

日程	内容	会場	講師
第1回 1月22日(水) 13:30～17:30	食と農のビジネス経営の基本	上山市商工会館	(株) キースタッフ 鳥巢 研二
第2回 1月29日(水) 13:30～17:30	魅力ある加工特産品開発のポイント	上山市商工会館	(株) キースタッフ 伊藤 順
第3回 2月6日(木) 13:30～17:30	おいしくて安全で安心な商品開発の手法	上山市商工会館	(株) キースタッフ 高橋 征雄
第4回 2月14日(金) 13:30～17:30	地域資源を活かしたドレッシング製造実習	上山市 働く婦人の家	(株) キースタッフ 高橋 征雄
第5回 2月20日(木) 13:30～17:30	売れる商品パッケージデザイン・POPをつくる	上山市商工会館	(株) キースタッフ 野口 朋宏
第6回 2月27日(木) 13:30～17:30	加工特産品ビジネスの仕組みづくり	上山市商工会館	(株) キースタッフ 鳥巢 研二
フォローアップ 3月6日(木)	個別の加工特産品開発に関する 相談・アドバイスをを行います。	企業所在地	(株) キースタッフ 鳥巢 研二
フォローアップ 3月7日(金)	個別の加工特産品開発に関する 相談・アドバイスをを行います。	企業所在地	(株) キースタッフ 鳥巢 研二

**概要** 日程・会場・内容等は上記表記載

**受講料** 2,000円(全6日間)

**定員** 先着 30名 ※定員に達し次第締め切ります。

●お問合せ・お申込み

(最寄りの商工会に電話かFAXにてお早めにお申込みください。)

上山市商工会 TEL:023-672-2057 FAX:023-672-3916

山辺町商工会 TEL:023-664-5939 FAX:023-664-5634

中山町商工会 TEL:023-662-2207 FAX:023-662-2073



メイン講師  
株式会社キースタッフ  
代表取締役

鳥巢 研二 <http://www.keystaff.jp/>

福岡県出身。早稲田大学商学部卒業後、味の素(株)入社、本社食品部でクノールスープ、ドレッシングの商品企画・開発に従事し、さらに調味料部で家庭用ほんだし等の調味料商品の予算管理、商品企画・開発を担当。味の素(株)を退社後、食と農をマーケティングするキースタッフ設立。現在は、食品関係企業、農業関連企業等を対象とした経営コンサルタント業務を中心に、商工会、農業会議等の各事業のアドバイザーとして支援業務を展開中。経済産業大臣登録中小企業診断士。

2014 むらやま食と農の  
ビジネス塾 受講申込書

※本申込に記入いただいた個人情報は、本講座に関する業務以外に使用いたしません。

事業所名	業種	氏名	
住所		メール	
TEL	—	FAX	—