

講師

松田 弘子 氏

株式会社 Food teller 代表取締役
フードコーディネーター / 調理師
野菜ソムリエ上級プロ
日本野菜ソムリエ協会講師

詳しくはこちら



株式会社
Food teller



6次産業化 商品開発講座

共働き世帯や少人数世帯の増加などで
簡便ニーズが高まっており、
中食・内食商品は着実に販売を広げています。
新たな時代のニーズに合った
惣菜、加工野菜、加工フルーツやミールキット、
菓子、お土産品等の新商品開発を行います。
新商品活用レシピ等の販促ツールの作成や
販売オペレーションについても詳しく指導します。
**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
についても学べます。**

開催期間

令和3年7月～
令和4年1月
毎月第3火曜日
【全7回】

15:00～16:30

2月中旬

みはらしの丘
あいさい広場で
お披露目会

場所

オフィス
あいさい

対象者

みはらしの丘あいさい広場に加工品等を出品し、
販売する方、または今後出品販売を希望される方

参加料

無料(ただし、実習材料費は自己負担)

募集人数

30名程度(先着順)

申込日

開催日の10日前まで



画像はイメージです。



◆お申込み先・お問い合わせ先

オフィスあいさい

(担当:小川、棚橋)

773-0017 小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3 TEL.080-2428-9150

FAX.0885-37-0991 メール:seikatsu@ja-higashitks.or.jp

6次産業化 商品開発講座

募集人数
30名程度
(先着順)

● 開催期間

令和3年7月～令和4年1月

毎月第3火曜日【全7回】

15:00～16:30

2月中旬:みはらしの丘あいさい広場でお披露目会

● 講師 松田 弘子 氏

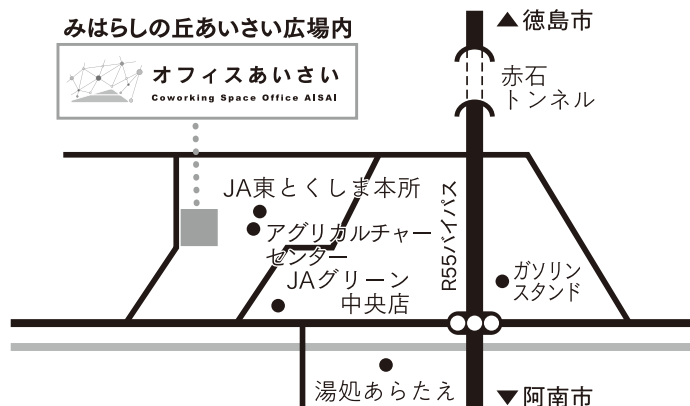
株式会社 Food teller 代表取締役 フードコーディネーター / 調理師
野菜ソムリエ上級プロ 日本野菜ソムリエ協会講師

「食の魅力の語り手」として、地域農産物を使ったメニュー開発、
農産加工品の開発などを手掛け、直売所や
道の駅の飲食施設・農産加工所のプロデュースを行う。

● スケジュール

● 場所

みはらしの丘あいさい広場内
オフィスあいさい 773-0017 徳島県小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3



※予告なしに講義内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

講義日・内容	7月20日(火) 「新しい時代の商品開発」
	新たな時代のニーズに合った商品開発について。さまざまな事例から理解を深めます。
	8月17日(火) 「失敗しない商品開発の仕組み」
	お客様に選ばれて、長く愛される商品(ブランド)にするために必要な仕組みや手順を学びます。
	9月21日(火) 「選ばれるための売り方の工夫を学ぶ」
	モノが売れないと言われていた時代に、どのようにして売っていくのかについての手法を学びます。
	10月19日(火) 「アイデアで商品化へ!見直そう昔からの保存食」
	売れる商品にするためのアイデア出しと、お客様とのコミュニケーションについて学びます。
	11月16日(火) 「売れる商品づくりとは」
	安すぎても高すぎてもモノは売れません。正当価格の設定方法と、付加価値を生み出す工夫について学びます。
	12月21日(火) 「安全・安心の商品製造」
	安全・安心の商品作りに不可欠な衛生管理やHACCPの基礎知識について学びます。
	1月18日(火) 「デザインの重要性とブランディング」
	パッケージデザインについて、デザインの重要性とブランディングについて様々な事例から学びます。
	2月中旬予定 「成果物発表」
	考案した商品の発表を行い、講師からアドバイスを受ける。

お申込みはFAX・メールのいずれかで。 申込日:開催日の10日前まで
※必要事項を記入のうえ、お申込み下さい。※申込書1枚につき1名の申込みとさせていただきます。

FAX.0885-37-0991 メール:seikatsu@ja-higashitks.or.jp

事業所名		業 種	
代表者名		電 話	
住 所	(〒 -)	携 帯	
		F A X	
参加者名		E-mail	@
	性別		
	男・女		
	年齢		
	歳		

※個人情報については、本研修会または、お問い合わせに関する資料、送付以外の目的には使用いたしません。

◆お申込み先・お問い合わせ先

オフィスあいさい (担当:小川、棚橋)

773-0017 小松島市立江町炭屋ヶ谷47-3 TEL.080-2428-9150

FAX.0885-37-0991 メール:seikatsu@ja-higashitks.or.jp