

受講料
無料!

地域の食文化で 市場開発する手法



県外でうける、県内商品の組み合わせ手法とは

加工食品のプロデューサー、メーカーの両側面を持ち、「地域の強みを見る化して新しい市場を作り出す」という意識で商品開発を行うシーズコアの渡部社長をお招きし、市場ニーズに合った商品づくりや販路開拓について教えていただきます。
また、日本各地の優れた食品をジャパンシーライン というブランドにまとめて、海外にも販路を広げる構想もお持ちですので、そのお話もあわせて伺います。

日時

2/20 火 14:00 ~ 15:30

講師

わたべ ひろし
渡部 紘士 氏 株式会社シーズコア 代表取締役
Japan Sealine Project 代表

食品関連商品の企画・製造・販路開拓・販促物製作を自社内でやっている。「時間が味を作る・自家製を楽しむ」をコンセプトに大量生産出来ないオリジナル商品を開発、全国各地で商品プロデュースも手掛けている。近年は地方都市に埋もれた日本の伝統食の再開発を視野に入れたJSP・ジャパンシーラインプロジェクトを立ち上げ活動している。



人数 30名 ※定員になり次第締切

対象 主に地域色を打ち出した食品商品開発、販路開拓に悩む事業者様

会場 高松テルサ 207会議室（屋島西町2366-1）

お申込はこちら

TEL 087-868-6090 FAX 087-869-3710

下記内容を記入し、FAXにてお送り下さい。メールでお送り頂いても結構です（宛先 yorozu@kagawa-isf.jp）

会社名			
住所	〒 — TEL — — / FAX — —		
参加者	役職	氏名	E-mail
	役職	氏名	E-mail

※ご記入頂いた個人情報は適切に管理いたします。なお、当財団が実施するセミナー案内等をお送りさせて頂く場合がございます。

