

受講者募集  
限定20名  
7月3日必  
スタート

# 岡山県6次産業 ビジネス塾

～食と農ビジネス スタートアップコース～

ご自身の農作物を活用した「6次産業化」に取り組みたいとお考えの皆様  
に最適のセミナー! 岡山県内ではすでに6次産業化に取り組み、事業を  
拡大されている事業者の方が大勢います。こと、国が認定する総合化事業  
計画(6次産業化事業計画)の取り組みを行っている方は、累計70事業者(平  
成30年5月末現在)。中国・四国地方で最多です。岡山県内で多くの6次  
産業化取り組み事業者が出ている理由は、このビジネス塾が一因です。岡  
山県内で6次産業化に取り組む先駆者たちの多くは、このビジネス塾の塾  
生です。ノウハウを体系的に学んだうえで、6次産業化ビジネスに取り組  
むことが重要なのです。

商品企画・開発、加工、販売の  
ノウハウをまとめて学べるよ!



## ビジネス塾に参加すると...?

- ・6次産業化の取り組みアイデアが見つかる!
- ・消費者のトレンドを掴み、販路を見据えた商品開発ができる!
- ・事業計画の策定ができる!
- ・商品企画、パッケージデザイン、食品加工・衛生、販売促進手法などを実践的に学べる!
- ・個別相談も受けられるので、各人の困りごともしっかり解決!
- ・一流の講師陣や他の受講者とのネットワークが広がる!

### ◆開催日(全10回)

7月3日、17日、24日、31日

8月7日、21日、28日

9月4日、11日、18日(全火曜日)

### ◆開催時間 13:00～17:00(各日)

### ◆お申し込み方法

HPの申込フォームまたはFAX(裏面申込書)でお申し込みください。  
※申込多数の際は抽選となりますのでご了承ください。



岡山県6次産業化サポートセンター 検索

<http://www.okayama-keiei.jp/6ji/>

### ◆開催場所(無料駐車場あり)

●岡山県農業開発研究所 ※7/3のみ  
(赤磐市大苅田798-3)

●おかやま西川原プラザ  
(岡山市中区西川原255)

●南ふれあいセンター ※7/31、8/7のみ  
(岡山市南区福田690-1)

### ◆受講対象者

6次産業化の取り組みを検討している方、  
取り組んでいる方

※原則全日程参加できる方

(過年度に「6次産業化ビジネス塾」等に参加している方は、  
一部内容が重複するため参加日程は相談の上、決定します)

### ◆募集定員 20名限定

### ◆受講料 無料

詳細は  
裏面へ!

お問合せ先 岡山県6次産業化サポートセンター(岡山県商工会連合会)

TEL:086-238-5666 FAX:086-222-1672(担当:中山・栢菅・市・宇野)



# 岡山県6次産業ビジネス塾

～食と農ビジネス スタートアップコース～ 商品企画・開発、加工、販売のノウハウをまとめて学べる

## ◆カリキュラム(全10回:各回 個別相談対応)◆開催時間(各日とも13:00～17:00)

回数・開催日	内容	講師	回数・開催日	内容	講師
【プレセミナー】 第1回 7月3日(火)	<b>食と農ビジネス塾の“魅力”と“特徴”</b> 1.食と農ビジネスの入り口から出口まで全て体系的に学べる 2.実践的且つ具体的な食と農ビジネススキルが身につく 3.常温且つ無添加で日持ちする加工技術を習得できる 4.食品業界を取り巻く様々なトレンドがわかる 5.食の安全・安心の取り組み手法がわかる 【視察】岡山県農業開発研究所 農産加工実習プラント	伊藤 順氏	第7回 8月28日(火)	<b>知的財産の基礎から活用までを学び海外展開を目指す</b> 県内事業者から岡山県知財総合支援窓口にご相談されている案件より、スタートアップ時に気を付けておくべき注意点を学ぶ。 1.知的財産の基礎 2.加工食品を販売する際に気を付けたい商標権の知識 3.知的財産を活用したビジネスモデルの事例紹介 4.海外販路で注意するポイント	森 弁理士 寿夫氏
第2回 7月17日(火)	<b>食と農ビジネスの基本</b> 1.食と農ビジネスは新たな食産業へ 2.エクセレントローカルブランドの時代到来 3.地域内で結びつく6次産業化ビジネス 4.食のトレンドを上手に活用する 5.地域資源を活用し続けるための仕組みづくり(1次加工の事例) 【演習】商品企画開発シートを活用したアイデア出しからコンセプトづくり	鳥巢 研二氏	第8回 9月4日(火)	<b>事業計画書作成に必要な知識と手法の勘所</b> 1.事業計画書作成に必要な知識と手法 2.事業計画の作成を体験する 【演習】食と農ビジネス(食品開発)シートづくり・発表	鳥巢 研二氏
第3回 7月24日(火)	<b>6次産業化の取り組み</b> 1.全国各地の成功している6次産業化事例について 2.6次産業化の成功のポイント 3.人材育成の重要性 4.加工ビジネスの成功例 5.飲食ビジネスの成功例 【演習】商品企画開発シートを活用したアイデア出しからコンセプトづくり	鳥巢 研二氏	第9回 9月11日(火)	<b>販路開拓の勘所</b> 1.販売チャネルの多様化と自分に合った販路開拓 2.商品仕様の作り方 3.商取引の場面でのノウハウについて 4.農産加工ビジネスの営業とはファンづくり 5.各業態別の販路開拓手法 【演習】営業シート(ツールの)作り方とそのポイント	伊藤 順氏
第4回 7月31日(火)	<b>おいしくて安全で安心な商品開発の手法</b> 1.特産品の商品開発・製造の流れを理解する 2.料理品と加工食品との違いを理解する 3.衛生管理と品質管理の基本を理解する 4.産品製造・販売に必要な食品営業許可を理解する 5.加工食品の原料の殺菌方法を理解する 6.賞味期限のつけ方を理解する 7.食品の品質表示の書き方を学ぶ 8. HACCPについて基本を学ぶ 【演習】演習シートを活用して学習効果を高める	伊藤 高橋 冨 征雄氏	第10回 9月18日(火)	<b>事業計画の作成と発表</b> 1.事業計画発表の準備(最終調整) 2.事業計画の発表(プレゼン) 【演習】食と農ビジネス(食品開発)シートづくり・発表	鳥巢 研二氏
第5回 8月7日(火) 【実習】	<b>地域資源を活用した加工特産品製造実習</b> 岡山県の地域資源を活用し、地域資源の需要を創出し、消費を喚起する万能調味料＝ドレッシングづくりを題材に、食品加工技術を学び、自ら製造できるようにする。 1次加工品(保管原料及び原料商品として)と2次加工品(小売商品)との関連性も合わせて実習で学ぶ。 【実習】①ペースト加工品 ②常温で日持ちするドレッシング	伊藤 高橋 冨 征雄氏	<b>◆支援実績豊富な講師陣</b> 地域資源を活用した商品企画・開発について、全国で多数の支援実績を持つ、“食品加工支援の精鋭”(株)キースタッフのメンバー等があなたの事業をサポートします。		
第6回 8月21日(火)	<b>商品パッケージデザインとブランドづくり、そしてその伝え方</b> 1.ブランドとは 2.ストーリーとブランドの関係は 3.良いデザインとは(事例紹介) 4.ストーリーをパッケージデザインに 5.容器・包装について～相手を思いやる～ 6.お客様の心を動かす販促ツールとは 7.地域内外の販路づくり～直販、通販、展示会～ 8. ITツールを活用する～効果的な使い方～ 【演習】パッケージデザイン、POPづくり	野口 朋宏氏			

**◆支援実績豊富な講師陣**

地域資源を活用した商品企画・開発について、全国で多数の支援実績を持つ、“食品加工支援の精鋭”(株)キースタッフのメンバー等があなたの事業をサポートします。

**講師紹介**



代表取締役副社長兼事業統括  
**伊藤 順氏**

ファイブアイズ、ネットワークス強を経て実業であるシルバー農業研究開発農園(伊藤農園)で無農薬・無化学肥料のみにて栽培への従事を経て現職



副キースタッフ シニアアドバイザー  
加工特産品開発支援担当  
**高橋 征雄氏**

クノール食品開発研究所で各種商品の開発業務、商品開発研究所部長、品質保証部長を経て現職



副キースタッフ 創業者  
中小企業診断士  
**鳥巢 研二氏**

味の素社でスープ、ドレッシングの商品企画・開発に従事し、調味料商品の予算管理、商品企画・開発担当課長を経て副キースタッフを設立



副キースタッフ 代表取締役社長  
**野口 朋宏氏**

WEB デザイン制作、コンテンツ企画業務会社を経て現職



森特許事務所 代表弁理士  
吉備国際大学大学院  
知的財産学研究所教授  
**森 寿夫氏**

商標、意匠、不正競争防止法、著作権分野を専門とする。岡山県知財総合支援窓口にて、中小企業等からの相談にも対応している。

お申込日 平成30年 月 日

## 岡山県6次産業ビジネス塾 [受講申込書] FAX 086-222-1672

事業所名		資本金	万円
従業員数	人	事業開始(予定)年月	和暦 年 月
フリガナ		性別	男・女
受講者氏名		年齢	歳
事業所住所	〒		
TEL (携帯電話可)		FAX	
E-mail		URL	
業種	農産物・栽培面積		
現在の役職	①代表者 ②後継者(役員) ③後継者(非役員) ④役員 ⑤管理職 ⑥その他( )		

※申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込ください。開催日1週間前までに、お申込者様宛に受講案内を通知いたします。万一お手元に届かない場合は、TEL086-238-5666までご連絡ください。  
 ※申込書に記入された個人情報は、相談における各種連絡のために協力機関、岡山県商工会連合会で利用することがあります。  
 ※セミナーの開催状況を撮影した写真を、岡山県6次産業化サポートセンターのHPに掲載します。  
 また、マスコミの取材等を受けることがあります。了解のうえ、ご参加ください。