

# 食の

第8回

# 地域産業 担い手育成研修

～【売れる地域産品(食)づくり】のための食資源の活かし方～



大坪 素久 氏  
株式会社紀ノ国屋

首都圏で売れる  
地域商品を  
指導する専門家



中澤 さかな 氏  
道の駅萩しーまーと 駅長

地域資源発掘から  
ブランド展開を  
指導する専門家  
【総合監修】



白田 典子氏  
有限会社良品工房 代表

地域良品食材を  
プロデュースする  
専門家



松崎 了三 氏  
松崎地域計画本舗 代表

ごっくん馬路村  
仕掛人

## 本研修の特徴



実践型講師が秘訣を伝授。

食の開発現場で役に立つ実践ノウハウを演習を通じて修得！

- 食資源プロデュースに関する成功プロセスを通じて実践的な資源活用法・マーケティング手法を学びます。
- 受講者の視点に立ち、「わが社・わがまち」で応用できる実践ノウハウをわかりやすく伝授いただきます。

モデル素材の商品開発対象地域の食資源からモデル素材を設定。

自らブラッシュアップ！

- 開催地・広島県の食資源「たこ」をモデル素材とし、講師指導とグループワークにより、商品開発・ブランド化を体験。実感を伴った発想法や具体的手法を修得できます。

著名講師のアドバイスにより、自社・地元商品をブラッシュ・アップ！

- 当研修の交流会において、受講者の皆様の自社・地元商品の紹介・試食・試飲コーナーを実施予定。講師の助言により、お持ち込み商品をブラッシュ・アップ致します。



【開催日】2016年11月8日(火)-9日(水)

【会場】三原国際ホテル

〒723-0014広島県三原市城町1-2-1 電話:0848-63-2112

【参加費】11,500円

受講テキスト費・宿泊費  
(1泊2日・2食付)を含みます。

## 研修参加者募集!

(11月4日(金)締切)  
募集人数 30名程度

◇研修対象者

中国四国地域の【食関連企業・農業生産法人等社員】  
【産業支援機関等職員】【大学生】

◇応募方法/本チラシ裏面の申込欄必要事項をご記入の上、FAX  
またはメールにてお申し込み下さい。

<http://www.facebook.com/ninaitekenshu>

主催 中国経済産業局 三原市  
事務局(委託先) 株式会社シーズ総合政策研究所

# 研修日程

詳細お問い合わせ先：0852-55-8450 (株)シーズ総合政策研究所 (藤原、石場)

## ■ 1日目

時間	日程	講師
12:00	受付開始	
13:00	30分 開講式 (主催者挨拶) オリエンテーション	中国経済産業局 三原市
13:30	120分 【リーダー直伝 実践マーケティング講座①】 講義①第一部「情報収集と開発方針整理のプロセス」 第二部「商品開発と広報PR・販路確保のプロセス」	中澤さかな氏
15:30	60分 講義②「消費者の共感を呼ぶ 地域食ブランドの仕掛け方」(仮)	松崎了三氏
16:30	40分 地元食資源発表	
17:10	90分 GW① SWOT分析	
18:40	30分 中間発表 講評	
19:10	30分 休憩 (チェックインタイム)	
19:40	120分 ビジネス交流会 (夕食) オリジナル商品紹介	

## ■ 2日目

時間	日程	講師
8:30	15分 オリエンテーション	
8:45	60分 講義③「バイヤーから見た売れるローカル商品の条件」(仮)	大坪素久氏
9:45	80分 GW② 商品プランニング (商品ポスター作製)	
11:05	60分 講義④「地域産品、こういうものが欲しい～小売店として、消費者として～」 (仮)	白田典子氏
12:05	60分 昼食	
13:05	90分 GW② (つづき)	
14:35	30分 最終発表 講評	
15:05	30分 閉講式	
15:35	終了 解散	

参加ご希望の方は必要事項を記入の上、下記送付先までお送りください。

お申込み記入欄	会社(団体)名		連絡先	TEL
	受講される方のお名前			FAX
	所属・職名			E-mail
	特記事項			

【送付先】 FAX : 0852 - 55 - 8497 / 電子メール : info@csri.jp (藤原宛)