

新潟ニューフードバレー

「食産業NO.1都市を目指して」

豊かな自然と文化が息づく田園文化都市にいがた。

新潟市は、食料自給率の高さからもうかがえるように、豊富でおいしい食材に恵まれ、農業はもとより食品関連産業の集積地として発展してきました。食料品製造出荷額が市内製造業の約22%を占めるなど、新潟市の産業をリードする食産業全体が連携し共に成長・発展する新たな姿を目指し、新潟ニューフードバレーの形成に向けて取り組みます。

◎フードデザイン

食の戦略として、マーケティングを基本とした売れる商品・仕組みづくりの普及・実践を進めます。また、新商品の開発や域外への販路拡大にも取り組みます。

◎ネットワーク

農商工連携を中心にネットワーク化を図り、食に関するあらゆる情報をプラットフォーム化してマッチングを図ります。また、このネットワークを活かし、食品リサイクルを進め循環型社会の実現を目指します。

◎イノベーション

産学官連携など域内ネットワークの強化とともに、域外の企業や研究機関との提携・共同研究も視野に入れ、「市場ニーズを満たし、国際競争力ある高付加価値」を有する新たな食関連商品の持続的な創出を目指します。

新潟ニューフードバレー形成に向けた7つの取り組み

1. **フードデザインの普及・実践**
食の売れる商品・仕組みづくりを普及・実践し、新商品の開発や販路拡大に努めます。
2. **新潟ブランドの構築・情報発信**
食のブランド価値を向上させ、域内・外への販路拡大に取り組みます。
3. **域内・外ネットワークの構築**
食産業や大学・研究機関とのネットワークを広げ、商品開発等を進めます。
4. **農商工連携と6次産業化の推進**
農商工連携と6次産業化を進め、地域ビジネスの展開や新たな産業の創出を促進します。
5. **食品リサイクルの推進**
循環型社会の実現に向け、食品リサイクルのモデル事業を着実に進めます。
6. **高度な研究開発基盤の整備**
産学共同研究の推進や、知財の集積、研究者等の人材ネットワークを構築します。
7. **高機能・高付加価値開発と人材育成**
企業・大学・研究機関で研究開発を進め、人材育成にも努めます。