

沖縄産学官 イノベーションフォーラム 2009 ～地域の潜在力を新商品、新サービス、新規事業へ～

基調講演 概要

10:15～11:45 基調講演①（定員100名）

素材の風味や香りを損なわないCAS機能付急速凍結技術の開発

～革新的技術「CAS」で、食材保存から医療分野まで～

大和田 哲男 氏（株式会社アビー 代表取締役社長）

従来の「冷凍」システムとは異なる理論体系から開発された全く新しい「凍結」技術である「CAS」フリージング・チルド・システム。革新的な技術「CAS」とは「セル・アライブ・システム」の略で、細胞（セル）を生きのまま（アライブ）保存する技術であり、従来の冷凍食品で指摘される、チルド食品と比較して美味しくない、食感が悪くなる、冷凍臭が気になる、退色して自然の素材の美しさが失われる等多くの問題を解決することができます。

今回、「CAS」という画期的な現象・技術に着目し、継続的な研究により実用化まで辿り着いた経緯を交えつつ、具体的な技術内容から開発製品の特徴や使用例、また沖縄における利用展開の可能性や今後の展望等について大和田社長にご講演いただく予定です。

14:15～15:45 基調講演②（定員100名）

製品開発手法を活用した「売れる商品」開発の実現

～地方における新商品開発の心得、連携・コーディネートの重要性～

加藤 寛昭 氏（中小企業診断士・食と農研究所 代表）

新商品を開発する際、いきなり研究開発・製造を行うのではなく、商品アイデアの抽出および選択からはじまり、商品内容や採算性、販売可能性等を検討するプロセスはとても大切です。これらの作業は商品企画と呼ばれ、この段階で売れる商品かどうかはある程度決定すると言われています。

今回、この商品企画の考えに基づいた製品開発手法を紹介するとともに、きちんとステップを踏んだ新商品開発を実施し、製品ではなく「売れる商品」開発を実現するための心得をお話いただき、さらに、これからの商品開発において大切な要素の一つである他社（者）との連携や連携におけるコーディネートの重要性等も合わせて、加藤先生にご講演いただく予定です。