楽しくて美味しい食提案をテーマに、神奈川の東横線沿いにOONOYAあるいは大野屋商店の屋号にて7店舗のスーパーを運営しています。

・株式会社こだわりや (<https://www.kodawariichiba.com/>)

専務取締役 藤田 友紀子

化学的な農薬や肥料、合成添加物などを極力含まない主に国内産原料の食品、日本産、外国産オーガニック食品を扱う食品の専門店として国内(首都圏)46店舗、オンラインショップを運営しています。

・株式会社信濃屋食品 (<https://shinanoya.co.jp/>)

部長 岩崎 忠之

1930年に創業し、現在本社のある世田谷や都内を中心にスーパーマーケットを5店舗、酒飯店を13店舗運営しています。

<スーパーマーケット、セレクトショップ、自然食品専門店> ※続き

- ・株式会社スズキヤ (<http://www.suzukiya-inc.jp/>)
執行役員 木内 美紀
1902年に創業し、神奈川県逗子市、葉山町、鎌倉市など湘南エリアを中心にスーパーマーケットを10店舗、その他、雑貨専門店「置地廣場」、ベーカリー工場などを運営しています。
- ・株式会社北野クリエーション (<https://www.ace-group.co.jp/>)
部長 坂本 英剛
全国に「北野エース」の屋号で100店舗以上のスーパーマーケットやWEB SHOPを運営。また外部企業への商品卸も行っております。

<カタログギフトならびに通販>

- ・株式会社大丸松坂屋百貨店 (<https://www.daimaru-matsuzakaya.com/>)
マネジャー 渡邊 博文、大串和弘
百貨店は全国主要都市に展開し、百貨店以外では2012年度下期からは新たに「パルコ事業」が連結グループとして加わったほか、卸売事業、クレジット事業、建装事業などを展開しています。
- ・株式会社東急百貨店 (<https://www.tokyu-dept.co.jp/>)
シニアアドバイザー 平山 幸雄
東急株式会社（旧・東京急行電鉄）の完全子会社で東急グループの中核企業。渋谷・本店をはじめ、東急線沿線を中心に20店舗を運営しています。
- ・株式会社JALUX (<https://www.jalux.com/>)
マネージャー 富木田 美緒
航空機部品や機材などの航空・空港関連事業、保険、不動産などのライフサービス事業、空港店舗・空港免税店舗販売や通信販売などのリテール事業、そして農水産物、贈答用食品、ワインなどのフーズ・ビバレッジ事業まで、幅広い事業展開を行っています。

<通販>

- ・株式会社食文化 (<https://www.shokubunka.co.jp/>)
取締役 井上 真一
うまいもんドットコム、築地市場ドットコム、dancyuドットコム、イエノミドットコムなど、数多くの通販ブランドを展開。SONYやYahoo等外部企業とのコラボ事業も行っていきます。
- ・株式会社TeN (<https://imikoto-marche.jp/>)
リーダー 櫻井 大介
食のオンラインショップ「イミコトマルシェ」運営。オンライン広告による集客を強みに、生産事業者様が商品に込めた背景までもお客様にアプローチし、商品のファン化を促します。
- ・大阪ガス株式会社 (<https://osakagas.o-kaimono.com/>)
バイヤー 猪口 由美
関西のエネルギー会社である当社は、1905年以降日本の暮らしに合わせてガスのかまどや七輪も販売し、関西の食文化へ貢献して参りました。そんな我々が独自の目線で厳選した商品や“旨いもん”を集めた「スマイLINK」で、皆さまのおうち時間を豊かにいたします。

<宅配>

- ・株式会社ヨシケイ東埼玉・播州 (<https://www.yoshikei-hsa.com/>)
代表取締役 前川 将樹
昭和58年より埼玉県越谷市にてヨシケイ東埼玉を、平成7年より兵庫県姫路市にてヨシケイ播州を開業し、一般家庭向け、法人向けに食材宅配サービスを展開しています。

<テレビ通販>

- ・株式会社テレビ東京ダイレクト (<https://www.toranomon-ichiba.com/>)
マーチャンダイザー 島田 直樹
ちょっと贅沢なご家庭グルメのお取り寄せ通販「虎ノ門市場」を運営しています。

<卸売>

- ・株式会社エクスクリエ (<https://www.excrie.co.jp/>)
バイヤー 名畑 嘉政
1980年の設立当初から生活者ネットワークと定性調査・クチコミプロモーションにこだわりを持ち、大手メーカーのマーケティング支援をベースに、よく売れる商品づくりとよく売れる仕組み作りを企画・提案・実施している企業です。メディアアプローチに秀で、商品の卸売も行っています。

<クラウドファンディング>

- ・株式会社マクアケ (<https://www.makuake.com/>)
局長 武田 康平
株式会社サイバーエージェントのグループ会社で、新しいプロダクト、フード、サービス、飲食店などのあらゆるジャンルのプロジェクトを掲載している「アタラシイものや体験の応援購入サービスMakuake」を運営しています。

5. 対象品目

食品のみ。加工品（加工食品、調味料、スイーツ、飲料など）が対象となります。

6. 申込対象者

中小・小規模事業者

7. 募集期間と申込書の提出期限

募集期間…令和6年5月31日（金）より6月28日（金）17:00まで
提出期限…令和6年6月28日（金）17:00まで

8. 費用及び募集商品数、商品開発・改良支援数

(1) 審査費

- ・一般価格：1者2,000円
- ・商工会員特別価格：1者1,000円
- ※いずれも税込価格
- ※審査費とは別途、商品サンプルの提供が必要

(2) 商品開発・改良支援費

- ・一般価格：1者50,000円
- ・商工会員特別価格：1者30,000円
- ※いずれも税込価格
- ※商品開発・改良の過程で、バイヤーが求める商品や仕様に達せず、支援が打ち切りになった場合は、費用の半額をご返金します。

(3) 募集事業者数

- 先着100事業者（原則1事業者1商品のお申込みとします）
- ※先着順のため上限数に達した場合、期間内でも前倒しで募集を終了いたしますのでご承知おきください。

- (4) 商品開発・改良支援数
バイヤー 1 名あたり 1～3 者を選定します。
※審査により決定。

9. 審査日程及び場所

- (1) 一次審査日程：令和 6 年 7 月 4 日（木）
一次審査結果通知：令和 6 年 7 月 5 日（金）
- (2) 二次審査日程：令和 6 年 7 月 10 日（水）
二次審査結果通知：令和 6 年 7 月 17 日（水）

※審査結果は順次、商工会ネットワークへ掲示予定
商品サンプル郵送先は申込者に対して別途ご案内します。

10. 審査方法

- (1) 一次審査・選考方法
下記の①、②を総合的に判断して、30 者程度を選考します。
- ① 17 名のバイヤーによる書類選考
② バイヤー経験者等の有識者による試食審査
指定の会場に下記を送付頂きます。
- ・商品開発を希望の場合：申込事業者の加工力を審査させて頂く意図から自社のお薦め商品1点、申込書、その他の資料
 - ・商品改良を希望の場合：改良を希望する商品1点、申込書、その他の資料
- (2) 二次審査・選考方法
17 名のバイヤーによる試食審査の場を設けます。指定の会場に下記を送付頂きます。
- ・商品開発を希望の場合：申込事業者の加工力を審査させて頂く意図から自社のお薦め商品1点、申込書、その他の資料
 - ・商品改良を希望の場合：改良を希望する商品1点、申込書、その他の資料

本事業の目的に則り、審査員各々の選定基準に基づき公正厳格に審査を行い、支援先を決定します。

11. 事務局とのオンライン面談

令和 6 年 7 月下旬

12. 担当バイヤーによるオンライン指導日程及び場所

令和 6 年 7 月下旬～10 月下旬（1 事業者あたり 2～4 回程度を想定）

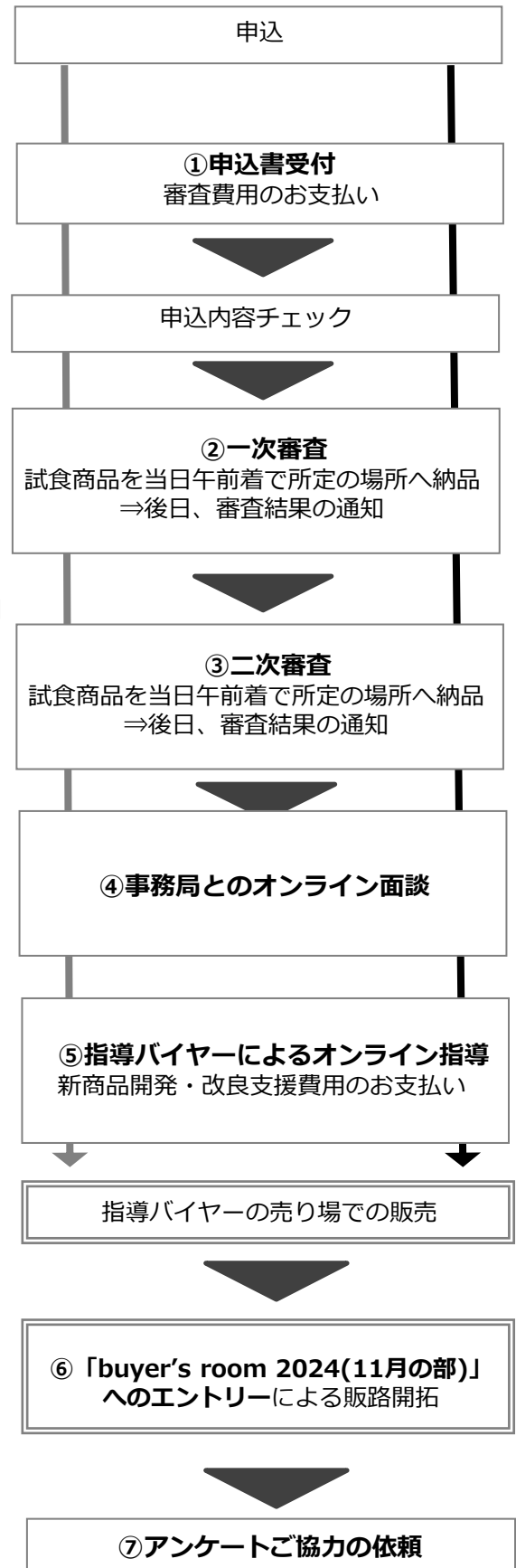
II 申込について

1. 事業全体スケジュール

- ①2024年
5月31日(金) ◆募集開始
～6月28日(金) ◆募集締切期限(受付時間:17時迄)
※審査費用は事務局からお支払いに関する連絡を受けた後
1週間以内にお支払いください。
- ②7月4日(木) ◆一次審査(後日、審査結果を通知)
※必ず午前着にてご手配ください
(以降、一次審査通過事業者のみ)
- ③7月10日(水) ◆二次審査(後日、審査結果を通知)
※必ず午前着にてご手配ください
(以降、二次審査通過事業者のみ)
- ④7月下旬 ◆事務局とのオンライン面談
- ⑤7月下旬～10月下旬 ◆指導バイヤーによるオンライン指導
※商品開発・改良支援費用は事務局からお支払いに関する連絡を
受けた後、1週間以内にお支払いください。
(以降、10月下旬までに商品開発・改良が完成した事業者のみ)
- ⑥10月下旬～ ◆「buyer's room 2024(11月の部)」
へのエントリー
※詳細は別途ご案内します。
- ⑦2025年1月 ◆アンケートに関するご協力の依頼

留意事項

- ※商工会会員事業者については、商工会が「商品申込書」を取りまとめた上で、運営事務局宛にご提出いただきますようお願いいたします。
エントリー後は、運営事務局と事業者が直接やりとりを行います。審査結果については商工会へもご連絡します。
- ※今後、本スケジュールに関連する事項等についてはメールにてご連絡いたします。定期的にメールのご確認をお願いいたします。
- ※万が一、メールの見逃しやサンプル送付を忘れていたという理由で一次審査、二次審査の場に商品サンプルが届かない場合は、審査不可となりますので予めご了承ください。
- ※商品開発・改良の過程で、バイヤーが求める商品や仕様に達しなかった場合は、支援が打ち切りになる可能性があります。その場合は、支援を行ったバイヤーの売り場での取り扱い、上記⑥「buyer's room 2024(11月の部)」へのエントリーの権利を失いますのであらかじめご了承ください。
- ※上記⑥「buyer's room 2024(11月の部)」は、2024年10月末日までに商品が完成している前提となり、それ以降に完成したものはこの権利を失いますので、予めご了承ください。



2. 応募資格

- (1) より良い商品づくりや販路開拓に意欲があり、自社が持つ課題の解決に積極的に取り組む事業者であること。
- (2) 地域の資源・技術等を活用した商品作りを大切にしていること。
- (3) 審査用の商品サンプルを提供できること。後日、運営事務局より試飲、試食できるよう商品サンプルの提供を依頼する（一次審査は7人、二次審査は17人を想定）。
- (4) 新商品開発・改良の選定先に対し、令和7年1月（予定）に、その後の取引状況、売上増加等を調査するアンケート調査を実施する。その調査に協力できる事業者であること。

3. 応募形態および募集品目について

- (1) 応募形態
下記のいずれかをお選び頂きます。
 - ・商品開発：新商品を開発をしたい
 - ・商品改良：既存商品を改良したい
- (2) 募集品目
食品のみ。加工品（加工食品、調味料、スイーツ、飲料など）が対象となります。

4. 応募方法（申込書の提出）

- (1) 申込書：別添の「商品開発・改良支援申込書」をご利用ください。
- (2) 申込方法：商工会会員事業者については、商工会が取りまとめてお申し込みください。
- (3) 締切日：**6月28日（金）17時**
- (4) 提出先：buyer's one 運営事務局（株式会社リトルワールド）宛に、**必ずメール**にて申込書ファイルを添付してご応募願います。
メールタイトルに「商品開発・改良支援申し込み」と記載してください。

5. 申込書の記入について

申込書はマイクロソフトワードで作成しています。**不備が無いよう全ての項目をご入力ください。**
申込書の情報はPR用の制作物等にも使用するため、誤字、脱字にも十分にご留意ください。

申込書提出先

商品開発・改良支援事業
buyer's one（バイヤーズ・ワン）運営事務局
（株式会社リトルワールド）

担当：飯田、遠藤まで
TEL: 03-6416-8657 FAX: 03-6416-8668
E-mail: info@team-chef.jp

6. 一次審査、二次審査へのサンプル商品の手配に関して

(1) 手配物に関して

- ・商品開発を希望の場合：申込事業者の加工力を審査させて頂く意図から、自社のお薦め商品1点、申込書、その他の資料
- ・商品改良を希望の場合：改良を希望する商品1点、申込書、その他の資料

【補足】

アドバイザーとなるバイヤーが評価をする点は「商品の加工力」「熱意」「実行力」となり、今回は「サンプル商品」と「資料」から選定先を選抜する形式を取るため、**「商品開発・改良支援申込書」にしっかりと自社のアピールをすることを強くお薦めします。**

(2) 商品サンプルの必要量 ※別途ご連絡いたします

一次審査では7人、二次審査では17人が試飲、試食することを想定しております。

試飲、試食の仕方によってサンプル商品以外の食材や調味料などが必要な場合は、その食材や調味料なども共にご手配ください。

(3) 申込書のコピーをご用意いただきます

事務局にて申込書を確認後、不備がなく確定した申込書を、**両面印刷で1枚に納め、一次審査では7枚、二次審査では20枚印刷の上（予備枚数含む）、商品サンプルとともにお送りください。**印刷はカラーでなく白黒でも構いません。審査当日にバイヤー等へお渡しいたします。

※申込書のコピーは、別途、郵送でも構いません。なおその際は必ず宅配便でご郵送ください。

(4) 送付日時

一次審査は**7月4日（木）午前必着（厳守）**でお願いいたします。

会場の都合上、この日以外に商品を受け取ることができず、審査ができなくなりますので、ご協力をお願いいたします。

二次審査は、一次審査を通過した事業者に対して、7月5日（金）を目途に送付日時ならびに場所を通知します。

(5) 調理や解凍方法に関して

解凍方法や調理方法があるものは、その旨をメールにてご連絡ください。また、お送りいただく商品サンプルに資料として同梱してください。

(6) 送付先

6月27日～7月1日を目途に別途ご案内します。

※サンプル商品送付時には、備考欄に「商品開発・改良支援事業商品在中」と必ず明記してください。

(7) 商品発送時のご連絡

サンプル商品及び申込書のコピー発送時に、下記3名全員のメールアドレスを宛名に入れて、発送する旨をメールにてご連絡くださいますようお願いいたします。

■商品発送時の連絡先メールアドレス：飯田 (c.meica@littleworld.co.jp)

CCにて荒金、遠藤にもその旨をメールして頂きます様お願いいたします。

荒金 (takahiro.arakane@littleworld.co.jp) 遠藤 (h.endo@littleworld.co.jp)

(8) 商品の返却

すべて審査終了後に事務局にて処分させていただきます。あらかじめご了承ください。

申込等に関するお問い合わせ先

商品開発・改良支援事業
buyer's one（バイヤーズ・ワン）運営事務局
（株式会社リトルワールド）

担当：飯田、遠藤

TEL: 03-6416-8657 FAX: 03-6416-8668

E-mail. info@team-chef.jp

～ 受付時間 ～

土日祭日を除く 月曜日～金曜日の午前10時～午後6時まで