

【会場案内地図】 BDA二番町ビル 5F 一般社団法人日本経営士会 集会室



- 【交通案内】
- ・地下鉄有楽町線  
麴町駅 5番出口より 徒歩5分
  - ・地下鉄南北線  
四ツ谷駅より 徒歩8分
  - ・地下鉄丸ノ内線  
四ツ谷駅より 徒歩8分
  - ・JR総武線・中央線  
四ツ谷駅より 徒歩8分

※日程及び、会場は変更する場合があります

【受講料】 支援スタッフ、事業主・法人スタッフ共通 130,000円

【主宰・問合せ先】

一般社団法人 日本経営士会 TEL:03-3239-0691 <http://keieishikai.com>

【所在地】〒102-0084 東京都千代田区二番町12-12 BDA二番町ビル 5F

下記、必要事項を明記の上 **5月15日(金)**迄に、FAX又はe-mailにてお申し込みください。

どちらかの希望コースに○印 1.土曜コース 2.日曜コース ※紹介者( )

お名前	住所	携帯	FAX	メール
会社名	住所	電話	FAX	メール

03-3239-1831 office@keieishikai.com

S160068L1K  
食PRO.  
LEVEL 1

S160068L2S  
食PRO.  
LEVEL 2

S160068L3S  
食PRO.  
LEVEL 3



国家戦略・プロフェッショナル検定



## 食の6次産業化プロデューサー育成講座



6次産業化

観光・まちづくり

### 「地方創生」に向けた支援業務でキャリアアップ!

「食の6次産業化プロデューサー育成講座」は「食の6次産業化」を担う専門人材の育成を目的とした、**国家戦略・プロフェッショナル検定の育成研修**です。

「食の6次産業化プロデューサー」は6次産業化等事業に携わり、商品開発、市場開拓を先導し、地域の活性化に貢献できるリーダー、支援専門家として認定された人材です。

本制度は平成24年度から3年間で内閣府の支援を受けて、一般社団法人食農共創プロデューサーズが事務局となり、実施しています。また本育成講座は本制度に基づく「運営審査委員会」が認証した研修機関で実施しています。



- ・地方創生を推進する、実践専門家
- ・6次産業化が地域活性化の起爆剤
- ・食プロ段位取得でキャリアアップ
- ・6次産業化・農工商連携事業等の研修講師!
- ・食の商品開発、販路開拓先の支援専門家!
- ・行政、支援機関の相談員、アドバイザー!



詳細はホームページでご確認ください。  
<https://www.6ji-biz.org/>

食プロ 検索



## ◎ 食の6次産業化プロデューサー講座日程

場所: 麹町BDA二番町ビル 5F日本経営士会<土曜・日曜どちらかのコースを選択>

講義名	講義の概略	土曜コース	日曜コース	時間
1 2	6次産業化論、6次産業化制度や具体例、6次産業化法	5月21日	5月22日	10:00~16:00 (昼食60分)
3 4	マーケティング基礎 マーケティング応用 消費・流通市場動向	6月4日	5月29日	10:00~16:00 (昼食60分)
5 6	農産物の加工事例、 農業生産、農産物直売所、 現地視察研修	6月11日	6月5日	10:00~16:00 (昼食60分)
7 8	商品開発手法、価格設定、 デザイン、販促、ブランディング	6月18日	6月12日	10:00~16:00 (昼食60分)
9 10	食品加工基礎編 食品加工応用編 出荷、物流体制など	6月25日	6月19日	10:00~16:00 (昼食60分)
11 12	6次産業化構想と経営戦略	7月2日	7月3日	10:00~16:00 (昼食60分)
13 14	食品衛生、関連法規 食品表示、製造関連法規を学ぶ	7月9日	7月10日	10:00~16:00 (昼食60分)
15 16	農業の経営管理 経営診断、財務会計 コーディネート手法	7月16日	7月17日	10:00~16:00 (昼食60分)
17 18	6次化総合事業計画作成と申請に向けてのワークショップ	7月23日	7月24日	10:00~16:00 (昼食60分)
19 20	6次産業化事業計画と食プロ申請書の解説と留意点	7月30日	7月31日	10:00~16:00 (昼食60分)

※会場と日程、時間は変わることがあります

## ◎ 研修コーディネーター&メイン講師紹介

㈱システムプランニング 代表取締役 鈴木 栄治

食の6次産業化プロデューサー・最高レベル5&認定審査員  
mail: eijisuzuki@spsystem.jp  
HP: http://www.spsystem.jp/



食の6次産業化プロデューサー段位・レベル5を取得しており、「食プロ段位検定制度」に関する、豊富な知識と体験で、受講生の中から、多くのレベル3認定者を輩出しております。認定審査員メンバーの一人でもあります。今回、一気通貫で「食プロカリキュラム」をメインで担当しますので「食プロ段位申請」に関する相談、質疑応答も全てOK、受講生の信頼も厚く、「食プロ申請まで」お世話いたします。

### 【略歴】

大手流通業出身、バイヤー、食品開発部長を歴任。無印良品や故郷銘品などのPB企画に開発当初より関わり、実践専門家として、27都道府県の公的支援機関の専門家に認定され、マーケティング、商品開発、6次産業化・農工商連携事業、まちづくり、販路開拓などの支援や研修・講演にて全国で活躍しております。(売)(買)両面に精通しており、喋りにメリハリと切れがある、分かり易い、時間がたつのが早い、と好評を得ています。

### 【肩書】

農水省管轄・中央六次産業化プランナー  
国家戦略・プロフェッショナル検定・食Pro-レベル5&認定審査員  
社団法人 食品需給研究センター FACOバンクコーディネーター  
中小企業庁管轄・専門家派遣事業ミラサポ支援専門家  
(社)日本経営士会・経営士、経営改善・経営革新支援アドバイザー  
(社)日本セールススレップ協会・セールススレップ1級  
(社)日本販路コーディネータ協会・販路コーディネータ1級  
(社)経営特訓士協会・経営特訓士インストラクター



※会場内:お問合せ:申込みは裏面です