



食のブランディングエージェンシー

FOOD BRANDING

宮崎市受託事業〔フードコーディネーター人材育成事業〕

宮崎市観光商工部商業労政課

食の産業で活躍するスキルを身につける フードマーケティング講座開催します

～食を取り巻く業界・産業を知り、自らの才能と適職を発見する～

食の1から10までわかる！

売る側・買う側に精通しているからよくわかる！

現場が見える講師陣なので、良い人材が育つ！

事前説明会 9月8日(月)

【受講者向け】11:00～/15:00～ 【プレス向け】14:10～

場所：アートセンタービル内会議室(宮崎市橘通西3丁目3番27号)

食業界の仕事を
知ることが
できますメニュー・レシピ
企画プロデュースが
学べますマーケティングセバスチャン(株)
代表取締役社長
久積 正道宮崎、東京、北陸より
食関連企業代表が
続々登場!!(株)テンボスバスターズ北陸
代表取締役
竹原 和行

本講座は、宮崎市観光商工部商業労政課からの受託事業で、宮崎市が推進する農商工連携や6次産業化の原動力となる、食産業(フードビジネス)の活性化に必要な人材を確保するため、「食」に対する専門性の高い知識や技術を習得し、フードコーディネーターを育成した上で、食産業関連企業等の創業、または就業に結びつけることを目的としています。

受講者に対してはスキルを教授するだけでなく、就職先の斡旋や相談までトータルでサポートします。

10月10日(金)開講、全12日・36回の講座となっており、それに関する事前説明会を9月8日(月)に行います。

実際のフードビジネスに生きる講義

食品産業は細かく構造が分かれており、自社の立場でのみ見ていると、市場のニーズやターゲットを見失いがちです。それぞれの視点でモノが見れないと、高いだけの商品や、美味しいが実需がない、使い方がわからないといった事が起きかねません。そこで、受講生には実用的な講義を展開し、実際のビジネスに生きる知識を教えていきます。また、企業との繋がりを持たせることで、受講者の将来設計に、より具体性を与えます。

例	からあげ (業務用)	▶ 生産者 ▶ メーカー ▶ スーパー＆お店の惣菜 ▶ 問屋 ▶ 小売・飲食店
例	ギフトチョコレート (小売用)	▶ 生産者 ▶ メーカー ▶ 通販 ▶ 問屋 ▶ 小売 ▶ ex.百貨店

見るべきPoint▶原価率、シズル感、
メニューの新しさ、トレンド見るべきPoint①▶ターゲットが買いたくなる演出(高級感)
見るべきPoint②▶ターゲットに使い方を訴求(使いやすさ)

[リリースに関する問合せ先]



食のブランディングエージェンシー

FOOD BRANDING
K・Pクリエイションズ株式会社

www.foodbranding.jp

お申込み▶

0985-65-4000 担当：安松

“本当”のフードコーディネーター養成に必要なプログラム&講師陣

食のプロフェッショナルを目指すには、業界を横断的に見ることができ、局所的でなく、俯瞰的・広範囲を見通せる視点を有する能力であったり、栄養士・カメラマン・デザイナー等の専門スタッフのディレクションや、実践的な収支感覚・ビジネスマインドを持った企画力が必要となります。

そこで当講座では、業界で活躍するトップクラスの有識者や、首都圏で活躍する実戦経験豊富な実業家、フリーランスで活躍する専門家など、体系的・学術的知識を有する“実践者”を講師に迎えました。教科書にはないリアルな商品開発経験を交え、楽しくエキサイティングな講義を実現します。

主な講師紹介(一部)

マーケティングセバスチャン
代表取締役社長

久積 正道 [ひさつみ まさみち]



中央大学大学院 戦略経営学科卒業 MBA/経営修士。宮崎県産業振興機構フードバイザー。伊藤忠商事食品ベンチャー企業に入社後、マーケティングセバスチャン株式会社を設立。企業のスローガンは、「一人一人の才能を社会の価値に、食に特化したマーケティング、ブランディング、プロモーション・流通を行っている。」

中央大学専門職大学院教授
(公財)流通経済研究所理事

中村 博 [なかむら ひろし]



学習院大学経営学研究科博士後期課程終了 博士(経営学)現在中央大学大学院戦略経営研究科教授。専門分野はマーケティング・マーケティング・コミュニケーション・チャンネル・マネジメント。新製品マーケティング。主な著書に「マーケット・セグメンテーション」(白桃書房、2008年(編著)他多数。

(公財)宮崎県産業振興機構
フードビジネスアドバイザー

佐々木 隆行 [ささき たかゆき]



中小企業診断士。ささき経営研究所を創設。東京・宮崎で経営コンサルタント業を行う。財宮崎県産業振興機構フードビジネスアドバイザーとして農工商連携、地域資源活用、新連携などの支援を中心に行動している。

(公財)流通経済研究所
研究員

三坂 昇司 [みさか しょうじ]



IT関連会社を経て、流通経済研究所に入所。店頭研究開発室に属し、食品小売業の店頭施策提言・コンサルティングを行う。中央大学大学院戦略経営研究科修士 MBA、東京医療学院大学保健医療学部 非常勤講師(担当:統計学)



フードリクルート、フードクリエイターズパーティーも開催

食に関する講義だけでなく、就職支援のためのイベントも開催。

「フードクリエイターズパーティー(12月12日開催予定)」は、セミナー講師で首都圏で活躍しているフードクリエイター、及び受講者が業務用レシピのための商品開発を行い、実際に試食会、交流会を行います。クリエイティブでリラックスしたパーティーで、就職先等の情報や出会いも創造できます。また、「フードリクルート(1月8日開催予定)」では、食品業界関連企業と受講者のマッチング会を行い、受講者にはリクルート前に就職面接のためのポイントセミナー等も行う予定です。

フードブランディングとは——

フードブランディングとは、食産業に特化したアウトソーシング業務&コンサルタント&教育事業を行う食のブランディングエージェンシーです。ブランディング戦略、マーケティング戦略をベースにお客様の売上・利益顧客増加のパートナーとして活動しています。年に数回、食をキーワードにトレンドやマーケティング、カルチャー、アート、プロダクトなどメルマガを配信。また食の試食会、交流会も独自で行っています。【商品】デザイン、商品企画、レシピ 【PR】プレス、デザイン制作、web、情報誌 【チャンネル】展示会、営業、流通経路づくり、事務局運営、支店代行 【価格】コンサルティング、リサーチ



食のブランディングエージェンシー

FOOD BRANDING

<http://www.foodbranding.jp/>

■K・Pクリエイションズ株式会社 〒880-0803 宮崎県宮崎市旭1-6-25 ☎0985-65-4000(担当:安松)

※講師陣の詳細や、講座スケジュール等の詳細は、添付のチラシをご覧ください。

事前説明会日時

9月8日(月) 11:00~、15:00~ 講座対象者向け
14:10~ プレス向け

場所

宮崎市橘通西3丁目3番27号
アートセンタービル中会議室

プレス向け事前説明会 お申込みフォーム(FAX:0985-24-1512)

(フリガナ) ご芳名	貴社名	媒体名・番組名
ご住所 〒	TEL	
携帯電話	メールアドレス	
説明会参加 <input type="checkbox"/> 参加します <input type="checkbox"/> 参加できません <input type="checkbox"/> 参加できませんが、内容の詳細は教えてほしい		