

令和5年度 北海道LFP今後の流れ

ビジネスプラン検討会（8月1日予定）

（内容）

北海道LFPを通じてチャレンジしたい
ビジネスアイデアがある事業者から…



（事業者X）
ビジネスアイデアの概要を報告



↓
専門家等を交えてディスカッション

（事業者Y）
ビジネスアイデアの概要を報告



↓
専門家等を交えてディスカッション

※以下同様に事業者ごとに展開

※検討会後半に参加者の意見交換の時間を
設置予定

※戦略会議に向け、ビジネスを進める上で必要
な課題・パートナー等を明らかにするとともに、
ビジネスモデルの骨格作りにつなげて頂く

テーマ案発表と
協業・連携先募集

X社
テーマX:*****

A社

B社

Y社
テーマY:*****

C社

…社
テーマ…:*****

戦略会議1

戦略会議2

具体的なビジネスモデル
立案に向けた協議

チームX
テーマX’:*****

チームY
テーマY’:*****

チーム…
テーマ…’:*****

テーマのブラッシュアップも可

2月頃迄に試作品開発
等が見込めるテーマに
ついて1~2件程度

R5 LFP補助金

R5補助
プロジェクト

チーム体制補完、
事業計画書作成・提出、
交付決定

支援
プロジェクト

継続協議

・現状に対応する支援施策
・将来の補助金等の獲得に
に向けた支援

支援
プロジェクト

継続協議

ビジネスプラン検討会 実施イメージ

- ビジネスアイデアをご報告頂ける事業者様による、テーマ発表、及び協業・連携先募集のプレゼンとディスカッションを実施。LFPの理念を前提としたテーマを募集。最終製品まで固まらなくて可。
- プレゼンと事務局＋専門家等による質疑応答（合計15～20分程度）＋意見交換会を予定。
- 終了後、参加者（視聴側企業）に協業・連携希望先を記載いただき、事務局側で調整

【プレゼン内容イメージ(例)】

テーマ	食料残渣を用いた高機能製品の開発
PJ概要	ワインパミス（ブドウの搾りかす）を配合した、機能性の高い商品を造成、中国人富裕層向けの商品展開を目指す。
解決したい地域課題	北海道産のブドウを使用したワインを製造するときに出る食料残渣を有効活用し、SDGsに貢献する。
輸出想定先	中国、香港等
自社リソース	製造過程で出るワインパミス1tが利用可能。提携先の企業による乾燥・粉末化が可能。
協業・連携希望先	食品、化粧品会社など、ワインパミスを活用した最終製品造成先。海外輸出に向けた販路開拓・物流支援先。