

NIIGATA

HEAT

突破

突破

2km ×



本事業は「にいがた2km」と名付けた新潟市の人・モノ・情報が行き交うエリアと新潟市の8区や市外のそれぞれで事業を営む企業・団体同士のコラボレーションによる新たな価値の創造を目指しています。国内外から稼げる新たな事業を創出し、にいがた2kmを新潟市の経済・産業の発展を牽引する成長エンジンとするために多様な主体が繋がり・共創するオープンイノベーションをコーディネートします。

# Niigata Breakthrough with Open innovation! 2026

問い合わせ先 **TEL.025-283-8111** (株式会社テレビ新潟放送網 成長戦略局内)

E-mail: [growth\\_strategy@teny.co.jp](mailto:growth_strategy@teny.co.jp) <https://niigata2km.teny.co.jp/>

●主催:新潟市 ●運営:株式会社テレビ新潟放送網、Socialups株式会社 ●協力:株式会社BSNアイネット



## 1 マッチングイベント 2026.5/20(水) 14:00~16:30

会場/NINNOプレゼンテーションスペース 新潟市中央区笹口1-2(プラカ2 2F)

Matching Event

オリエンテーション

### にいがた2km ・8区連携 オープンイノベーション 推進事業について

- おいしさDX、デジタルまちづくり、推し活等について
- 共創プロジェクト事例の紹介(昨年度までの事例)

クロストーク

### オープンイノベーションの実践

おいしさDXやデジタルまちづくりをフィールドに

山田醸造  
株式会社  
代表取締役社長



Yaichiro  
Yamada  
山田 弥一郎 氏

ニモウサク  
株式会社  
取締役



Haruka  
Fujisawa  
藤澤 はるか 氏

Socialups  
株式会社  
執行役員  
(HEAT事務局)



Satoru  
Tsunemachi  
常間地 悟

モデレーター  
TeNY  
テレビ新潟  
成長戦略部 部長  
(HEAT事務局)



Hideaki  
Tanaka  
田中 秀晃

## 2 マッチングのための面談 2026.5月~6月

事業者・団体同士のマッチングのサポートを事務局にて行います。補助金を申請される方は6/15までに事前面談が必要となります。

## 3 事業計画策定のための個別支援フォローアップ相談会 2026.5月下旬~7月下旬

事業構想レビュー、アイディアエーション、マーケティングなどを各事業者に応じて行います。補助金を申請される方は6/30が提出〆切となります。

## 4 事業実施者による中間デモデイ 2026.10月下旬

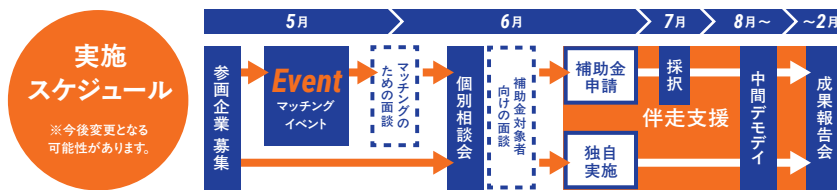
事業者・団体同士のマッチングのサポートを事務局にて行います。

## 5 伴走支援・メンタリング 2026.7月~2027.2月

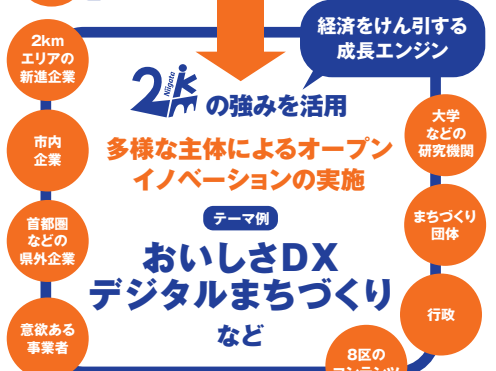
事務局により事業化に向けた伴走型支援を継続的に行います。

## 6 成果報告会 @NINNOプレゼンテーションルーム(プラカ2 2F) 2027.2月中旬

○事業報告ピッチ ○講評 ○ネットワーキング  
(事業実施者や市内外事業者、行政担当者との交流、情報交換)



## 8区のポテンシャル



伴走

### オープンイノベーションを通じて生み出された民間事業

- 持続可能なビジネスモデルと成り得るもの
- 市外・県外へ発信できる事業
- 市外・県外から稼げる事業
- 事業効果が地域内へ波及すると期待される事業 など

申請

審査・採択

支援

にいがた2km魅力創造・8区連携支援補助金

※補助上限額: 500万円 ※補助率: 補助対象経費の2/3

## 前年度のオープンイノベーション事業例

### おいしさDXを活用した味噌の新需要開拓プロジェクト ~CRAFT MISOで新潟の新名物~

(山田醸造(株)×新潟大学×(株)ネルニード)

新潟大学との連携により味噌の風味(うまみ、苦味、酸味、塩味など)をデータとして可視化、これまで職人の感覚や経験則で語られてきた味の差異に科学的なエビデンスを持たせることで、味覚が鋭い料理人でさえ判別が難しい個体差を明確にし、市場への発信材料とする。また、味噌を日常的な「最寄り品」から、デザートやイタリアンなどにも活用できる「嗜好品」へと価値転換に取り組む。



### Nikome

~にいがた2km発、米を"感じる"新素材ブランドの開発・販売事業~  
(ニモウサク(株)×(株)バイオマスレジマーケティング×(株)Konel)

食べるお米とは異なる資源米を活用することで、新潟で起きている耕作放棄地の問題の解決に資する事業。資源米を活用した新素材のパイロット商品の開発や企業とのコラボ営業、自然素材を求める建築業者への提案を行っている。様々な企業を巻き込みながら、プロダクトが継続的に売れる仕組みをつくり、新潟の経済が長く循環する(サーキュラーエコノミー)環境を構築しようとしている。



問い合わせ先 TEL.025-283-8111 (株式会社テレビ新潟放送網 成長戦略局内)

E-mail: growth\_strategy@teny.co.jp <https://niigata2km.teny.co.jp/>

●主催:新潟市 ●運営:株式会社テレビ新潟放送網、Socialups株式会社 ●協力:株式会社BSNアインネット

