FAX：０９６－２８６－３９２９

E-mail：tajiri@kmt-ti.or.jp

**発酵活用に関する調査票**

ご回答日：平成28年　　月　　日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 企業・機関名 |  | | | |
| 住　　　　所 |  | | | |
| 連 絡 先 | TEL：　　　　　　　　　　　　　　　　　　FAX： | | | |
| 担 当 者 | 所属・役職 |  | 氏名 |  |
| E-mail |  | | |

Ｑ１：貴社（あなた）は**新商品を開発**したいとお考えですか？

　１．はい（Ｑ２へお進みください）　　　２．いいえ（Ｑ５へお進みください）

Ｑ２：「はい」と回答された方へ

　　　商品開発に、**発酵（技術）を活用**してみたい（興味がある）とお考えですか？

　１．はい（Ｑ３へお進みください）　　　２．いいえ（Ｑ５へお進みください）

Ｑ３：「はい」と回答された方へ

　　　どのような分野での取り組みに興味がありますか？

　１．食品・飲料水（　　　　　　　　　）　　２．健康食品　　３．化粧品　　４．バイオマス

　５．未使用資源の活用（　　　　　　　　　　）　６．残渣の活用（　　　　　　　　　　　　）

　７．異業種（例えば、製造機器メーカーなど）との連携（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

８．大手企業とのマッチング　　９．その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

Ｑ４：活用している、または計画中（興味がある）というなかで、どのような**ニーズ**や**課題**がありますか？

（記入例）

　　・アンチエイジングのための発酵食品開発をしたいが、発酵により生成される成分が分からない。

　　・腸内環境を整える微生物（乳酸菌など）を発酵により増やす技術が知りたい。

　　・発酵により栄養価が高くなる食品開発をしているが、原料の成分の変化を促す技術が知りたい。

　　・発酵残渣の機能性とその利用方法が知りたい。

　　・おやつや介護食など、発酵食品の新たな可能性を知り、用途を広げたい。

　　・現在持っている発酵素材・成分が、食品や化粧品などとして商品化が可能かどうかを知りたい。

　　・現在の発酵技術や素材がペットや家畜用として、商品化可能かを知りたい。

　　・商品を製造するための製造技術や製造機器メーカーの情報が欲しい。

　↓裏へつづきます。

　　複数でも構いません。ご自由にお書きください。

Ｑ５：研究者や企業による**発酵活用に関する研究テーマの発表会や相談会**が開催されるとしたら参加したいですか？

　１．は　い　　　　　　　　　２．いいえ

①「はい」と回答された方へ

どのようなテーマがご希望ですか？

（記入例）

・異業種との連携の成功例について聴いてみたい。

・これから期待できる発酵素材などの情報が知りたい。

・最近の（発酵）商品開発の流行が知りたい。

・効果的なマーケティングについて学びたい。

　　　・○○大学の□□教授の話が聴きたい。

Ｑ６：協議会の支援を受けられるとしたら、どのような支援形態を望まれますか？

　１．単独支援（個別に相談したい）　２．ﾈｯﾄﾜｰｸ形成支援（同種又は異種のグループで取り組みたい）

　３．その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

Ｑ７：発表会や相談会以外に、研究会を**こう進めた方がよいと思われるアイデア**があれば、ご提案ください。

他にも研究会に**希望することや期待すること、どういう情報が欲しいか**などございましたら、遠慮無くお書きください。

**ご協力ありがとうございました！**

いただいたご意見を参考に、より良い事業展開に努めます。

研究会の日程などは、決定次第ご連絡いたします。