



# FCP中間報告会

**第1部：FCPの取組状況  
地域の食産業の活性化について（地域ランチとの連動）**

**平成23年9月9日**

**農林水産省**

**食料産業局 企画課 食品企業行動室**

## 目 次（掲載順）

- FCP地域ランチの概要
- 岩手ランチ
- 三重ランチ
- 和歌山ランチ
- 愛媛ランチ
- 大分ランチ
- 栃木ランチ
- 滋賀ランチ
- 山梨ランチ
- 島根ランチ

※各ランチ資料毎にページ番号が付いています。

# 平成23年度 FCP研究会活動

## 活動パターン

## 【研究会】情報共有の場

①農林水産省の設ける研究・発表の場

- 消費者との対話のあり方
- 工場監査項目の標準化・共有化
- 商品情報の効率的なやりとり
- 企業力向上の場としてのマッチングフェア・商談会の活用

②事業者の主体的な取組農水省が運営に関与

<b>FCP普及・戦略</b>			
<b>アセスメント(予定)</b>			
<b>地域 ブラ ンチ</b>	三重ブランチ	愛媛ブランチ	島根ブランチ
	岩手ブランチ	和歌山ブランチ	<b>地域の状況に 応じたテーマ 設定</b>
	山梨ブランチ	栃木ブランチ	
	大分ブランチ	滋賀ブランチ	

# FCP地域ランチの取組 ～地方公共団体の主体的な取組～

## 地域ランチ

- 各地で、FCPの仕組みを活用して、地域独自の課題に取り組み、地場の食品産業の活性化につなげる活動
- 都道府県から、独自のテーマ、手法での活動の提案を受け付け、農林水産省FCP事務局が連携して活動をサポート
- 食品産業事業者の人材育成、経営コンサルティング、販路開拓、商品ブラッシュアップ、農商工連携など、それぞれの地域が重視する課題に関して、それぞれの地域のやり方で運営
- 平成23年度は、岩手県、三重県、愛媛県、和歌山県、山梨県、栃木県、大分県、滋賀県、島根県で地域ランチを立ち上げ。今後も、地域ランチ立ち上げを呼びかけ
- 地域ランチ間での情報共有や他の研究会活動との連動により、各地の活動のさらなる活性化を働きかける予定

# FCP中間報告会

## FCP岩手 brunchの活動について

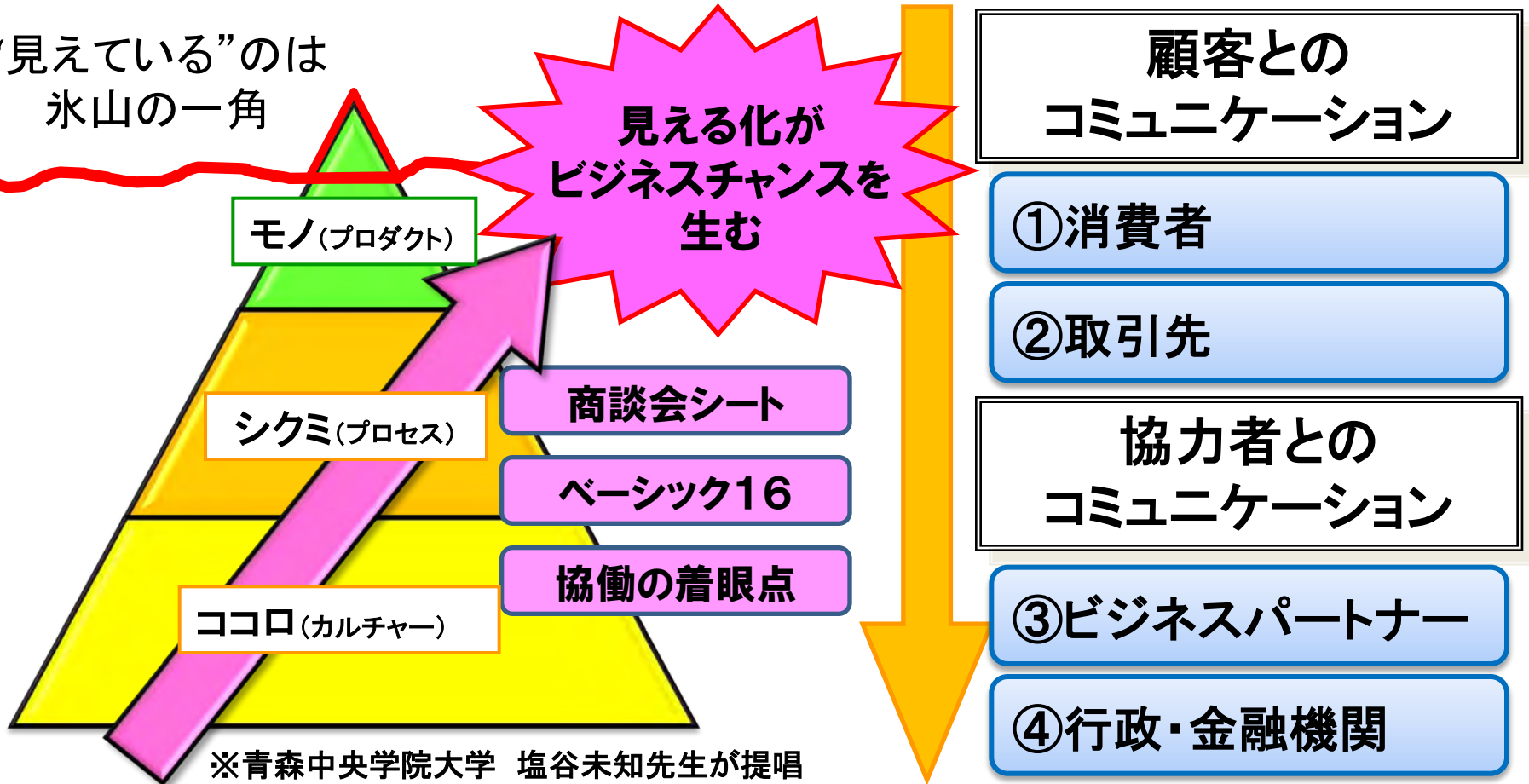
平成23年9月9日

FCP岩手 brunch

# FCP岩手ランチ活動理念

企業活動の“見える化”が「経営転換→産業構造転換」のきっかけに

“見えている”のは  
氷山の一角



情報開示+コミュニケーション=“顧客密着経営”に活路

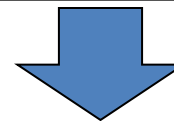
# 6次産業化事業者への支援

いわて6次産業支援センターと連携を図り、情報の共有化や6次産業化に取り組む農林水生産者等に対する支援を行うとともに、**農林水産者と県内食品加工業者間とのネットワークづくり**を推進する。

**F C P 岩手ブランチ**



連携・情報共有



**いわて6次産業支援センター**  
(県・岩手県中小企業団体中央会)

**○県内食品事業者とのネットワークづくり**

○事業計画策定    ○各種制度活用に関する相談    ○経営相談

**6次産業事業者**

県内食品事業者、6次産業化に取り組む農林水生産者を対象に、FCP  
本体からアドバイザーにお越しいただきセミナー・交流会を実施。

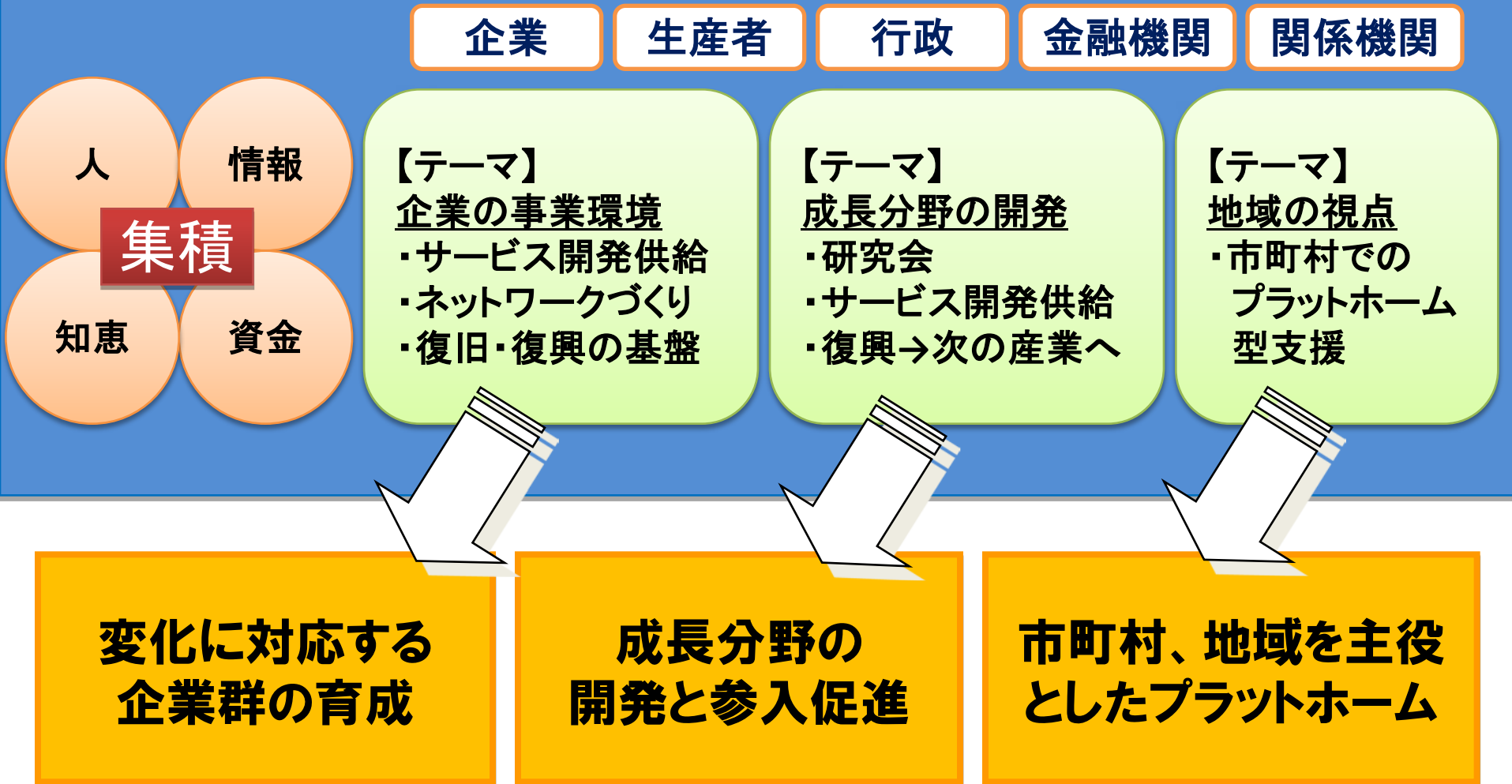


東京大学大学院中嶋康博先生をはじめ  
(株)イトーヨーカ堂 坂倉秀人氏、  
キューピー株式会社 堀池俊介氏、  
社団法人日本能率協会 箱崎浩大氏  
から ①販路拡大、②商品開発、③お客様  
コミュニケーションについて、広範囲の情報、  
取り組み内容についてご教示いただきました。



# FCP岩手ランチの目指す方向

企業と関係機関が同じ立場で仕事をするプラットフォームへ



メモ

# 地域ブランチ（三重県）

協働の着眼点を活用した企業価値の向上

三重県農水商工部マーケティング室

## 背景

- 三重県では、平成20年度から県内食品企業を支援する「食の信頼回復サポート事業」を実施しており、経営品質の考え方をベースにしている食品企業経営者向けのセミナーとFCPの「協働の着眼点」に共通点が多い。
- 今後、「協働の着眼点」が定着すれば、自社の取り組みを確認するツールとして使用する場合においても、同一の視点での活用が有効。

## 内容

- 食品企業経営者を対象に企業価値向上のための研修会を実施する。その中で、FCPの取り組みと「協働の着眼点」の理解を促す。
- それら事業者の取組の「見える化」を進め、消費者に支持される付加価値の高い地域食品製造を推進する。



## 目標

- 経営トップが食の安全安心を企業力向上の観点から捉え、企業経営を行う意識を持つ事をめざす。
- 「協働の着眼点」の理解が深まり、自社の企業経営を振り返るツールとして活用してもらう。
- 商品の特徴の表現や品質・衛生管理のレベルアップにつなげる。
- 「食品企業の企業価値向上」に向けた、企業の主体的な取組を促進する。

# 食品産業企業力向上支援事業

## 事業者の主体的な取組の支援

経営品質 および 品質・衛生管理向上への  
事業者自らの意識醸成に対する支援

- ・トップセミナーによるリーダーシップの向上
- ・FCP展示会・商談会シート作成研修
- ・事業所の勉強会への講師派遣
- ・個別相談の実施

★トップセミナー修了事業者による  
地域での自主的な勉強会の開催

## 食の信頼向上アドバイザーの配置

※アドバイザーには、経営品質、品質・衛生管理に精通し、  
事業者の意欲を高めることが出来る方を選定

## 事業者の主体的な取組啓発

- ・主体的な取組を啓発するため食品事業者を  
個別訪問

## 食品サポート員の配置

信頼向上

消費者

顧客本位

事業者

連携

監視・指導

消費者の視点に立った事業運営による、県内食品製造事業の発展へ

## <平成23年度食品企業トップセミナーの内容>

- 目的
- ・食の信頼向上に向けて「安全の提供」と「安心の醸成」をお客様の視点で考える。
  - ・お客様の信頼獲得の基礎となる「優れた経営の仕組みづくり」を考える。

- カリキュラム
- 第1回 わが社はなぜ？お客様に選ばれているのか？
  - 第2回 わが社のお客様価値創造のプロセス
  - 第3回 お客様との双方向コミュニケーション
  - 第4回 価値創造に向けたリーダーシップ
  - 第5回 お客様価値を高める人と組織づくり
  - 第6回 わが社の、お客様に信頼される企業づくり

- 進め方
- ・実例を使ったグループワークが主体です。  
自社の実態をベースにフランクに話し合しましょう！
  - ・セミナー自体がベンチマーキングです。  
「気づき」は持ち帰ってドンドン実行してください。

参加者 12社 13名



# 食品企業トップセミナー研修風景



## ■ 講師

安倍クオリティーマネジメント(株) (三重県食の信頼向上アドバイザー)  
代表取締役 安倍 泰生 氏

## ● 現在の活動状況

経営品質協議会認定セルフアセッサー、日本経営品質賞・ひょうご経営品質賞審査員  
兵庫県経営品質実践研修会講師、京都経営品質協議会指定講師、龍谷大学経営品質研究会研究員、京都教育大学非常勤講師、京都生活協同組合理事

## グループ形式によるカリキュラムの実施



# 平成22年度取り組み実績

参加者：22社 25名

開催回数：研修会6回 交流会2回

自己点検シートの提出：11名

## ○研修後のアンケートから

改めて気付かされる  
ところが何カ所もあり  
ました。文章化されて  
いない部分をきちんと  
整理していきたい。

「お客様基点」及び  
「安全」と「安心」につ  
いての考え方につい  
て、今回の資料を活  
用して職員全体研修  
会を実施しました。

現在行っている活動を  
改めて文字に起こすこ  
とで、更なる向上を目  
指す為に何が必要かを  
考えさせられました。

コンプライアンス綱領を制  
定し、基本理念や品質方  
針、行動規範等をHPに掲  
載していますが、目標を設  
定し従業員一人一人に対  
し、徹底していくことが今  
後の課題であると痛感し  
ました。

自社の現状について  
再確認することができ  
、より強化すべきとこ  
ろがわかり、役に立ち  
ました。

毎回、講義とともに  
自  
社に当てはめるとど  
うかというワークを実  
施していただいたの  
で、理解が深まりました。



## <平成23年度FCP展示会・商談会シート作成研修の内容>

- 目的
- ・食の信頼向上に向けて「安全の提供」と「安心の醸成」をお客様の視点で考える。
  - ・品質確保や商品づくりへの取組について気づきの機会とするとともに伝達力の向上を図る。

- カリキュラム
- 第1回 「通信販売の現状と今後 ～バイヤーの視点から～」  
「フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)とは」
  - 第2回 「売れる商品づくり」  
「FCP展示会・商談会シートについて」
  - 第3回 FCP商談シート記入相談会
  - 第4回 平成23年度「みえの食」オンラインストア提案会
  - 第5回 「ふりかえり」

- 進め方
- オンラインストアに視点をあてた講習を行いながら、実践形式でのFCP展示会・商談会シート作成研修を実施しています。
- 第3回では、模擬商談会による研修を行い、4回目では実践としての商談会を実施します。

参加者 27社

# FCP展示会・商談会シート作成研修風景

## ■ 講師・コーディネーター

株式会社高島屋クロスメディア事業部 ネット営業部

商品開発グループ(食料品) 課長 野口昌彦 氏

イトーヨーカ堂食品事業部 食品開発担当・ネット推進室担当 坂倉 秀人 氏

ネット推進室QC担当 阿部 光弘 氏

東京農業大学 農山村支援センター 中山 幹生 氏

農林水産省総合食料局食品産業企画課フード・コミュニケーション・プロジェクトチーム

チームリーダー 神井弘之 氏

## 第1回目の様子(平成23年7月26日)



## 研修修了生の実践フォロー(今後のテーマ)

1. アドバイザーの派遣
2. 交流・意見交換等の機会創出
3. 複数幹部の研修会への参加
4. 新規参加企業への声かけ
5. 自主的な取組の支援

**意欲的な食品企業のネットワーク構築へ**

メモ

# FCP中間報告会

平成23年度FCP和歌山ランチについて

平成23年9月9日

和歌山県農林水産部  
農林水産政策局  
食品流通課

# 昨年度のFCP和歌山 brunch の取組 (H22年度)

## テーマ:「食の信頼向上による企業力と商品力の強化」

- ・平成20年3月に策定した「和歌山県長期総合計画」の目標を実現させるため、アクションプログラム2010 和歌山県農水産物・加工食品の販売促進戦略を策定。推進基盤の強化と農産加工を軸にしたアグリビジネス構築のためFCP和歌山 brunch を立ち上げる。
- ・食の信頼向上を前提としたお客様視点の「商品力」「企業力」の向上を図るとともに和歌山県の新たな地域資源の活用の方向性を探ることとする。

・ベーシック16を活用して自社診断(before)を行う。自社の「強み」「弱み」を確認し、商談会で活用できるレベルの商談会シートを作成し、企業力アップ実践の場として、わかやま産品商談会・フーデックスに参加。最終回に自社診断(after)を行い、研究会参加の効果検証を行う。

・また、食の信頼向上のため、企業経営戦略、品質管理、商品開発、コミュニケーションをテーマに研究を行う。

第一回 平成22年6月30日 お客様視点に立った 企業経営とは？	第二回 平成22年8月2日 安全・安心のものづく り	第三回 平成22年9月28日 安全・安心で自社製 品に磨きをかけよう	第四回 平成23年1月19日 安全・安心はこうやっ てPRする	第五回 平成23年2月15日、 3月1～4日 商談会で実践	第六回 平成23年3月16日 成果発表会
<ul style="list-style-type: none"> <li>・FCPとは？(FCPチーム)</li> <li>・お客様視点にたった企業経営とは？(中山氏)</li> <li>・グループワーク</li> <li>ベーシック16を使った自社診断(before)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造現場から見た食の安全安心について(食品・生活衛生課)</li> <li>・グループワーク</li> <li>「FCP展示会・商談会シート」B面作成。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バイヤーにうったえるような商談会シートの書き方。(高島屋チーフバイヤー野口氏)</li> <li>・グループワーク</li> <li>「FCP展示会・商談会シート」作成。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表現力アップセミナー</li> <li>・商談ロールプレイング</li> </ul>	<p>わかやま県産品商談会in大阪</p> <p>FOODEX2011</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商談会参加を振り返って</li> <li>・ベーシック16を使った自社診断(after)・成果検証</li> </ul>

# 平成22年度 FCP和歌山ブランチの成果

## ○商談会シート作成面で

→参加者作成のシート内容がレベルアップ

## ○商談会・セミナーに参加して

→ 13社が商談会に参加し、商談実践。  
参加者が多くの‘気づき’を発見

商談会では、概ね全ての参加事業者が受講内容を実践できたと回答

## 参加者からの声

バイヤーや消費者の視点で自分たちの商品表現する重要性に気づいた。

安全・安心に係わる取組が自社で不足していることが分かった。

セミナーで目的意識をもって商談会に望むことが大切とわかり、今回は開発商品の評価を探ることを目的に参加した。



第二回終了時

最終

**出展企業紹介**

出展企業名	魚政商店
年間売上高	7千万
従業員数	4人
代表者氏名	田代 清治

**メッセージ**

魚政の商品は全て無添加・無着色で安心安全な商品をお届けする事を第一と考えております。しらす専風船から水揚げされるとびっせりの鮮度の良は塩分2%以下の低温で加工し素材を生かしたやさしい味に仕上げており、冷凍は一切せずに美味しく召上がるのをお楽しみください。

**ホームページ** <http://www.sasagishi.com>

**会社所在地** 和歌山県白高郡由良町網代201-17

**工場所在地** 同上

**担当者** 田代 由美子

**E-mail** [yusako@sasagishi.com](mailto:yusako@sasagishi.com)

**T E L** 0738-65-0061 **F A X** 0738-65-3699

**製造工程等（農林水産品の場合は、生産工程）等アピールポイント**

創業90年しらす一筋、素材にこだわり生しらすはそのまま食べられるほどの鮮度は抜群、水揚げに量により二箇所加工工場を有し水揚げ後30分以内に加工することが出来ます

①しらす専風船水揚げ→流れる対流釜加工場→釜揚げしらす → 遠赤外線乾燥機一ちりめん 全てオートメーション加工場

②しらす専風船水揚げ → 昔ながらの手作業加工 → 釜揚げしらす → 専用干し場天日干し → ちりめん

**品質管理情報**

商品検査の有無	無 (1日1回)の場合→検査項目
衛生管理への取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>製菓工程の管理 製菓からの連絡により加工工程の清潔を監視し湿度が落ちない様に加湿機を稼働</li> <li>従業員管理 食品表示講習を年一回受講</li> <li>施設管理 加圧洗浄機 加工後洗浄機</li> </ul>
品質管理体制 (担当者/連絡先/記録)	お客様に緊急時における担当者の連絡先を通知

**出展企業紹介**

出展企業名	魚政商店
年間売上高	7千万
従業員数	4人
代表者氏名	田代 清治

**メッセージ**

創業90年しらす一筋、素材にこだわり生しらす専風船4隻からの水揚げを一年を通じて加工しております。二箇所加工工場を有し水揚げ後30分以内に加工することが出来ます。塩分が少なくつゆあじさわりのしらすは海で近くに感じられる様にお届け予定です。

**ホームページ** <http://www.sasagishi.com>

**会社所在地** 和歌山県白高郡由良町網代201-17

**工場所在地** 同上

**担当者** 田代 由美子

**E-mail** [yusako@sasagishi.com](mailto:yusako@sasagishi.com)

**T E L** 0738-65-0061 **F A X** 0738-65-3699

**製造工程等（農林水産品の場合は、生産工程）等アピールポイント**

創業90年しらす一筋、素材にこだわり生しらすはそのまま食べられるほどの鮮度は抜群、水揚げに量により二箇所加工工場を有し水揚げ後30分以内に加工することが出来ます

①しらす専風船水揚げ→流れる対流釜加工場→釜揚げしらす → 遠赤外線乾燥機一ちりめん 全てオートメーション加工場

②しらす専風船水揚げ → 昔ながらの手作業加工 → 釜揚げしらす → 専用干し場天日干し → ちりめん

**品質管理情報**

商品検査の有無	無 (1日1回)の場合→検査項目
衛生管理への取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>製菓工程の管理 製菓からの連絡により加工工程の清潔を監視し湿度が落ちない様に加湿機を稼働</li> <li>従業員管理 食品表示講習を年一回受講</li> <li>施設管理 加圧洗浄機 加工後洗浄機</li> </ul>
品質管理体制 (担当者/連絡先/記録)	お客様に緊急時における担当者の連絡先を通知

## 平成23年度 FCP和歌山 brunchの取組

### テーマ 「食の安全・安心を伝える技術を磨く！」

- ・安全・安心と企業の信頼向上について
- ・売れる商品づくりと安全安心の伝え方
- ・商品の魅力を的確に伝えるコミュニケーション力の強化

和歌山県内事業者約30社が参加し、昨年度と同様に、「ベーシック16」で自社分析を行い、その上で、「FCP展示会・商談会シート」の作成を行います。

また、商談ロールプレイでは、シートを使い、短い時間で何をどのように説明するとバイヤーに伝わりやすいか学習します。百貨店バイヤー等にゲスト講師として講演いただき、アドバイスをいただきながら進めています。(年6回開催予定)

### 昨年度をふまえて・・・

#### <変更点・強化点>

★「伝える技術・コミュニケーション力のスキルアップ」を重視

・・・H22参加者からの反省・要望から、一方通行ではない商品PRを目指す。

★食品事業者同士のコミュニティ作りにFCPを活用

・・・県食料産業クラスター協議会との連携・お互い開催する情報交換会・交流会に相互参加



# 平成23年度 FCP和歌山 brunchの取組

## 第一回和歌山 brunch 平成23年5月25日

- フード・コミュニケーション・プロジェクトとは？
- 講義 食品企業の基本価値とは？
- グループワーク「ベーシック16」を使った自社分析



### グループワーク「ベーシック16」を使った自社分析

- 充実した商談会シートを作成するには自社の弱み強みを知ることが必要であることから、ベーシック16を用いながら、自社の取組を相手に伝えることの難しさを実感する目的でグループワークを行った。
- 出席者に2人一組のペアになってもらい、特にベーシック16の項目のうち、「お客様を基点とする企業姿勢の明確化」、「製造における取組」、「緊急時を想定した自社の体制の整備」に関して、相互インタビュー形式で自社診断を実施した。

### 参加者からの声

- 取り組んでいる内容をうまく伝えることが出来なかった。限られた時間の中で伝えることが難しいと感じた。
- 相手方の社員の意識向上に向けて努力されていることがわかった。
- 相手方の品質に対するこだわりや苦勞が伝わってきた。



# 平成23年度 FCP和歌山ランチの取組

## 第二回和歌山ランチ 平成23年7月29日

- 講義 小売現場から見た食の安全安心について 京王百貨店 野口氏
- グループワーク 展示会・商談会シート 裏面作成



### グループワーク「展示会・商談会シート」裏面作成

- 作成にあたり、ベーシック16と「展示会・商談会シート」の関連について説明を行い、「展示会・商談会シート」の裏面について、昨年度、和歌山ランチに参加いただいた事業者の商談会シートを例に説明を行った。
- 今回は、裏面の出展企業紹介の「メッセージ欄」、「製造工程」の項目について実際に作成作業を行った。
- 代表の事業者から発表を行い、その場で野口氏、中山氏よりアドバイスがなされた。

### まとめ

- 商談会では、短い時間で効率的に自社の取組を伝えなくてはならない。それには、自社の分析を行い、何をどう伝えるか要点を整理しておくことが必要である。
- メッセージ欄は、どういう思いで商品づくりをしているかという会社としての考え方を記述して欲しい。商品特性と混同してしまわないよう配慮して欲しい。
- 製造工程は、原料の調達、加工、出荷までの流れを記載して欲しい。わかりやすく伝えるには、工程に沿って写真を載せることが効果的である。その際、野口氏からのアドバイスを参考に何を管理しているか自社の取組を表現して欲しい。
- 写真は、文字以上に伝わりやすい。伝えたいポイントは写真で示すと良い。



# 平成23年度 FCP和歌山ブランチ 今後の展開

## 【今後のスケジュール】

### ☆第3回 「自社商品を魅せる・伝える」

【講義】「ブラッシュアップセミナー(案)」

(株)高島屋バイヤー 野口氏

～商談会シートの完成&消費者を惹きつける商品の情報発信方法について～

### ☆第4回 「商談会”目標達成“のツボ伝授します」

【講義】「表現力アップセミナー(案)」

(社)日本能率協会 箱崎氏

～バイヤーのニーズをつかんで自社商品をPRするスキルを学ぶ～

### ☆第5回 「商談会で実践！」

○平成24年2月9日

「わかやま産品商談会in大阪」

～FCP参加事業者ブースを設け、「FCPエリア」として  
取組の紹介と商品PR予定～

### ☆第6回「成果発表会」



メモ