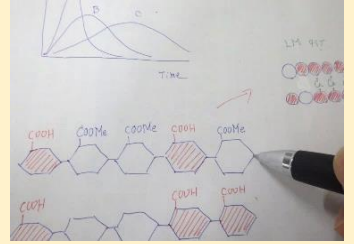


商品開発



開発を依頼してくれる会社と想いを共有し、
要望以上の商品を
作り創る



商品開発 担当者より

- ・ これまでは大手企業が設計したレシピ通りに、正確に効率よく商品を生産することに注力してきましたが、これからはその企業に対する逆提案や、新しい企業に対しての商品開発も行っていこうと既に取り組みをスタートしています。
- ・ パスタソース、スープ、シチュー、炊込ご飯の素、レトルトカレー等々、様々なジャンルの商品を開発するには、それだけの知識やトレンドの把握、そして感性が求められますが、原料一つ一つの特徴や使い分け、レシピの組み方、マーケティングに至るまで、ステップを踏んで勉強していきます。一緒に商品開発をやってみたい方はぜひご連絡ください。



学生からよくある質問

Q

食品会社の開発職は料理人を指すということですか？



時には調理も必要ですが料理人とは異なります。加工食品には賞味期間があり、その間に味や色が変わらない設計を考えたり、栄養価や素材への味の染み込みを考えたり、食品化学と栄養学の知識が必要です。

A

Q

どんな人材を必要としていますか？



食の知識や栄養学・食品化学の知識があればこしたことはありませんが、それらは入社後に指導するので、、、何よりも大切なことは『食に興味があること』です。コンビニスイーツでもいいので普段から新商品はチェックしたり、地域のラーメン店はすべて行ったりですね。

A

Q

開発職のやりがいは何ですか？



自分が開発した商品が世の中に実際に形となって販売されることです。そしてそれを食べた人が“おいしい”と思ってくれたら最高じゃないですか。“おいしい”っていう感覚は“笑顔”と“しあわせ”につながってますから。

A