

食の6次産業化に関心のある生産者、加工業者、販売者へ。



食の6次産業化プロデューサー育成講座 福岡

デザイナー、プランナーなどデザイン関係者も必聴の講座です。

育成講座開始前の説明会と講演会

平成30年

日時: **2月18日(日)**

(受付13:30~)14:00~16:00

場所: 福岡県中小企業振興センター 会議室 501

福岡市博多区吉塚本町9番15号 会議室受付 TEL 092-622-0011

参加費: 無料

主催: 一般社団法人 地方創生サポート協会 栄え塾

説明会: 6次産業化プロデューサー育成講座とは

講演会: 「バイヤー・消費者から見た売れる6次産業商品と販売促進のポイント」

- ・食の6次産業プロデューサーとは？
- ・売れる6次化商品の作り方
- ・顧客視点の実践型マーケティングの極意
- ・消費者に効く販売促進のポイント



今「地方創生」「地域活性化」を支援する実践専門家の育成が急務となっています。特にデザイナーの問題解決力が求められています。しかし現状の問題点は、デザイナーがデザイン以外の知識が少ないため、ちぐはぐなデザインが生まれ、商品の良さを伝えきれずに在庫の山という不幸な事態が全国でおきています。食の6次産業化プロデューサー育成講座では、6次産業化論、マーケティング、商品開発プロセス、加工方法、食品流通、食品衛生、ファシリテーション、経営管理、地域をテーマに事業計画、食プロ段位認定にむけての研修など、実践で使えるテキストを素にした育成講座を行います。1回5時間、合計10回のプログラムです。食のデザインを実践している方、食に関わっている方、食の商の全体構造を学びたい方には、おすすめです。

食の6次産業化プロデューサー育成講座

国家戦略プロフェッショナル検定・6次産業化プロデューサーとは 6次産業化事業に携わり、市場開拓を先導する専門家を育成する国家段位の認定制度です。地方創生、「まち、ひと、しごと、創生法」が施行され「地域活性化」の課題を解決するプロの人材育成が急務となっております。食のプロデューサー段位認定を取得して、実践支援のキャリアアップを目指しませんか！※「食の6次産業化プロデューサー」のレベル3、レベル4までの認定を得るには、この研修を受講してから申請することになります。

ホームページ www.6ji-biz.org



食PRO. 食の6次産業化プロデューサー

講師プロフィール

㈱システムプランニング代表、地方創生サポート協会・栄塾 塾長 鈴木栄治

食の6次産業化プロデューサー段位・レベル5を取得しており、「食プロ段位検定制度」に関する、豊富な知識と体験で、受講生の中から、多くのレベル3、レベル4認定者を輩出しております。認定審査員メンバーの一人でもあります。今回、一気通貫で「食プロカリキュラム」をメインで担当しますので「食プロ申請まで」お世話いたします。略歴 大手流通業にて、バイヤー、食品開発部長、専門店開発部長を歴任。無印良品開発に当初より関わり話題を集める。実践専門家として、27都道府県の公的支援機関の専門家に認定され、マーケティング、商品開発、販路開拓、農商工連携、6次産業化、まちづくり支援、経営革新、事業戦略、人材育成など支援や研修・講演にて全国で活躍しております。[売][買]両面に精通しており、喋りにメリハリと切れがある、分かり易い、時間がたつのが早い、と講評を得ています。



■説明会のお申し込み方法 2月16日(金)までに、下記の申込方法のいずれかでお申込みください。

■説明会の定員 50名程度(先着順)

■お問い合わせ先 カジワラブランディング株式会社 担当: 梶原道生

〒810-0022 福岡市中央区薬院2-3-30 CASE BLDG 202 Y-SHARE

■お申し込みは kajigra.kajiwara@gmail.com TEL: 092-205-3201 FAX: 092-791-5152

お名前: _____ 住所: _____

メールアドレス: _____

携帯電話: _____

ご職業: _____