



# 【平成30年度アグリビジネス経営革新講座】

商品開発から販売まで、より実践力を高めたい方、  
現在の取組をブラッシュアップしたい方に！人気講座  
がバージョンアップして登場！

全国で実績ある  
豪華講師陣による  
個別相談会あり！

## 商品開発力・販売力 スキルアップ講座

商品開発から販売まで、より実践的な内容を一貫して学べるチャンスです。現在の取組を振り返りつつ、ワンランク上の取組を目指しませんか。衛生管理の最新情報も得られます。

- 1 日時 平成30年9月12日(水), 21日(金), 26日(水)  
10月 3日(水), 10日(水), 17日(水), 31日(水)  
12月 5日(水)  
13:00~16:30 (12/5は調整中)

- 2 会場 宮城県商工振興センター 2階 会議室 他  
(住所) 仙台市青葉区上杉一丁目14-2  
ほか、宮城県庁、日立システムズホール仙台(仙台市青年文化センター)、  
都内飲食店(詳細は裏面参照)

### 3 申込方法等

(1) 対象者	●スキルアップを目指す 宮城県内の6次産業化に取り組んでいる農業法人 ●平成29年度アグリビジネス経営革新講座受講生 など		
(2) 定員	10人	(3) 受講料	10,000円/人
(4) 申込期限	平成30年9月4日(火)		
(5) 申込方法	別紙申込書にて、(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。(申込先は裏面を御覧願います。)		
(6) その他	募集締切後、受講決定者には受講決定通知を送付します。希望者が多数の場合、選考となりますので御了承願います。		

- 4 カリキュラム及び講師 裏面を御覧願います。

### ○ 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: 黒沢、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



## ○ カリキュラム

日 時・場 所	テーマ	内 容
9月12日(水) 13:00~16:30 宮城県商工振興 センター	目指せ！エクセレント ローカルブランド「食と 農で地域資源を活用した 新事業開発」	・加工食品業界の限界と新しい価値創造 ・なぜ農産加工食品の時代か (事例) 地元産の原料にこだわり伝統的な製法で復活 菓子メーカーによるこだわり特産加工食品 (試食) 地域資源を活用した加工食品 (演習) 商品ストーリーづくり 等
9月21日(金) 13:00~16:30 宮城県庁1201会議室	振り返ってみよう「商品 企画開発と品質管理の勘 どころ」	・料理レシピの工業化レシピへの変換と製造フローの設定 ・包装材料の選定方法 ・官能評価の方法 ・デザイナーとの付き合い方 ・特許・商標の基礎 ・プレスリリースの方法 ・食品分析、最新の法規制(食品表示、営業許可等)の概略 ・賞味期限の設定方法 ・加工場の衛生管理の概略 等
9月26日(水) 13:00~16:30 日立システムズホール 仙台クッキングルーム	製造実習を通して身に付 けよう「加工食品開発の ために知っておかなけれ ばならないこと」	・特産品研究開発・製造の流れ ・設備・器具・原料の選定・調達 ・許可、賞味期限の設定と一括表示 等 (製造実習) <b>ホットパック</b> (今年は加熱殺菌の理論をプラス)
10月3日(水) 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	・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 ・事例から学ぶ ・商品のストーリーを簡潔に正確に伝える方法 (演習) <b>パッケージデザインの企画</b> (演習) <b>商品企画のプレゼンテーション</b>
10月10日(水) 13:00~16:30 宮城県商工振興 センター	時代と自分に合った販路 開拓	・最小の動きで最大の効果を得る営業力 ・「販路開拓」=「情報の流通」 ・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 ・最新の小売の売り場を知る ・物の流れ(物流)とお金の流れ(商流)を理解する (演習) <b>目を通してもらえる営業資料づくり</b> 等
10月17日・31日(水) 13:00~16:30 宮城県商工振興 センター	商品カアップ!百戦練 磨な講師による個別指 導	・自社の「既存商品」又は「セミナー開発商品」のブラッ シュアップ
12月5日(水) 時間：調整中 エクセレントローカル	試験販売	(演習) ・テストマーケティングの体験 ・バイヤーに訴える力の習得

※項目・内容は、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。

## ○ 講師

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・無化学肥料のに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。
内藤 善次郎 氏	【(株)キースタッフ 研究開発シニアアドバイザー】クノール食品(株)でスープ・ソース類の開発・改良、カルピス食品工業(株)で電子レンジ食品、牛肉つまみ、チルド飲料・低アルコール飲料の開発等を行う。(株)キースタッフに入社し、全国各地の特産品開発等に従事。
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。