

研究開発の人員不足により、新製品の開発がうまく進まない  
既存の応用用途に制限され、新しいアイデアが生まれない悩みがありませんか？

## コラボ企画に参加する3つの理由

学生ならではの視点で  
貴社の素材を活用し、新たな価値を創出

1. 食品開発学科を中心に、**貴社の素材を使ったサンプル品・新商品を開発**
2. 女子大生の視点で、**製品開発に加え、ラッピング・マーケティングプロモーション**の視点も入れる

来場者アンケートで  
商品をブラッシュアップ

1. 会場で、学生が試食に**来場者アンケート**を行い、味・食感・見た目などのリアル声を収集
2. アンケートの集計結果は、**商品のブラッシュアップ**につなげる

プレゼンで  
製品特徴を紹介

大学の教授陣の基調講演を実施後に、**15分間の講演で**、貴社素材の特性を十分にアピール可能

(過去に実施したメニュー開発)

あんぱん



品質改良剤

3Dエスカルゴ  
クッキー



3Dフードプリンター  
機能性原料

ほうじ茶  
米粉うどん



米粉

醸造発酵16雑穀  
パウダー使用



その素材、学生のアイデアを  
「カタチ」にしませんか？

貴社の素材 × 学生の発想  
商品開発から試食、アンケート、PRまで、  
会場で新たな可能性を発信します。

ソルガム麺



SDGs

マドレーヌ



香料

ゆづマシュマロ  
「抽雪」



品質改良剤

国産竹炭パウダー  
グミ・クッキー



桑の葉パウダー  
使用あんぱん



# 参加企業募集中!



◎出展対象

機能性素材、品質改良剤、食物繊維、着色料、  
甘味料、香料、調味料 ほか食品原料

参加費用 (割引対象外)

本企画のみ参加される方  
¥220,000(税込)

別エリア(1小間/9㎡以上)で出展される方  
¥165,000(税込)

最終受付締切：2026年12月下旬



ご検討される方はお早めに  
事務局までお問い合わせください。

＜料金に含まれるもの＞

レシピ開発費、試作・試食品に必要な原材料費、包装資材、企画コーナー内パネル展示、  
専用のプレゼンテーション枠(15分)、特集記事紹介(新聞・雑誌)、メルマガ配信、公  
式サイトでのご紹介、プレスリリース配信、本企画専用リーフレット掲載

＜料金に含まれないもの＞

試食品に利用する原料費、試食時の雑費、郵送費、開発・製造上での想定外の事項など

