

【アクセス】

神田会場

一般社団法人
地方創生サポート協会・栄え塾
〒101-0047
千代田区内神田2-3-14 平沢ビル4階
TEL: 03-3252-3883
・JR神田駅 西口改札から徒歩5分
・地下鉄丸ノ内線 大手町駅から徒歩7分



麹町会場

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
TEL: 03-3239-0691
・地下鉄有楽町線麹町駅 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

※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 地方創生サポート協会・栄え塾

東京都千代田区内神田2-3-14平沢ビル <http://www.sakaejuku.jp/>

【協賛】 □一般社団法人 日本経営士会

東京都千代田区二番町12-12 BDA二番町ビル5F <http://www.keieishikai.com>

【お申し込み／お問い合わせ】

□ 一般社団法人 地方創生サポート協会・栄え塾 【FAX】 03-6759-1872
塾長: 鈴木 栄治 (直通:090-4838-5126) Mail: eijisuzuki@spsystem.jp
事務局 金谷貴生 (直通080-1246-7759) Mail: t.kanetani@sakaejuku.jp

□ 一般社団法人 日本経営士会 【FAX】 03-3239-1831
事務局 竹下克己 (TEL:03-3239-0691) Mail: info@nihonkeieishikai.com

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 **10月20日(金)**迄に、FAX又はe-mailにてお申し込みください



10/28 (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。

【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

東京会場 [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 回 目	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次産業化の目的と手法、支援の流れ、六次化制度や具体例、関連法規。農観連携・地域資源活用、公募事業申請の取組み等	10月28日 (土) 神田会場	10:30 ～ 16:30
2 回 目	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	10月29日 (日) 麹町会場	10:30 ～ 16:30
3 回 目	農産物加工施設、農場、直売所視察。農業技術、食品加工技術を実習	農作業と栽培方法、加工方法について学び、生産加工現場での実習、取組み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。	11月18日 (土) 現地実習	10:30 ～ 16:30
4 回 目	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	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	11月19日 (日) 神田会場	10:30 ～ 16:30
5 回 目	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	12月9日 (土) 麹町会場	10:30 ～ 16:30
6 回 目	コーディネート手法、リーダーシップ、コミュニケーション研修	食の6次産業化または支援する立場として、必要な対人スキルと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	12月10日 (日) 麹町会場	10:30 ～ 16:30
7 回 目	経営戦略、経営管理課題解決を想定して原因・対策などを学ぶ	経営戦略、知財・ブランディング、財務諸表、農業簿記、農業経営・課題解決を想定しての診断演習、ポートフォリオ分析、農業法人経営管理	1月13日 (土) 神田会場	10:30 ～ 16:30
8 回 目	事業計画書作成に向けての学習。経営概論、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。公募事業ガイドンス、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	1月14日 (日) 神田会場	10:30 ～ 16:30
9 回 目	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、農観連携をテーマに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	1月27日 (土) 麹町会場	10:30 ～ 16:30
10 回 目	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	1月28日 (日) 神田会場	10:30 ～ 16:30

研修コーディネーター&メイン講師紹介

(株)システムプランニング 代表取締役 すずき えいじ
(一社)地方創生サポート協会・栄え塾 代表理事 **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)日本セールスレップ協会・セールスレップ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



農場の視察研修



6次産業化の座学研修



グループでのワークショップ

※会場案内:お問合せ:申込みは裏面です