

【アクセス】

アクロス福岡

〒810-0001
福岡市中央区天神1丁目1番1号
☎ 092-725-9113

地下鉄空港線 天神駅 16番出口 徒歩3分
地下鉄七隈線 天神南駅 5番出口 徒歩3分
西鉄福岡天神駅 天神駅 徒歩10分



カンファレンスASC 会議室

〒812-0013
福岡県福岡市博多区博多駅
東1丁目16番25号 アスビル
☎ 092-411-0026
FAX: 092-472-0080

JR博多駅 筑紫口 徒歩3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 **120,000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 / 一般社団法人 地方創生サポート協会・栄え塾 【協賛】(株)システムプランニング

【お申し込み／お問い合わせ】

- ☐ **一般社団法人 日本経営士会** 担当: 西尾 (直通: 090-1972-4639)
FAX: 03-3239-1831 Mail: nishio2403@io.ocn.ne.jp TEL: 03-3239-0691
- ☐ **一般社団法人 地方創生サポート協会・栄え塾** 担当: 鈴木 (直通: 090-4838-5126)
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

上記に必要な事項を明記の上 **5月22日(月)** 迄に、FAX又はe-mailにてお申し込みください

S150053L1K
食PRO.
LEVEL 1

S150053L2S
食PRO.
LEVEL 2

S150053L3S
食PRO.
LEVEL 3

5/27(土)
開講!

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



「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。



【このような皆様に受講をおすすめします】

- 6次産業化・農商工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、農商工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/>



食プロ 検索

● 食の6次産業化プロデューサー講座日程

※会場と日程、時間は変わることがあります。出席率80%で受講認定となります。

講義名	講義の概略	実施日	時間
1 6次産業化論、6次化制度や具体例、支援の流れと役割	オリエンテーション、6次産業化の目的と取組手法、六次化制度や具体例、関連法規。地域資源活用、支援の流れ、公募・補助金申請の取組み、他	5月27日 (土) カンファレンス ASC	10:00 ～ 16:00
2 マーケティングの基礎知識、応用編、マーケティング手法の活用法	市場視点に基づくマーケティング手法の考え方、外部環境、内部環境、3C分析、SWOT分析、4P分析、ポジション、消費者動向・流通業界動向	5月28日 (日) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00
3 商品開発の進め方、価格設定、コンセプト、デザイン、販促手法	商品開発プロセスとコンセプト発想、流通チャネル、パッケージ、デザイン、価格設定、ブランディング、販促、販路開拓、展示会、商談手法、他	6月17日 (土) カンファレンス ASC	10:00 ～ 16:00
4 食品加工基礎編、応用編、物流、食品衛生、食品表示、関連法規	保存手段、加工方法、物流、バリューチェーン等の基本知識と応用知識。食品衛生、商品表示、食品法規、GAP、HACCPなどの仕組み、手法、他	6月18日 (日) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00
5 六次産業における農業技術、食品加工技術を現場研修する	農作業と栽培方法、加工方法について学び、生産加工現場での取組を通して生産の現状と食品流通の仕組みなどを理解する。他	7月1日 (土) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00
6 農産物加工施設、観光農園、農産物直売所、道の駅などの視察研修	加工事業者や加工施設、観光農園、農産物直売所を訪問し、販売方法や納品の仕組み、体験談、試食、店舗環境などを視察。課題・対策を実践研修。	7月2日 (日) 現地視察	10:00 ～ 16:00
7 経営戦略、経営管理コミュニケーション、コーディネート手法	事業の経営戦略、ポートフォリオ分析、農業法人等における経営管理、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、他	7月22日 (土) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00
8 事業計画書作成に向けての学習。財務諸表、財務会計。農業簿記	公募事業計画書に基づく作成内容を理解。公募事業ガイド、事業の狙いと目的、収支計画、経営分析、財務指標、決算書、貸借対照表、他	7月23日 (日) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00
9 六次化総合事業計画書作成演習。グループ別討議。事業内容を提案	地域資源、農産連携をテーマに6次化事業計画書作成に向けて、グループ別に地域活性化で求められる事業計画を完成させるワークショップ。	8月5日 (土) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00
10 食プロ3～4レベル認定申請書作成に向けた解説と記入内容を研修	食プロ段位認定に向けて、各レベル申請の内容と補足説明、質疑応答、書き方の留意点などを申請書項目に沿って座学とワークショップで学ぶ。	8月6日 (日) アクリ福岡	10:00 ～ 16:00

● 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
地方創生サポート協会・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:ejisuzuki@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。六次産業化・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ボ支援専門家
(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
その他、全国27都道府県の公的支援機関認定専門家



グループでのワークショップ



6次産業化の座学研修



小川町箱里有機農場の視察研修

※会場案内:お問合せ:申込みは裏面です