

6次産業化セミナー 令和6年度 実践 コース

研修
参加者募集



申し込み締め切り
令和6年5月22日（必着）

〈募集概要〉

目的 すでに商品を販売しているけれど「さらにいいものにしたい」など、より実践的な活動をめざしている方々を対象に、魅力ある商品づくりなどの企画ができる知識やスキルを身につけていただきます。

対象 農業者を含むグループ、法人を目指す農業者・法人

定員 4事業者

- ◎ 県内在住で、原則全ての研修に参加できる農業者を含むグループ、法人化を目指す農業者・法人を対象とします。
- ◎ 申込書に必要事項を記入のうえ、農産物マーケティング戦略課にご提出ください。

申込書は下記の農産物マーケティング戦略課のホームページからダウンロードしていただくか、農業振興センター、農業改良普及所にご相談ください。

申込書ダウンロード <https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/160000/160701/>

※研修グループの決定は、申込書をもとにアドバイザーと協議のうえ、決定します。



【総合アドバイザー】

中村 新（なかむらしん）氏
（株）キッチンエヌ 代表取締役

数字の分かる料理人を作りだすこと、人々の健康に寄与する食べ物を作りだすことを目標とするフードプロデューサー。現在の食シーンを牽引する数多くの優良企業の支援や、飲食店経営のコーディネート・プロデュースを手掛ける。地域活性、限界集落対策、食育などを研究する機関からの多岐にわたる食関連調査、社会実験の実施支援なども行っている。

<著書> 売れるメニューづくりの極意／飲食店完全パイブル 繁盛の掟／となりの「カフェ」が儲かっている本当の理由／野菜いっぱい人気のデリレシピ／からだが喜ぶ和だしのスープ 等



【専門アドバイザー】

白田 典子（はくたのりこ）氏
（有）良品工房 代表

大手広告代理店、マーケティング会社を経て、1994年に有限会社良品工房を設立。流通の現場を体験するなかで、消費者不在のものづくりを痛感し、2001年につくり手、売り手、買い手をつなげる『いいものプロジェクト』をスタート。JR東京駅構内に直営店「ニコリーナ」を運営している。この直営店を活用し、多数の企業や全国各地のものづくりから地域活動までを支援している。

スケジュール

I セミナーでの課題抽出及び目標設定（現地指導）

日時：令和6年6月18日（火）～19日（水） 9：00～17：00

場所及び内容：各受講生に対する現地での面談及び個別指導

II 経営分析の基礎知識（講義・個別相談）

日時：令和6年7月25日（木） 10：00～17：00

場所及び内容：高知市内 経営分析の基礎知識、商品の見せ方等

III 課題解決に向けた実践活動（実習・個別指導）

日時：令和6年8月27日（火） 9：00～17：00

場所：高知市内

IV 課題解決に向けた実践活動（実習・個別指導）

日時：令和6年10月2日（水） 9：00～17：00

場所：高知市内

V 課題解決に向けた実践活動（実習・個別指導）

日時：令和6年11月27日（水） 9：00～17：00

場所：高知市内

成果発表会

※どなたでも参加できます。

日時：令和7年1月28日（火） 13：00～17：00

場所及び内容：高知市内 実践コースの成果発表と商品の展示

〈お問い合わせ先〉

高知県農業振興部 農産物マーケティング戦略課 6次産業化担当

高知市丸ノ内1-7-52 高知県西庁舎 3階

TEL：(088) 821-4537

FAX：(088) 873-5162

E-mail：160701@ken.pref.kochi.lg.jp

申し込み締め切り：令和6年5月22日（必着）