

氏名 太地 由美 (たいち ゆみ)

居住地：愛知県



職業：フードビジネスコンサルタント

支援可能な専門性

1. 農林水産の加工技術
製造、梱包、設備導入等
2. マーケティング
市場・競合分析、ターゲット設定等
3. 新商品の販路構築
販売先、商品の提案方法等

私が貢献できること

○6次産業化中央サポートセンタープランナーとして東海農政局、中部電力6次化支援事業の講師の他、国内外の商品企画開発、衛生管理、導入機器活用の支援を行う。*6次産業化プランナーとしての支援実績 2016年度より6次産業化プランナー（中央サポートセンター）に登録 商品開発、メニュー開発、レシピ提案、商品試作・製造加工の指導・研修、業務用厨房機器の選定・活用法、食品表示、工程管理・HACCP衛生管理指導等を個別に支援。

実務経験

■職歴・保有資格

一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会設立代表理事

■保有資格

6次産業化中央サポートセンタープランナー

農山漁村発イノベーション中央サポートセンタープランナー

東海農政局6次産業化（岐阜・三重・愛知県）と中部電力との支援事業の専任講師

岐阜、三重、愛知等にて6次産業化プランナー支援

農山漁村発イノベーションサポートセンタープランナー（鳥取・徳島）

・JHTC/国際HACCP同盟リードインストラクター、調理師、製菓衛生師、厨房設備士2級、食品表示検定中級、食農 級2級、

・フードスペシャリスト、フードコーディネーター、食生活アドバイザー2級

■得意分野の実務経験・支援実績の概要・成果

年月日	地域	農林水産物	専門分野	概要・成果
2019～		農業	商品開発支援	<ul style="list-style-type: none">・レトルト食品の汎用性 自社加工～OEM、OEM～自社加工に変更・加圧加熱殺菌食品の委託製造 下処理と製造工程の確立・冷凍食品の製造工程管理 下処理と製造工程の確立・安定共有・冷凍・冷蔵食品の常温製品化 加工工程変更、賞味期限の延長と証明・規格外品を活用BtoB商品化 商品開発と加工工程の効率化