



海ノ京都

海ノ京都 食人材学舎 農山漁村起業化研修

参加
無料

農家レストラン・農家民宿 起業志望者／経営者対象 おもてなしメニュー&サービス開発研修

はるばる京都の北部までやってきてくださる方へ
自信をもって提供できる、
“いま・ココ”でしか食べられない
おもてなしメニュー・サービスを考え、
もっとリピーターが増える
農家レストランや農家民宿にしていきたい
地域食材を活かしたメニュー・サービス開発がしたい
京都の食の魅力提供・発信を軸に、たくさんの人が訪れる
農村漁村でのビジネスを考えたい方に
おすすめの全3回の研修です。



開催概要

【開催日程】2018年
10月24日(水) 10月31日(水)
11月14日(水)

【対象者】

- ◎農家レストラン・農家民宿に取り組みたい方
(現在取り組んでいて、発展させていきたい方も含む)
- ◎民宿等経営者で、地域資源を活かした新たな
メニュー・サービス開発を行いたい意思がある方
- ◎地域おこし協力隊等で、農山漁村での起業を目指す方

【募集メ日】10月17日(水)

【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

Anti-aging Life Associates

アンチエイジング・ライフ・アソシエイツ

そのだ ゆきこ
代表 園田 祐喜子

【経歴】

大学では、食品工業科学を専攻し栄養化学・微生物学的な見地から「食」を勉強。大手外食産業で品質管理組織体制の確立、レストラン立ち上げ、広報、企画、ウェディング事業等に携わり、2003年に飲食業や旅館、食品工場をはじめとした食品関連企業のコンサルタントとして独立。生産、食品加工、流通・販売を総合した6次産業化、支援やレストランプロデュースとしてメニュー開発や店舗のブランディング、料理を取り巻くあらゆる要素をトータルコーディネートを行う。

「From Farm To Table」という品質管理の概念を基本に、各地の農産物を、日本および海外の人の食卓までを一貫してプロデュース致します。変化し続ける食環境、社会、消費者のニーズに合わせて、地域の資源や食材の魅力を活かしたポテンシャルをアップさせ、どこにもない新たな「サービス」、魅力的な「商品」として誕生させます。各地の農家の方々に対して、商品開発企画から販路開拓までの様々な悩みに対して、女性の視点でしなやかなサポートを致します。また高齢化社会にも順応する「商品づくり」や「サービス」を開発し、日本だけでなく、海外に向けても発信および実践致します。「発想力」、「創造力」、「人脈」、「起動力」をもとに効率的に遂行していきます。

【保有資格】

調理師免許・食品衛生管理者・フードコーディネーター(日本フードコーディネーター協会認定)・フードアナリスト(日本フードアナリスト協会認定)等

詳細・申込は裏面

