

やまがた経営革新塾2011 農商工連携セミナー

～地域の食と農ビジネスを創造する～

8月17日(水)・24日(水)・31日(水)

9月7日(水)・14日(水)・21日(水)

各日 18:30～22:00

会 場

出羽商工会本所

鶴岡市藤島字笹花33-1 Tel.0235-64-2130

受 講 料

5,000円 (6日間分)

募集人員

30名

講 師

(株)キースタッフ 鳥巢 研二氏 ほか

時代の変化のスピードが加速しつつある今日においては、中小・小規模事業者においても経営革新による新たな事業展開が必要不可欠となっております。今回の経営革新塾では食と農という地域資源を活かし、農商工連携に係るビジネスストーリーづくりに取り組むカリキュラムを用意しております。

お申込・
お問い合わせ先

出 羽 商 工 会

〒999-7601 鶴岡市藤島字笹花 33-1

Tel.0235-64-2130 Fax.0235-64-2208

<http://www.dewa-shokokai.com>

※裏面の参加申込書に必要事項を記入し、出羽商工会に FAX か直接持参にてお申し込みください。

やまがた経営革新塾2011 農商工連携セミナー

～地域の食と農ビジネスを創造する～

期日・会場	テ マ ・ 内 容	講 師
8/17(水) 18:30～ 22:00 出羽商工会本所	I. 食と農のビジネス経営の基本 1. 食と農の時代がやってきた 2. 地域の元気づくりは農水産物の活用から 3. 農産物直売所と道の駅が流通を変えた 4. 農商工連携とは、6次産業化とは 5. 6次産業化に取り組む事例 6. やがて地域は食と農ビジネス展開に	(株)キースタッフ 鳥巢 研二 氏
8/24(水) 18:30～ 22:00 出羽商工会本所	II. 「地域の食と農ビジネス」のストーリーを作る 1. ストーリーのあるビジネスとは 2. ビジネスの全体図・しくみを捉える 3. 農商工連携・6次産業化を想定する 4. ビジネスストーリーを作る 5. ブランドとは 6. モノ＝ストーリー＝ブランドは一体 【演習－1】ビジネスストーリー作り	(株)キースタッフ 鳥巢 研二 氏
8/31(水) 18:30～ 22:00 出羽商工会本所	III. 魅力ある加工特産品の開発のポイント 1. 「料理」を流通可能な「加工特産品」にする 2. 当社が全国で手がけた加工特産品の事例（サンプル） 3. 加工特産品ストーリーの基本的類型 4. 加工食品は限りなく健康食品化する 5. 健康食品のストーリーやコピーの注意点	(株)キースタッフ 本間恵都子 氏
9/7(水) 18:30～ 22:00 出羽商工会本所	IV. 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 1. 特産品研究開発・製造の流れ 2. レシピ（原材料配合表）の決定 3. 加工に必要な設備・器具の知識 4. 原料の調達・選定 5. 品質管理の基本 6. 食品営業許可 7. 賞味期限の設定と一括表示設定	(株)キースタッフ 高橋 征雄 氏
9/14(水) 18:30～ 22:00 出羽商工会本所	V. 6次産業化ビジネスのしくみづくり(1) 1. 加工特産品開発の基本 ・原料の確保－地域農水産物を原料に－ ・上手な価格のつけ方 【演習－2】ビジネスストーリー作り	(株)キースタッフ 伊藤 順 氏
9/21(水) 18:30～ 22:00 出羽商工会本所	VI. 6次産業化ビジネスのしくみづくり(2) 1. 真の販路開拓とは－お客様まで辿り着くしくみ－ ・営業は顧客創造である ・優位な販売チャネルを選択する ・パブリシティや販促ツールを活用 2. 新たな資金調達の道を切り開く 【演習－3】ビジネスストーリー作り・発表	(株)キースタッフ 鳥巢 研二 氏

やまがた経営革新塾2011 農商工連携セミナー 受講申込書

参加申込書に必要事項を記入し、出羽商工会にFAXか直接持参にてお申し込みください。

■お申込・お問い合わせ先

出羽商工会 〒999-7601 鶴岡市藤島字笹花33-1

Tel.0235-64-2130 Fax.0235-64-2208 <http://www.dewa-shokokai.com>

氏 名	フリガナ	男・女	歳
住 所	〒		
	電話	FAX	
	E-Mailアドレス		
事業所名		役 職	1. 経営者 2. 後継者 3. 幹部役員 4. その他

本申込にご記入いただいた個人情報につきましては、経営革新塾に関する業務以外には使用いたしません。