

先ほど貴重なお時間をいただき、誠にありがとうございました。

面談内容に基づき、規格外みかんの加工品事業化に向けた、加工場確保の具体的なステップについて、下記のとおりご提案申し上げます。

1. 加工品事業化の基本戦略:「みかん」への一点集中

農園の特産品であるみかんに焦点を当てた加工品開発を強く推奨いたします。

- ブランド力の確立: 菓子やジャムなどの加工品は、貴農園の主力である「みかん」に絞ることで、市場における専門性を際立たせ、ブランド化を容易にします。
- 多品目化のリスク回避: みかんとかぼちゃなどの多品目展開は、「何屋か」が不明確になり、ブランドイメージが分散するリスクを伴います。初期段階においては、みかんに集中し、一点集中突破を目指すべきです。

2. 加工場確保の優先順位と手段

初期のリスクを最小限に抑え、スムーズな事業開始を実現するため、以下の優先順位で加工場確保をご検討ください。

優先リサーチ: 公的支援施設の活用

まず、市町村や県が運営する「6次産業化支援施設」について優先的にリサーチを実施されることを推奨いたします。

- 最小リスクでの開始: これらの施設は、多くの場合、すでに必要な製造許可を取得しており、格安で利用できる可能性があります。これにより、初期投資を大幅に削減し、低リスクでスモールスタートが可能です。

その後の検討オプション:

公的支援施設での利用が難しい場合、以下の3つの手段を段階的に検討することが可能です。

手段	メリット	デメリット
1. レンタルキッチン	製造許可取得済み施設を利用でき、初期投資・ランニングコストのリスクが最小。	施設利用の自由度や時間的な制約がある。
2. 空きテナントの賃借	共通基準設備を設置すれば様々な許可の取得が可能。賃料の安い立地を選べる。	賃料のランニングコストと、内装・設備投資が発生する。

3. 自己所有物件の改築	家賃のランニングコストが不要。最も自由度の高い設計が可能。	初期投資が最も高額になる。
--------------	-------------------------------	---------------

3. 製造許可取得に関する留意事項

加工場を確保する上で、製造許可について以下の点を留意する必要があります。

- 許可の区分：加工品を容器に入れて販売するための「製造許可」（菓子製造業、ジャム製造業など）は、その場での調理提供のための「飲食店営業許可」とは異なります。
- 元飲食店テナントの利点：元飲食店であった空きテナントは、二層シンクや冷蔵庫といった製造許可取得に必要な共通基準設備を満たしていることが多く、許可取得の要件を満たしやすい傾向があります。
- 複数許可の戦略：複数の加工品（例：菓子とジャム）の製造許可を一つの施設で取得する場合、保健所の対応によって、施設内の区画分けが必要になったり、設備投資が倍になる可能性があります。これを回避するため、時間帯や曜日を分けて申請する戦略も有効です。

4. 今後の推奨されるステップ

規格外みかんの加工品事業を具体化するため、岸川様には以下のステップから開始されることを推奨いたします。

1. 「6次産業化支援施設」のリサーチ：貴農園がある市町村や県が運営する支援施設について、利用条件や製造可能な品目、取得済みの製造許可の種類などを確認する。
2. 補助金情報の収集：事業計画の初期段階であっても、将来的な設備投資や運営に役立つ国の補助金や支援制度に関する情報を集める。

以上