

ヘルスプロモーションフードで新しいマーケットインのカタチ

「食感＋季節感」で 新市場を創出!

本セミナーでは、「食感」と「季節感」をキーワードにした商品コンセプト企画で既存商品の改良を行い、参加事業者の皆さまと新しい売り場の提案を目指します。以下の特典をご用意していますので、この機会に是非ご参加ください!

- 【特典①】 専門的な知識・ノウハウを持った講師陣とともにコンセプトから企画を作り上げることが出来ます。
- 【特典②】 首都圏で開催される内見会に出展して、多くのバイヤーと商談・意見交換が出来ます。
- 【特典③】 新潟市の関係部署や大学などの研究機関と連携し、取り組みを進めることが出来ます。

日程 第1回(全3回) 平成29年 11月27日(月) 14:00～

会場 IPCビジネススクエア (新潟市中央区西堀通6番町866番地 NEXT21 12階)



[特別講師]
渡部 紘士 氏
(株式会社シーズコア)



[講師]
江川 和徳
(IPC食の技術コーディネーター)



[講師]
椎葉 彰典
(IPC食の技術コーディネーター)

分ける

第1回 平成29年11月27日(月) 14:00～17:00

売り場目線の商品企画、実践クリニック①

「食感(テクスチャー)＋季節感」で新しいマーケットを創出! 自社商品の新しい魅力の”気付き”を得るワークショップ形式のセミナーです。※売り込みたい商品(試作品も可)をお持ちください。

探る

第2回 平成30年1月22日(月) 14:00～17:00

売り場目線の商品企画、実践クリニック②

2月の内見会に向けて「食感(テクスチャー)＋季節感」の商品企画のブラッシュアップを行います。

内見会に出品 【時期】2月(予定) / 【会場】東京 (※受講者の参加は任意です)

振り返る

第3回 平成30年3月12日(月) 14:00～17:00

売り場目線の商品企画、実践クリニック③

内見会の結果をフィードバックし、今までの取り組みを振り返ります。

※出品予定の内見会は、株式会社シーズコアが主催するライフスタイルショップを中心としたバイヤー向け展示会です。

受講料・その他は裏面をご覧ください



渡部 紘士 氏
株式会社シーズコア
代表取締役

Profile
ヨーロッパの家庭用耐熱ガラス器の総代理店として起業後、食を切り口とした生活様式を提案するために自社で食品加工を開始した。現在は、食品の製造・卸売を行うほか、テーブルウェア、インテリア品など家庭用品も取り扱うことで、ライフスタイルを総合的に提案している。また、「伝統日本の食と職を広く内外に発信する」「生産者と共に 消費者のための」を理念にJSP(ジャパンシーラインプロジェクト)を設立して代表を務める。



江川 和徳 IPC食の技術コーディネーター(非常勤)
Profile
新潟大学農学部農芸化学科卒
新潟県食品研究所(現農業総合研究所食品研究センター)に36年間勤務、その間排水処理、餅・米飯の無菌化製造、米の新規用途開発などの研究に従事。その後、江川技術士事務所を開設し、食品企業の開発の支援業務などを手掛ける。



椎葉 彰典 IPC食の技術コーディネーター(非常勤)
Profile
鹿児島大学水産学部卒
食の6次産業化プロデューサーLv4や一級惣菜管理士の資格を持ち、食品流通産業の川上・川中・川下すべての経験を持つ。食のプロフェッショナル。

会場

IPCビジネススクエア

新潟市西堀通 NEXT21 12階

- 電車でお越しの方
JR新潟駅万代口(北口)を出て、徒歩約25分
- バスでお越しの方
古町バス停を下車し、徒歩1分
- お車でお越しの方
新潟駅より約10分・桜木インターより約20分
※当センターに専用駐車場はございません。
周辺駐車場をご利用ください。



対象

食品製造・販売に携わる事業者

定員

先着 **20** 事業者
※定員になり次第締め切りとなります。
※全3回すべて受講できる事業者のみお申込みください。

受講料

7,500 円 (1事業者)
※全3回分の金額です。
※第1回目受講時に会場でお支払いください。

[申込方法] FAXまたは「新潟市産業振興財団」ホームページよりお申込みください。

FAXでのお申し込みは、下記をご記入のうえご送信ください。ホームページからのお申し込みが便利です【24時間受付】。

FAX 025(226)0555

http://niigata-ipc.or.jp/

平成29年度 食品事業者向け実践セミナー

お申込者氏名	フリガナ			
会社名	フリガナ			
電話	() -	FAX	() -	
E-mail				



本セミナーに関するお問合せ先
(公財)新潟市産業振興財団(通称:新潟IPC財団)ビジネス支援センター
〒951-8061 新潟市中央区西堀通6番町866番地 NEXT21 12階
TEL:025(226)0550 FAX:025(226)0555 E-mail:info@niigata-ipc.or.jp



「食感＋季節感」で新しい市場を！

～ヘルスプロモーションフードで新しいマーケットインのカタチ～

