

つくる一歩を、ともに。

「何から手を付けていいか
分からない…」方へ

毎月1回
オンライン
開催

食品開発

オンライン学習
コミュニティ

コネクトバ[®] プランC

カフェの名物メニューを
商品化したい！



事業運営は日々さまざまな課題が押し寄せ、ひとりでは乗り越えにくい壁がいくつもあるもの。

とくに中小企業や小規模事業者や、商品開発を始めたばかり（これから挑戦する方も含めて）の方にとっては、支援機関や専門家へのアクセスは、費用面も含めて大きなハードルに…。

そこで食品の商品開発と流通の基礎を体系的に学べるオンラインコミュニティをつくりました。

手の届く参加費で商品開発を進めるための学びを“同じ悩みを持つ仲間とともに”継続的に獲得できます。オンライン開催なので、離島を含めて沖縄県内外から参加可能。中小企業や小規模事業者の身近な事例を取り上げながら、明日から実践できる商品開発の考え方を身につけます。参加者同士のリアルな課題も共有しその解決策を一緒に見つけていく“繋がる場”それがコネクトバ[®]です。

原価計算や食品表示に
不安がある…



地域の特産品を活かしたい！

中小企業のヒット商品
事例を知りたい！



開講期間



2026年4月～2027年3月
（毎月1回・60分程度）

受講形式



オンライン（Zoom）開催
※アーカイブ視聴も可

受講料



オンライン参加：55,000円（税込）／年
現地参加（限定3社）：132,000円（税込）／年
※オンラインスポット参加：11,000円（税込）／回

お申込みはQRコードから



https://questant.jp/q/R8connectba_C



地域未来牽引企業



SDGsパートナー



intertek UKAS
ISO 27001:2022 認証取得

株式会社ノイズ・バリュー社 地域活性化事業部
沖縄県那覇市泉崎2-2-7 ストックハイツ5F
TEL：098-987-5775 FAX：098-987-5774
【担当】 渡久山 <tokuyama@noisevalue.co.jp>

詳細は
お問い合わせ！

体系的に学べる



食品開発の全工程を
順を追って習得できます

仲間と一緒に
進められる



中小・小規模事業者の
交流コミュニティ

オンラインで
続けやすい



場所を選ばずどこからでも。
アーカイブ視聴も◎

年間カリキュラム

4月 コンセプトメイキング①

情報収集方法とコンセプトのまとめ方



5月 コンセプトメイキング②

価値の言語化／アイデアの見える化



6月 ネーミング開発

ネーミング開発概要とキーワード抽出

ネーミング開発の法則

- ① プラス造語法
- ② 減量造語法
- ③ 頭文字造語法
- ④ 変形文字造語法
- ⑤ その他

7月 モニター調査

商品（試作品・完成品）の評価と分析



8月 パッケージデザイン①

デザインに込めたい要素や具体例



9月 パッケージデザイン②

愛されるパッケージに必要な要素



10月 HACCP①

HACCPの概念と一括表示作成方法



11月 HACCP②

製造現場の改善と商品規格書の作成

品名	しょうゆ	規格	Na
品番	SHOYU-001	製造者	株式会社ABC
原材料	大豆、小麦、食塩	製造方法	伝統的な醸造法
規格	色味、粘度、pH	検査方法	目視、粘度計、pH計
保存方法	常温保存	賞味期限	12ヶ月

12月 原価計算

原価計算方法と卸値の設定

原価計算

品名	数量	単価	合計
しょうゆ	1000ml	100円	100000円
調味料	500g	200円	100000円
容器	1000個	50円	50000円
その他			
合計			250000円

1月 商談の臨み方

商談や商談会への前・中・後の対策



2月 個別相談コンサル①

参加者から1~2社の個別相談を公開



3月 個別相談コンサル②

個別相談および総まとめ

