

【アクセス】

後楽園会場

一般社団法人
日本ビジネスアドバイザー協会内
〒112-0002
東京都文京区小石川2-1-1丸統ビル2階

東京メトロ丸の内線・後楽園駅 5番出口
文京シビックセンターから徒歩1分



一般社団法人 日本経営士会

〒102-0084
東京都千代田区二番町12-12
BDA二番町ビル 5F

- ・地下鉄有楽町線 麹町駅 5番出口 徒歩5分
- ・地下鉄南北線 四ツ谷駅より 徒歩8分
- ・地下鉄丸の内線 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

【お申し込み】 紹介された機関をチェックして、其の機関のFAX又はメールにお申し込みください

- 一般社団法人 日本経営士会
FAX: 03-3239-1831 Mail: office@keieishikai.com TEL: 03-3239-0691
- 一般社団法人 日本ビジネスアドバイザー協会
FAX: 03-3830-1601 Mail: jba@jba-a.jp TEL:03-3830-1600(担当:小山)
- 株式会社システムプランニング 地域創生サポート協会・栄え塾
FAX: 0493-23-7875 Mail: eijisuzuki@spsystem.jp TEL:0493-23-7880

氏名	住所	TEL	FAX	メールアドレス

上記に必要事項を明記の上 **1月13日(金)**迄に、FAX又はe-mailにてお申し込みください



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

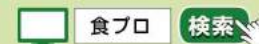
「地方創生」に向けた支援業務でキャリアアップ!

- 「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年間に**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。

[このような皆様に受講をおすすめします]

- 6次産業化・農工商連携事業等の研修講師になる!
- 食の商品開発、販路開拓先の支援専門家になる!
- 行政、支援機関の相談員、アドバイザーになる!
- 6次産業化、農工商連携事業に取り組む事業者!

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



【受講料】 支援スタッフ、事業主・法人スタッフ共通 **130,000円**

※受講料のお支払方法については後日ご連絡いたします。

主催：一般社団法人 日本経営士会
共催：一般社団法人 日本ビジネスアドバイザー協会
株式会社システムプランニング 地域創生サポート協会・栄え塾

● 食の6次産業化プロデューサー講座日程

講義名	講義の概略	実施日	時間
1 回目 6次産業化論、 6次化制度や具体例、 6次産業化法 マーケティング知識、 応用編、市場動向	6次産業化の目的と意義、取組手法、課題と対策、6次産業化の制度や具体例、6次産業化法。地域資源活用と補助金申請、支援の流れ。マーケティング分析手法、コンセプト発想、生産～販売迄の業務プロセス、消費者動向・流通業界動向を学ぶ。	1月21日 後楽園会場	土曜 13:00 ～ 18:00
2 回目 商品開発の進め方、 価格、コスト分析、コ ンセプト発想、デザイ ン、販促手法、食品加 工、出荷、物流体制	商品開発の進め方とコンセプト、地域資源活用、観光産業連携、パッケージ、デザイン、価格設定、ブランディング、販路開拓手法。食品保存手段、加工食品の生産、物流、バリューチェーンなど、食品加工の基本知識と応用知識を学ぶ。	現地視察会 1月22日	日曜 9:30 ～ 15:30
3 回目 農産加工事例、農業生 産、大豆畑視察、農商 工連携認定業者視察、 農産物直売所視察	6次産業化や農商工連携で成功している事業者や有機農業生産法人、大豆畑、農産物直売所を現地訪問し視察/交流を図る。 (とうふ工房わたなべ、霜里農場、農産物直売所)	2月4日 後楽園会場	土曜 10:00 ～ 15:00
4 回目 経営戦略、利益獲得構 想食品衛生、関連法規 食品表示、製造関連法 規農業の経営管理 コーディネート手法	6次化の経営戦略、ポートフォリオ分析、食品衛生管理と商品表示、食品法規などの衛生管理に関する法規、GAP、HACCPなど、農業法人等における経営戦略、コミュニケーション手法などのリーダーシップ、ファシリテーションを学ぶ。	2月5日 後楽園会場	日曜 9:30 ～ 15:30
5 回目 第1回ワークショップ 実践事例で6次化総合 事業計画書作成を想定 したグループ討議	グループ別に提案された6次産業化事例をテーマに6次産業化総合事業計画書どの様に作成すべきかを討議、専門家に求められる、作成支援ノウハウを習得するワークショップ。	3月4日 後楽園会場	土曜 13:00 ～ 18:00
6 回目 第2回ワークショップ 想定事例で6次化総合 事業計画書作成しグ ループ別に完成させる	グループ別に討議された6次産業化事例をテーマに6次産業化総合事業計画書を完成させグループごとに競う。発表されたプランを講師がコメント、評価をするワークショップ。	3月5日 後楽園会場	日曜 9:30 ～ 15:30
7 回目 6次産業化事業計画に 基づく、レベル段位認 定申請書作成に向けた 解説と記入内容を学ぶ	6次化総合事業計画の申請内容と食プロ段位取得に向けて、申請内容と補足説明、質疑応答、書き方の留意点などを、申請書事例を参考に、1日かけて座学研修とワークショップで学ぶ。	3月25日 後楽園会場	土曜 13:00 ～ 18:00

※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

株式会社システムプランニング 代表取締役 すずき えいじ
地域創生サポート協会・栄え塾 塾長 **鈴木 栄治**

食の6次産業化プロデューサー・最高位レベル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。

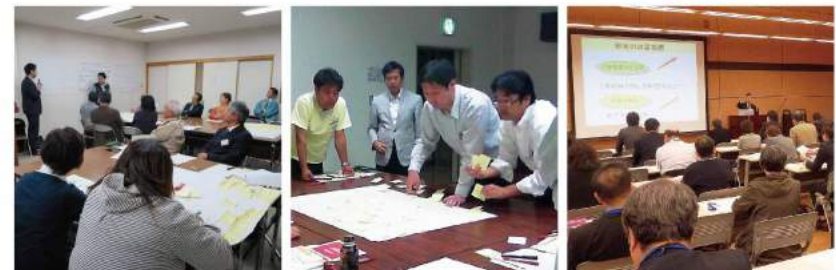


【略歴】

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・農商工連携事業、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6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 食品供給研究センター 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)日本セールスステップ協会・セールスステップ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



※会場案内:お問合せ:申込みは裏面です