



『作る』と『食べる』をつなぐ、
海の幸・山の幸を愛する地産地消サポーター制度
北九州市食の魅力創造・発信室 2014年9月29日

「食品ビジネスセミナー in 北九州 ～売れる商品づくりを考えます～」 を開催します！

6次産業化に関心のある農林漁業者や食品製造・販売業者を対象に、「売れる商品づくりを考える」セミナーを開催します。

第1部の基調講演には、英国伊勢丹の社長を務めるなどし、現在は地域産物のブランディング等のコンサルティングに手腕を振るうマーケティングの専門家、徳光次郎氏をお招きします。

第2部の公開コンサルティングでは、食品事業者3名が登壇し、徳光氏に商品開発や販路開拓について相談します。その様子を大型スクリーンに映し、ステップアップするためのアドバイスを来場者全員で共有します。

日時 10月22日(水) 14:00~17:00 (13:30開場)
会場 北九州市立商工貿易会館 多目的ホール
(北九州市小倉北区古船場町1番35号)

プログラム

- 14:00~14:10 主催者あいさつ
14:10~15:30 第1部 基調講演「顧客起点で考える商品開発」
講師/徳光 次郎氏
15:45~17:00 第2部 公開コンサルティング
アドバイザー/徳光 次郎氏
モデレータ/6次産業化プランナー 田中 美智子氏
相談者/
◇(株) ごとう醤油(北九州市八幡東区) 主な商品: 旬の野菜ドレッシング
◇さるはみブランド委員会(北九州市門司区) 主な商品: 門司猿喰あまざけ
◇(株) 新川製茶(福岡県うきは市) 主な商品: うきはの山茶



徳光 次郎氏

主催 北九州市、ふくおか6次産業化・農商工連携サポートセンター

定員 200名(事前申し込み優先)

参加費 無料

申込み方法 所定の申込書(チラシ裏面)に記入のうえFAXにて ※電話での申込みも可

申込み先 ふくおか6次産業化・農商工連携サポートセンター(担当 内場、松吉、今原)

TEL 092-622-7575 FAX 092-624-3300

お問い合わせ 北九州市産業経済局食の魅力創造・発信室(担当 加藤、大庭)

TEL 093-582-2080

サポーター同士の情報交換の場として、海の幸・山の幸を愛する
地産地消サポーター制度をご活用ください。
地元いちばんニュースへの掲載依頼は、
食の魅力創造・発信室 まで
TEL: 582-2080 FAX: 583-0594
Mail: san-chisan@city.kitakyushu.lg.jp



<http://www.jimoto1ban.jp/>

地元いちばん

検索