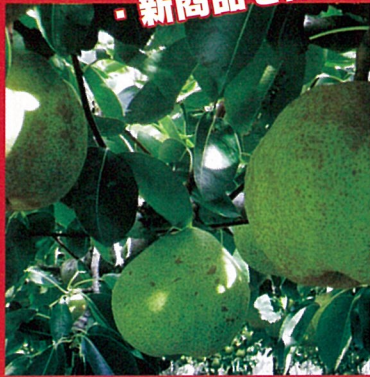


加工特産品開発の極意をマスターせよ!

こんな方

必見!

- ・地域特産品で新たなビジネスを展開したい
- ・農産物を作るだけでなく自分で売りたい
- ・農産物を加工して新商品を開発したい
- ・新商品を開発したが売り方が分からない



むらやま食と農の **塾** ビジネス

本講座では、加工特産品づくりの基本から商品ストーリーのつくり方、上手な価格のつけ方、販路開拓までを3回シリーズで一通り学ぶことができます。

地域の農林水産物を活用した新商品開発をお考えの商工業者・農業者の方、一度参加してみませんか。全国で活躍中の加工特産品づくりのプロが分かりやすく解説します。

定員
20名
(先着順)

受講料
3千円

全3日間の超実践型講座

1月24日^(木)・29日^(火)・2月6日^(水)

ショッピングプラザカミン 2階大会議室

(上山市二日町10-25 TEL023-677-0800)

受講生募集開始
詳しくは裏面

お近くの商工会へ電話かFAXでお早めにお申し込みください。

※人気講座ですのでお申込はお早めをお願いします。

上山市商工会 (上山市南町8番21号) TEL:023-672-2057 FAX:023-672-3916
 山辺町商工会 (東村山郡山辺町大字山辺50) TEL:023-664-5939 FAX:023-664-5634
 中山町商工会 (東村山郡中山町大字長崎8039) TEL:023-662-2207 FAX:023-662-2073

主催 / 東南村山商工会広域連携協議会 (上山市商工会(幹事)、山辺町商工会、中山町商工会)

日程	講座テーマ	内容
第1回 1月24日(木) 14:00～17:00	「食と農のビジネス 経営の基本」	1. 食と農の時代がやってきた 2. 地域の元気づくりは農水産物の活用から 3. 農産物直売所と道の駅が流通を変えた 4. 農商工連携とは、6次産業化とは 5. 6次産業化に取り組む事例 6. やがて地域は食と農ビジネス展開に
第2回 1月29日(火) 14:00～17:00	「魅力ある加工特産品 開発のポイント」	1. 「料理」を流通可能な「加工特産品」にする 2. 加工特産品の事例（サンプル試食） 3. 加工特産品ストーリーの基本的類型 4. ビジネスの全体図・しくみを捉える 5. ビジネスストーリーを作る 6. モノ＝ストーリー＝ブランドは一体
第3回 2月6日(水) 14:00～17:00	「加工特産品ビジネス のしくみづくり」	1. 原料の確保～地域農水産物を原料に～ 2. 上手な価格のつけ方とは 3. 真の販路開拓とは～お客様まで辿り着くしくみ～ 4. 営業は顧客創造である 5. 優位な販売チャネルを選択する 6. パブリシティや販促ツールを活用

講座概要

会期

1月24日(木)
 1月29日(火)
 2月 6日(水)

時間

各回14:00～17:00

会場

ショッピングプラザ カミン 2F大会議室
 (上山市二日町10番25号 TEL:023-677-0800)

料金

3,000円

定員

先着 20名 ※定員に達し次第締め切ります。



担当講師

株式会社キースタッフ
 代表取締役

鳥巢 研二

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。本社調味料部外食用調味料課長で味の素(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。

<http://www.keystaff.jp/>

●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 (上山市南町8番21号) TEL:023-672-2057 FAX:023-672-3916
山辺町商工会 (東村山郡山辺町大字山辺50) TEL:023-664-5939 FAX:023-664-5634
中山町商工会 (東村山郡中山町大字長崎8039) TEL:023-662-2207 FAX:023-662-2073

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			—