

第一部 基調講演

伝統産業に革新を起こす
戦略的な新しい視点



[講師]

岩寄 博論 氏

Hironori Iwasaki

武蔵野美術大学

クリエイティブイノベーション学科 教授

ビジネスデザイナー

第二部 セミナー

新潟のお酒に見る
3つのうまい視点

Sake Innovation

◎ 新分野の視点

[講師 / 新潟小規模蒸留所 堂田 浩之 氏]

▼ 新規参入の視点

[講師 / LAGOON BREWERY 田中 洋介 氏]

◎ 可能性の視点

[講師 / 新潟大学 日本酒学センター 岸 保行 氏]

第三部 トークセッション

Sake Innovation

これから～新潟の視点



岩寄 博論 氏
武蔵野美術大学



堂田 浩之 氏
新潟小規模
蒸留所



田中 洋介 氏
LAGOON
BREWERY



岸 保行 氏
新潟大学
日本酒学センター

◆ ファシリテーター：新潟IPC財団 間瀬 博文



新潟県信用保証協会

〒951-8640 新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町ルフル / 7-8階
TEL 025-210-5131 / FAX 025-210-5160



公益財団法人 新潟市産業振興財団

〒951-8061 新潟市中央区西堀通6番町866番地 NEXT21 12階
TEL 025-226-1694 / info@niigata-ipc.or.jp

美味しい酒にイノベーション視点あり！

2024
10/22

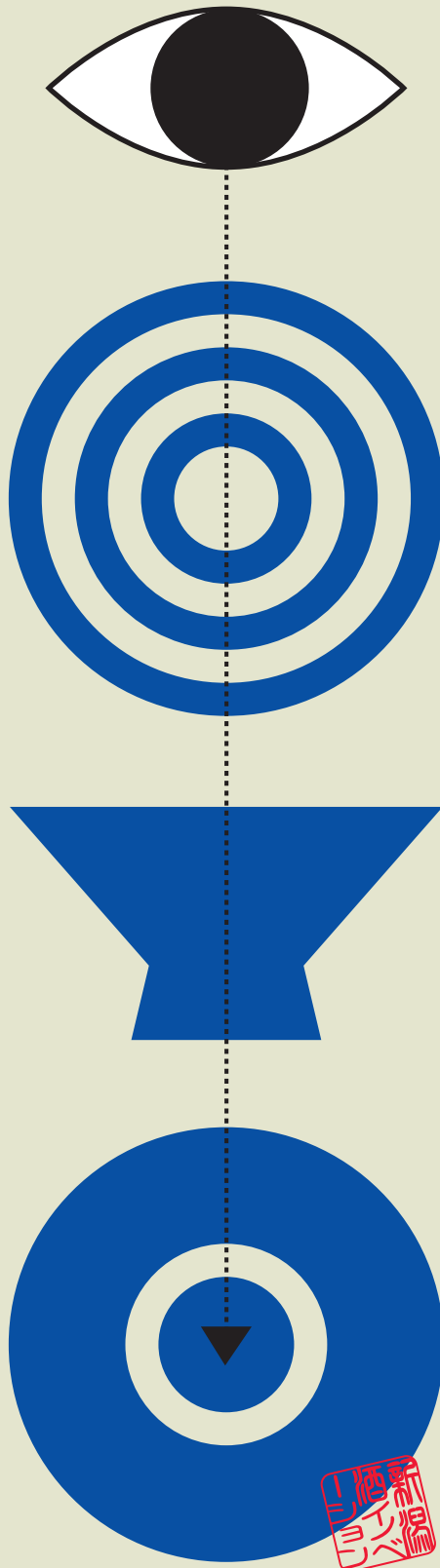
参加費無料

[火] 13:00 - 16:30

【会場】新潟県信用保証協会本店 大会議室 & オンライン
【定員】会場60名・オンライン100名



お申し込みは
こちら



新潟のお酒に学ぶ 新しい視点と新事業の戦略 ニイガタ サケ イノベーション

10/22 [火]

13:00 - 16:30

13:00 受付・会場
13:30 オープニング
13:40 - 14:40 第一部：基調講演
14:50 - 16:20 第二部：セミナー
16:25 第三部：トークセッション
クロージング

Niigata Sake Innovation



美味しい酒にイノベーション視点あり！

新潟を象徴する伝統的な産業であり、新潟が誇るべき食文化でもある「お酒」。

そのお酒については、「日本酒学」という学問があるほど奥深く、受け継がれる伝統の味からニュータイプ、若手による革新的なものまで、実に多彩です。また、マイクロブリュワリーやクラフトジンといった新たなお酒の試みもあり、新事業展開としても注目されています。

勢いがさらに加速し続けている今、本セミナーでは改めて新潟のお酒のポテンシャルについて深掘り。イノベーションを起こしたキーパーソンに「新しい視点」での新事業戦略から秘話まで、一連のストーリーをお話しいたします。

ラストのトークセッションでは、新事業を切り拓いていく突破力と情熱を体感できる展開に。新潟のビジネスシーンに新しい刺激と新しい視点を提案していきます。

講師プロフィール

岩寄 博論 氏

Iwasaki Hironori

武蔵野美術大学

クリエイティブイノベーション学科 教授

ビジネスデザイナー



リベラルアーツと建築・都市デザインを学んだ後、博報堂においてマーケティング、ブランディング、イノベーション、事業開発、投資などに従事。2021年より武蔵野美術大学クリエイティブイノベーション学科に着任し、ストラテジックデザイン、ビジネスデザインを専門として研究・教育活動に従事しながら、ビジネスデザイナーとしての実務を行っている。ビジネス×デザインのハイブリッドバックグラウンド。

主な受賞にRed Dot Award: Communication Design、D&AD Awards Design Transformation Categoryなど。

著書に『デザインとビジネス 創造性を仕事に活かすためのブックガイド』（日経BP 日本経済新聞出版）、『機会発見—生活者起点で市場をつくる』（英治出版）、共著に『パーパス「意義化」する経済とその先』（NewsPicks/パブリッシング）など。イリノイ工科大学Institute of Design修士課程修了、京都大学経営管理大学院博士後期課程修了、博士（経営科学）。

堂田 浩之 氏 Doda Hiroyuki

株式会社 新潟小規模蒸留所 取締役社長

地元、北海道の大学在学中に、ニッカウキスキー余市蒸溜所を訪問し、ウイスキーの魅力に惹かれ、ウイスキーに関わる仕事をしたいと思ったが、バブル崩壊後ウイスキー不遇の時代に直面し、その道を断念。2019年に(株)大谷の新規事業として(株)新潟小規模蒸溜所を設立。2021年からウイスキーの製造をはじめ、WWA2023ではニューメイキングスピリッツ部門にて「世界最高賞」を獲得。続くWWA2024でも出品商品が「日本最高賞」を含む全商品受賞を果たす。今秋、三年の熟成期間を経たファーストリリースを出品予定。



田中 洋介 氏 Tanaka Yousuke

LAGOON BREWERY 合同会社 代表

千葉県出身。30歳を機に酒の仕事を目指し、シンガポール駐在を経て2012年に今代司酒造へ入社。14年から21年夏まで社長を務めたのちに退任し独立。新規にて日本酒とその他醸造酒(クラフトSAKE)の製造免許を受けたマイクロ酒蔵を創設。



岸 保行 氏 Kishi Yasuyuki

新潟大学 日本酒学センター 副センター長/准教授

早稲田大学大学院アジア太平洋研究科博士課程修了。早稲田大学助手、東京大学経済学研究科ものづくり経営研究センター特任助教を経て、2012年より新潟大学経済学部准教授に着任。2018年からは新潟大学日本酒学センター副センター長を兼務。現在は、新潟大学発の「日本酒学」を世界的な学問分野として確立することを目指して研究・教育活動を行っている。



申込方法

新潟IPC財団ホームページからお申し込みください。



申込締切

10/15 [火] まで

※お申し込みをキャンセルされる場合は、新潟IPC財団(025-226-0550)までご連絡ください。

アクセス

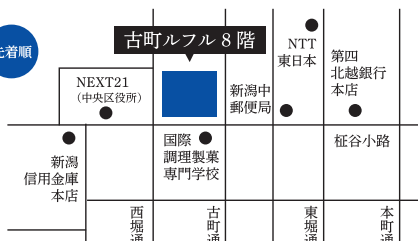
リアル会場定員 60名 先着順

新潟信用保証協会
本店 大会議室

新潟市中央区古町通7番町

1010番地 古町ルフル8階

TEL 025-210-5132



※リアル会場でご参加の方は、公共交通機関をご利用ください。