

～初めて加工食品を作る方へ～

# ワークショップで学ぶ商品企画【加工食品編】

講師

新潟市農業活性化研究センター

相談員 椎葉 彰典

(新潟IPC財団食の技術コーディネーター)



平成28年 8月 4日 (木)

午後 2:00～午後 4:00

受講料:無料 定員:30名

会場 新潟市農業活性化研究センター

新潟市南区東笠巻新田3043番地1

椎葉 彰典 新潟市農業活性化研究センター 相談員 / (公財)新潟市産業振興財団 食の技術コーディネーター

鹿児島大学卒 一級惣菜管理士・食の6次産業化プロデューサー【レベル4】

商社系食品流通会社で食品の企画・開発に21年携わり、その後、外食チェーン向けの総合商社勤務を経たのち、直近では関東に拠点を置く食品スーパーで惣菜の新工場立ち上げ、商品開発に従事し現在に至る。

## 主な内容

- 加工食品づくりの土台
- 売れる！売れ続ける！！商品づくりのコツ
- 「商品企画」の進め方

- 農産物の付加価値向上のため、加工食品に取り組む方が増えています。売れる商品づくりのためには、マーケットを意識した「商品企画」が必要です。
- 本セミナーでは、実際に商品企画が体験できるワークショップを中心に「売れる！売れ続ける！」商品づくりのコツを分かりやすく解説します。
- はじめて加工食品に取り組まれる方や、もう一度基礎から商品企画を学びたい方におすすめのセミナーです。お気軽に参加ください。

お問合せ先

新潟市農業活性化研究センター

〒950-1406 新潟市南区東笠巻新田3043番地1

TEL: 025(362)0151

FAX: 025(362)0153

nogyoken@city.niigata.lg.jp



# 会場アクセス



## 新潟市農業活性化研究センター

### 【車利用】

左記地図を参考にお越しください。  
専用駐車場完備

### 【バス利用】

新潟交通 大野・白根線(W70・W73・W74)  
「上塩俵かみしおだわら」で下車、徒歩約20分。

# 定員・受講料



**定員：先着30名**

※定員になり次第締め切りとなります。

**受講料：無料**

FAXでのお申し込みは、本紙にご記入のうえ下記までご送信ください。

**新潟IPC財団 FAX 025(226)0555**

新潟IPC財団ホームページ(<http://niigata-ipc.or.jp/>)からもお申し込みできます【24時間受付】

# ワークショップで学ぶ商品企画【加工食品編】

平成28年8月4日(火)  
午後2:00～午後4:00

申込者氏名	フリガナ	会社所在地	(〒 - )
会社名	フリガナ	FAX	( ) -
電話	( ) -		
E-mail	※受講受付確認メールを送りますのでお間違えないようにご記入ください		