

アグリビジネス経営革新講座

－商品開発コース－



◆このような方におすすめです！

- ①商品の開発手法やマーケティング戦略を学びたい方
- ②商品開発技術を学びたい方
- ③とにかく『選ばれ・売れる』商品を作りたい方！

1. 開催日時・場所・内容

日時 場所	テーマ	内容	講師
9月13日(水) 13:00～16:30 宮城県商工振興 センター	地域資源を活用した 新商品の開発	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品業界の限界と新しい価値創造 ・全国の事例紹介 ・こだわり特産加工食品の事例 ・地域資源を活用した加工品の試食 等 	株式会社 キースタッフ 鳥巢研二氏
9月20日(水) 13:00～16:30 宮城県商工振興 センター	商品企画開発力と 品質管理	<ul style="list-style-type: none"> ・料理レシピの工業化レシピへの変換 ・製造フローの設定 ・食品分析の概略 ・賞味期限の設定方法 ・衛生管理の概略 等 	株式会社 キースタッフ 加藤哲也氏
9月26日(火) 13:00～16:30 宮城県商工振興 センター	食品開発のために 必要な知識	<ul style="list-style-type: none"> ・特産品研究開発・製造の流れ ・設備・器具の選定・調達 ・原料の選定・調達 ・許可、賞味期限の設定と一括表示 等 	株式会社 キースタッフ 高橋征雄氏 伊藤 光氏
10月3日(火) 13:00～16:30 日立システムズホー ル仙台 クッキングルーム	地域資源を活かした ドレッシング製造実習	<ul style="list-style-type: none"> ・食品加工技術習得実習 (題材：ドレッシング) 	株式会社 キースタッフ 高橋征雄氏 伊藤 光氏
10月11日(水) 13:00～16:30 宮城県商工振興 センター	販路開拓のために 必要な知識	<ul style="list-style-type: none"> ・バイヤー、マーチャンダイザー、原料メー カー、原料商社等が作り手に期待すること ・最新の小売の現場について ・物流と商流を理解する 等 	株式会社 キースタッフ 伊藤順氏
10月31日(火) 13:00～16:30 宮城県商工振興 センター	売れる商品パッケージデザイン の作り方	<ul style="list-style-type: none"> ・パッケージデザインとは ・「良いデザイン」「売れるデザイン」とは ・事例研究と演習 ・商品企画のプレゼンテーション 	株式会社 キースタッフ 野口朋宏氏 鳥巢研二氏
12月5日(火) 13:00～16:30 場所：調整中		試験販売	株式会社 キースタッフ 鳥巢研二氏 伊藤順氏

※講義内容は、一部変更となる場合もありますので、あらかじめ御了承願います。

2. 申込方法等

(1) 対象者	新商品の開発や既存商品のブラッシュアップを計画している県内の農業者等		
(2) 定員	5名程度		
(3) 受講料	10,000円/名	(4) 申込期限	平成29年9月1日(金)
(5) 申込方法	裏面申込書にて、(公財)みやぎ産業振興機構へ郵送またはFAX、電子メールのいずれかでお申し込みください。		
(6) その他	受講決定者には9月8日(金)までに受講決定通知書を送付します。 受講希望者多数の場合、選考とさせていただきます。		



3. 講師紹介

野口 朋宏氏 【(株)キースタッフ 代表取締役社長 デザイナー】

(株)コンテンツブレインでウェブデザイン制作やコンテンツ企画業務を担当。平成17年にキースタッフに入社し、デザイン全般業務（特産品パッケージデザイン・WEBデザイン・ブランドロゴデザインなど）を担当する。平成28年から現職。

伊藤 順氏 【(株)キースタッフ 代表取締役副社長】

ファイブアイズ・ネットワークス(株)でコンサルティング業務に従事。シルバー農業研究開発農園（伊藤農園）で無農薬・無化学肥料ののんにく栽培部門を担当した後、(株)キースタッフに入社し、全国各地のセミナー講師を務める。

鳥巢 研二氏 【(株)キースタッフ 創業者、中小企業診断士】

味の素(株)でスープ、ドレッシングの商品企画・開発に従事し、本社課長の時に味の素(株)を退社、(株)キースタッフを設立する。以来、全国の農林漁業者等向けに農産加工食品・加工特産品開発支援等多岐にわたる活動を行い、H28年に(株)キースタッフを後進に譲る。

伊藤 洸氏 【(株)キースタッフ 商品開発部長】

(株)ACプロモートにて地産地消をテーマにしたカフェやローカル鉄道内でのアテンドなど、地元である青森県の魅力を世界に発信する仕事に従事。平成27年にキースタッフに入社し、商品開発に携わる。

高橋 征雄氏 【(株)キースタッフ シニアアドバイザー】

クノール食品(株)研究部で各種商品の開発業務、商品開発研究所部長、品質保証部長を歴任し、(株)キースタッフに入社。全国各地の地域特産品開発支援に携わり、開発商品多数。

加藤 哲也氏 【(株)キースタッフ アドバイザー】

味の素(株)でだし製品の開発に従事する。(株)かつお技術研究所研究開発部長として研究・開発業務を統括。アメリカ味の素(株)・本社食品原料部等を経て独立。青森県よろず支援拠点・チーフコーディネーター等を勤め、地域特産品づくりに尽力している。

4. 問合せ・申込み先

(公財)みやぎ産業振興機構 事業支援課 アグリビジネス支援室 (担当:大和田、添田、佐藤)

〒980-0011 仙台市青葉区上杉1-14-2 電話：022-225-6697 FAX：022-263-6923

e-mail：soudan@joho-miyagi.or.jp

※切り取らずそのまま送信ください。

FAX送信先：022-263-6923

平成29年度アグリビジネス経営革新講座 受講申込書

A 基本事項

申込月日： 月 日

フリガナ		生年月日	
氏名		昭和・平成 年 月 日	
企業名		性別	
住所	〒 -	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	
TEL		FAX	
e-mail			
経営概要	作目・部門名	経営規模	
		㎡・ha・頭	
		㎡・ha・頭	

B 地域資源として活用を困りたい材料 (製造実習の際使ってみたい材料があれば記入願います。)

--

C 受講の動機等 (受講の動機、商品開発や販売での課題、講師への質問などをご記入ください。)

--

※申込書は、当機構ホームページ (<http://www.joho-miyagi.or.jp/agri/>) にも掲載しています。
なお、記入された内容は本講座に係る連絡、運営に利用するとともに、今後、当機構からの各種案内等に活用させていただきます。