

発酵商品 新開発イベント

ちばのキラリオリジナル発酵商品を共同開発しよう

【3日間】

参加
無料

第1回

9/11
(木)

第2回

11/8
(土)

第3回

2026
3月
開催予定

募集期間 8月8日(金)～9月4日(木)

締め切り日：2025年9月4日(木) 終日

募集事業者数：10者程度

※応募多数の場合は抽選となりますので予めご了承ください。



発酵商品の本質を理解し、発酵にこだわりを持つ方をターゲットにした商品開発を行います。本イベントを通して、自社で持っている生産力・技術力に、それぞれの地域性や発酵県「ちば」のエッセンスを掛け合わせることで、新商品の開発を目指しましょう！

プログラム

プログラム(予定)

第1回

発酵のチカラ発見研修&交流会 日時：2025年9月11日(木)

(受付 12時30分／研修・交流会 13時～17時)

会場：神崎ふれあいプラザ

第2回

「こうざき発酵まつりシンポジウム」での試食提供とフィードバック

日時：2025年11月8日(土) 会場：神崎ふれあいプラザ

第3回

「発酵の里こうざき 酒蔵まつり2026」出店

日時：2026年3月予定

(詳細については、今後ご案内いたします。)



講師

澤田 聡美(お里さん)

- 神崎町まちづくり課 発酵の里推進室
- 地方酵夢員、発酵食品ソムリエ

「発酵体験ぶくぶく講座」を道の駅 発酵の里こうざきをはじめ、多方面で実施。地域の宝さがし、発酵の素晴らしさを子どもたちと一緒に学んでいる。また発酵食品に限らず「人の発酵」、町の活性化をテーマに、講演活動も行う。地域に飛び出す公務員として、自身もぶくぶくわくわく発酵中！

イベントコンテンツの詳細は裏面へ

全3回開催のイベントコンテンツ

第1回 9月11日(木) 予定プログラム

万博の千葉県発酵ブースからみえる、今の
千葉県の発酵(講義)
(千葉県ブース出展のフィードバック)

content
1



地元×発酵 地元商品・産品の良さを掘り起し
発酵に繋げる考え方(講義)

content
2



発酵商品を自分たちで調理を行い試食体験
(事業者の発酵商品持ち込み
試食フィードバックを行う)

content
3



「道の駅 発酵の里こうざき」
を見学

content
4



第2回 11月8日(土)

開発・改良した発酵食品を、「こうざき発酵まつり
シンポジウム」で発酵の第一人者や来場者へ試食
提供・アンケートでフィードバックを取得



第3回 2026年3月予定

開発した発酵商品を「発酵の里こうざき
酒蔵まつり」にて一般消費者に販売



応募条件

- 年度内に発酵商品のテスト販売が可能な事業者
(1)既に発酵商品を持っておりブラッシュアップを希望する事業者
(2)今から発酵商品を作るが比較的短期間でテストロット製作までこぎつける事が可能な事業者
- 千葉県に拠点(本社に限らない)を有していること。
- 千葉県と関わりのある商品・サービスであること。
- 原則、商品開発を目的としていますが、第1回は聴講のみで参加も可能です。
定員を超えた場合は商品開発の方を優先させていただきます。
- 11月・3月のイベントへの参加については商品の開発状況などにより選考とさせていただきます。

お申し込みは
こちらから

受付締切
9月4日(木)終日



[https://form.run/embed/
@chiba-kirari-hakkou?embed=direct](https://form.run/embed/@chiba-kirari-hakkou?embed=direct)

ちばのキラリ 発酵の里・神崎町協力 発酵商品新開発イベント in 神崎ふれあいプラザ 会場のご案内

ちばのキラリ商品支援事業では、『ちばのキラリ ワークショップ』を開催いたします。ぜひお気軽にご参加ください!

【会場】

神崎ふれあいプラザ

【住所】

千葉県香取郡神崎町神崎本宿96番地

【アクセス】

JR下総神崎駅から徒歩約15分

【webサイト】

[https://www.town.kozaki.chiba.jp/
kurashi/shisetsu/plaza/](https://www.town.kozaki.chiba.jp/kurashi/shisetsu/plaza/)



本件に関するお問合せ

商品企画・マッチング部会について/ちばのキラリ商品支援事業(ニーズマッチング支援)受託事業者

■ちばのキラリ商品支援事業事務局(株式会社オニオン新聞社内)/TEL. 043-201-8811

千葉県商工労働部産業振興課ライフサイエンス産業振興室