

まちむらラボ 料金体系のご案内

2015.4月現在
まちむら交流きこう

まちむらラボ(以下、ラボ事務局)の実施料金は以下が基本となります。ご相談に応じてアレンジしますので詳しくはお問い合わせ下さい。

◆実施まで流れ・手続き

事前相談	対応	相談内容
1. 相談内容の確認(ヒアリング)	適宜	ご相談内容について、お伺い致します(電話、またはメール) (ご希望の講座、内容、開催時期、ご予算など)
2. 相談内容の整理・提出	ラボ事務局 ↓ 相談者	「相談受付シート」(様式1)および「実施計画シート」(様式2)をラボ事務局が記入し、相談者様へお送りします。内容を確認(加筆・修正)して、ラボ事務局へご提出ください。
3. 実施計画(案)および見積書の送付	ラボ事務局 ↓ 相談者	上記2. で提出いただいた内容について、担当講師と相談をし、実施計画(案)・実施のスケジュール及びお見積もりをご送付いたします。※受付シート提出から約1週間~10日間
4. 実施計画についての契約	適宜	上記、3. 実施計画(案)について、実施がまとまったら、相談者様とラボ事務局(まちむら交流きこう)との間で、実施にかかる覚書等を行います。(請求書精算でも可)。 ※実施の契約に関する方法については、ご相談に応じます。

◆まちむらラボの業

定期事業

講習名	時間	料金(円・税別)	講座の内容
野菜のワークショップ (毎月1回開催)	13:00~ 15:00	5,000円 (1回/1名)	季節野菜や新顔野菜等を実際に、「使って、食べて、その魅力を知る」ワークショップ(実施場所:ホシザキ電機(株)高輪テストキッチン)

受託事業

A 基本講習(まなび)

講座名	時間	料金(円・税別)	講座の内容
②6次産業化による商品開発	90分	100,000	講師:コスモファーム 代表 中村敏樹 素材の活かし方、手法、形態、コスト、売り方などを学ぶ
③6次産業化による料理 ・メニュー開発	90分	100,000	講師:山際食彩工房 山際博美 素材の活かし方、手法、技術、コスト、商品管理などを学ぶ
④6次産業化に役立つ、 食品表示の正しい理解	90分	100,000	講師:日本食品分析センター 食品衛生法、JAS法、健康増進法など食品表示関連法規を学ぶ
⑤都内セレクトショップ ・アンテナショップめぐり	約半日	お一人様 2,000円	東京都内の食品セレクトショップ、アンテナショップめぐり (3カ所程度を訪問し、現場説明を受けます。交通費は実費がかかります)
⑥その他(オーダーメイド講習)	要相談	要相談	※商品開発にかかる希望テーマの講習をオーダーメイドします
※6次産業化の基本理念	配布	各講座料金に含まれます	今村奈良臣テキスト「6次産業化の基本理念~農林水産業を主役とした6次産業化」をお渡しいたします。

B 実務講習(つくる)

講習名	時間	料金(円・税別)	講座の内容
①加工・調理機器の使い方	180分	100,000	加工や調理に役立つ調理機器(スチームコンベクション、真空包装機等)の実際の一般的な使用例を学ぶ
②料理メニュー開発の基礎	180分	150,000	地域性、伝統技術、新調理などを融合し、素材を活かした調理法を知る講座 ※調理を希望する品目はご相談ください
③料理メニューの試作づくり	180分	150,000	5品程度の料理を一緒に試作します(レシピ提案も含まれます)
④加工技術の基礎	180分	150,000	瓶詰め、レトルト、真空、ドライ等、ニーズの高い加工方法を知る ※加工を希望する品目はご相談下さい
⑤加工品の試作づくり	180分	150,000	3~5品程度の加工品を一緒に試作します(レシピ提供も含まれます)

C テストマーケティング(うってみる)

講習名	時間	料金(円・税別)	講座の内容
テストマーケティング (都内イベントスペース、マルシェ等)	1日	100,000	都内のイベントスペースにて、商品の試食の提供による評価の収集(サンプル数:50~100人) 意見集約の結果は、報告書としてフィードバックします。 ※現場で調理をする場合は別途費用がかかります。

※上記料金はすべて消費税別の金額となります。

※まちむらラボで扱う素材は、地域で採れる農林水産物(食品に限る)とします。また、ご依頼はこれら農林水産物の作り手を含む組織や団体などより承ります。

※上記は東京での実施を基本としています。地方開催の場合は別途講師・スタッフ等の交通費や会場費等がかかります。

※上記講座において1回に15名以上が受講される場合は、別途会場費がかかります。