



海の京都

# 海の京都 食人材学舎 農産加工開発実践研修

参加  
無料

## 丹後発 "売れる・選ばれる！農産加工品" 開発実践研修



地域の農産品を活かした

新しい加工商品づくりにチャレンジしたい！  
今ある6次産業化商品を、もっと売れる商品に  
レベルアップさせて、多くのお客様に届けたい！

そんな方のための、全5回の研修会です。

商品企画から加工演習、営業資料作成、商品発表会を行い、

“売れる・選ばれる商品開発力”を  
身に付けていくプログラムです。

ぜひ、ご参加ください。

### 開催概要

【開催日程】 2018年  
11月26日(月) 12月10日(月)  
(基礎編・応用編)  
1月9日(水) 2月20日(水)

#### 【対象者】

- ◎農産物等の地域資源を活用した新商品開発検討中の方
- ◎6次産業化商品ブラッシュアップ検討中の方
- ◎地域おこし協力隊の方等で、今後農村で起業志望の方

【募集メド】 11月19日(月)

【参加費】 無料

【会場】 丹後王国「食のみやこ」  
京丹後市弥栄町鳥取123

#### 野菜ソムリエ

### 田野島 万由子

- ・野菜ソムリエプロ (日本野菜ソムリエ協会認定)
- ・メンタルフードマイスター
- ・食生活アドバイザー (FLA ネットワーク協会)
- ・食の検定食農1級 (食の検定協会)
- ・食の語りべ
- ・食品衛生責任者
- ・だしソムリエ協会認定 だしソムリエ2級

#### 【経歴】

2006年ジュニア野菜ソムリエ取得を機に、2007年4月 野菜ソムリエ資格者の活動団体「ベジフルコミュニティいばらき」立ち上げ2016年3月まで代表を務める。OLのちに農業生産法人での従事経験を活かして、2009年野菜ソムリエ(中級)取得後、同年よりフリーランスとして青果卸売市場所属(非常勤)、商品開発、各種講師・講演、コンサルティング等を行う

2013年より国産雑穀・有機玄米等を取り扱うヘルシアプラス(つくばみらい市)の浅沼敏子さんと野菜と雑穀の料理教室・フードプランニングユニット「うまみ食堂」立ち上げ、事務所キッチンでの少人数料理教室や、出前食育授業、商品開発などを行っている

2015年4月より「food studio M」として本格始動し、食のプランニング、各種講師、フードコーディネートのほか、自ら産地を歩き選び抜いた食材を使った茨城県産の無添加ドライフルーツの製造・販売を手がける

詳細・申込は裏面

4日程・全5回の研修です。これから商品開発をしたい・6次産業化ビジネスを学びたい方は「スタートアップコース」を推奨します。「レベルアップコース」は、2回目・3回目を任意選択で受講出来ますが、基本的には全ての講座を受講されることをお勧めします。

0から  
考えたい・  
学びたい

もっと  
売れる  
商品に!

日時	内容	詳細	スタートアップ	レベルアップ
1回 11/26 13:00～16:00	ターゲットを意識した 商品企画とは	マーケティング概論・事例研究・ SWOT分析・コンセプト設計	◎	◎
2回 12/10 9:00～12:00	加工基礎演習	食品衛生の基本(座学) 加工の基本講座	◎	○推奨 (任意)
3回 12/10 13:00～16:00	加工応用演習	試作品レシピ作成 原価計算・収支計画・商品企画基礎	◎	○推奨 (任意)
4回 1/9 13:00～16:00	販売・営業のための 資料作成と発表演習	商品企画書作り POP等販促グッズ作成	◎	◎
5回 2/20 13:00～16:00	商品発表会・ 振り返り講座	丹後王国でお客様の声を聞いたり、販売店の方に企画した商品の試食・ プレゼン等を行い、より魅力的な商品にしていきます。 (企画書の成果によっては、商談会形式に変更する場合があります)	◎	◎

FAX 050-3728-5294 メール info01@shokujinzai.jp

**定員15名 締切：11月19日(月) 17:00必着**

ふりがな			(      -      )
お名前	ご住所		
屋号 会社名	連絡先		-      -
役職 業種	E-mail		
申込コース	スタートアップコース	レベルアップコース	
応募動機 (自由記述)			
現在の あなたの 状況	<input type="checkbox"/> 商品開発に興味があり、 これから始めたい	<input type="checkbox"/> 既に商品開発に向けて構想がある または試作・研究を行っている	<input type="checkbox"/> 6次産業化商品を既に持っていて、 もっと売れる商品にしたい、 新シリーズの開発等商品の幅を広げたい

【個人情報取り扱い】今回ご提供頂いた個人情報は、京都府が定める個人情報保護条例の規定に基づき適切に管理します。

申し込み・問い合わせ先

海の京都・食人材学舎

TEL 090-3710-7901

FAX 050-3728-5294

ホームページ <http://www.shokujinzai.jp/>

メール info01@shokujinzai.jp

— 丹後王国「食のみやこ」アクセス —



京都丹後鉄道

- 網野駅より丹海バスにて、  
弥栄病院前行き30分
- 峰山駅よりお車(タクシー)にて約10分

京都縦貫自動車道

- 京丹後大宮ICより約15km(20分)
- 与謝・天橋立ICより約30km(30分)
- 天橋立(宮津市)より約30km(35分)
- 経ヶ岬(丹後町)より約30km(35分)

詳しくはホームページへ  
<https://tango-kingdom.com>