目指せ!日本の逸品!徹底勉強会(基礎コース)開催要領

1 目的

平成26年度に実施した同事業を拡充し、主に県内食品事業者(メーカー等)を対象に、首都圏で成功している"地域産品"のワンランクアップ、更に全国に通用する商品を目指した技術を学ぶ勉強会を開催することで、事業者の意識改革を図り、商品のブラッシュアップに向けた自発的な取組みを促す。

2 内容

店舗の取扱商品の中から、「これはいい! (=売れている/プッシュしている)」という商品をセレクトし、勉強会当日に商品の特長やセレクト理由、参加企業が開発または製造している商品との違いなどを適宜レクチャーしてもらい、ブラッシュアップの視点や方策について、参加企業への気づきを促すとともに、首都圏バイヤーとの繋がりの場を提供する。

3 開催日程

第1回目:平成27年7月15日(水)13:30~16:00 第2回目:平成27年8月27日(木)13:30~16:00 第3回目:平成28年2月26日(金)13:30~16:00

4 講師

第1回目:(株) 東急百貨店 食品統括部

諸国名産・銘菓担当バイヤー 課長 谷村哲司氏 グルメパントリー担当バイヤー 課長 塩澤 晶氏

第2回目:(株) サザビーリーグ AKOMEYA事業部 営業部

食物販チーム バイヤー 有坂兼司氏 雑貨チーム バイヤー 川端恵子氏

第3回目:(株) ぐるなび

ぐるなび大学 インストラクター 田中賢二氏

5 開催場所

第1回目:備中県民局 会議棟第1~3会議室 (倉敷市羽島1083)

第2回目:津山鶴山ホテル (津山市東新町114)

第3回目:テクノサポート岡山 大会議室 (岡山市北区芳賀5301)

6 受講対象者

食品及び飲料品等メーカー、地域産品製造業者・団体、プロデュース会社、商工団体、 行政関係者等

【各回のテーマ】

第1回目:ギフト

第2回目:米

第3回目:接待の手土産

7 参加料

無料

8 募集方法等

(1) 募集期間

第1回:平成27年6月10日(水)~7月 1日(水) 第2回:平成27年6月10日(水)~8月 5日(水)

第3回:平成28年1月22日(金)~2月12日(金)

(2) 募集人数

各回50名(先着順)

(3) 申込方法

(公財) 岡山県産業振興財団ホームページの申込専用フォームから申込み http://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/980.html

9 問い合わせ先

公益財団 岡山県産業振興財団 中小企業支援課

担当:木原·瀬尾

電話:086-286-9626 (直通)

10 その他

参加企業に、それぞれがブラッシュアップを望んでいる開発中または製造している商品(各回ごとに設けるテーマに沿ったもの)を持参し、講師がセレクトした商品と実物を使って比較することで、細かい違いまで身近に感じていただく。

第1回: ギフト商品または手土産、プチギフトとなるような店舗取扱商品(食品のみ) 他とは違うプレミア感のあるもの、地方のこだわり、特徴がある商品(地 元産の原材料、無添加等)、岡山のフルーツを使った商品等

(例) 調味料、乾物、飲料、食肉加工品、水産加工品、漬物、麺等

第2回:米、米にまつわる食品や飲料等(主に食品だが、関連した雑貨でも可) 地元で愛されている昔ながらの味、素朴な味が味わえるもの。

> (例)米、醤油、味噌、米菓、(ご飯の友になりそうな)珍味、漬物、食 肉加工品、水産加工品、酒等(お茶は不可)

第3回:接待の手土産またはギフト商品、プチギフトとなるようなネット販売取 扱商品(食品のみ)

他とは違うプレミア感のあるもの、地方のこだわり、特徴がある商品(地元産の原材料、無添加等)、岡山のフルーツを使った商品等。

(例) 和菓子、洋菓子、お惣菜、調味料、食材、飲物等、ビジネスに適している手土産やお中元・お歳暮、特別な贈り物等。

※勉強会当日に持参する商品についての「商品シート」を作成をお願いします。