



“現場力”“技術力”“市場力”をつなぐ、新しい連携の創造。

十勝“食農”繁盛塾

農商工連携人材育成セミナー

日程 2014年1月14日(火)・20日(月)・2月4日(火)・12日(水)・17日(月)の全5講
各講18:30～21:00 ●詳しくは裏面スケジュールを参照

会場 とかち館 帯広市西7条南6丁目2 TEL.0155-24-1040

定員 40名

対象 ●農業者、農業生産法人経営者・従業員、新規就農希望者等・中小企業経営者・社員
(食品加工業、食品卸小売業、IT関連業、印刷・デザイン業、コンサルティング業等)
●農業団体、商工団体等役員・職員
(農協・商工会議所・商工会・観光協会等)

受講料 12,000円(全5講分)

締切 2014年1月10日(金)

応募 ●個人申込の方／氏名・住所・電話番号・生年月日・職業をご連絡ください
●法人申込の方／会社名・住所・電話番号・受講者氏名・役職をご記入の上、メール・FAX・電話で下記までお送りください

主催 一般社団法人 北海道中小企業家同友会 とかち支部 **特別協賛** 十勝毎日新聞社

一般社団法人 北海道中小企業家同友会 とかち支部

帯広市東2条南4丁目3 TEL.0155-22-3611 FAX.0155-22-3612 E-mail:doiyukai@netbeet.ne.jp

<http://www.tokachi-obihiro.doyu.jp/> 同友会とかち支部

検索

※お寄せいただいた個人情報は、本事業実施のため以外には使用しません

平成25年度 経済産業省・農商工等連携対策支援事業

“多様性”と“可能性”を探る

地域の食にどんな可能性があるのか？
マーケットは何を求めているのか？
マーケットはどう作られるのか？
全国から多方面で「新奇性」の創造に取り組む講師を迎え、
多様性と可能性を探る講座を展開します。

コーディネーター／北村 貴氏

(株)グロッシー代表取締役
WEBサイト「フードソムリエ」「料理家ネット」「MIKU」主宰
通販サイト「北のフードソムリエ」店長
＜受賞歴＞平成25年度 内閣府男女共同参画 女性のチャレンジ支援賞



講師Ⅰ 2014年1月14日(火) 18:30～21:00

㈱サカエヤ 代表取締役 **新保吉伸氏**

時代は誰から買うか？
国産飼料100%
「近江プレミアム牛」
誕生の物語



近江牛専門店として1983年に設立、2001年のBSE問題でトレーサビリティシステムを構築し2005年に関西IT活用企業百選において優秀賞を受賞。牛肉の安全性を訴え、消費者が安心して購入できるように、システム、実践活動にも力を入れる。

2006年には経済産業省推進事業IT経営百選において最優秀企業に認定され、ICTと社会をテーマに大阪大学で非常勤講師を務めるなどネット通販や食に関するセミナー講師を多く務める。

2010年、環境保全型畜産における生産農家との取り組みは農水省のフード・アクション・ニッポンアワード2010においてプロダクト部門優秀賞受賞。

2013年10月、生産者限定、国産飼料100%の近江牛「近江プレミアム牛」の販売をスタート。小売業と生産者が一体となった取り組みが注目を集めている。

講師Ⅱ 2014年1月20日(月) 18:30～21:00

ブランディングプロデューサー
バイヤー **永戸 早苗氏**

消費者が買いたくなる
商品づくりとは？
地域の魅力を最大限に活かす
商品開発



1989年、西武百貨店入社。営業企画・販売促進として媒体、装飾・ディスプレイ、イベント・動員催事などを担当。また広報としてPR活動およびブランド管理を担当する。退社後、PRイベント企画会社などを経て、企業のSP,PRを中心にブランディングサポートを行うため起業。地方都市の地域ブランディングを手がける傍ら、地域特産品のプロデュースや販路開発サポートを行うとともに、そごう・西武グループとの連携により、沖縄、北海道をはじめとする物産展催事のプロデュースおよびバイヤーとして、地域と小売店のマッチングビジネスを行う。国内外の百貨店を始め、量販店、ECサイトとのマッチングを推進。

2012年、一般社団法人ブランディング推進協会を設立。中小企業に対して、人材育成・開発をベースにしたブランディングの必要性を提唱し、ブランディング研修やセミナーなどを推進。現在、一般社団法人ブランディング推進協会 代表理事 オーガニック食材の卸業 有限会社ランコントロールにバイヤーとして所属。＜編集、著書＞誰も知らなかった「石垣島物語」-自分探しの旅に出たい貴方へ送るスペシャルBOOK(ネコ・パブリッシング)

講師Ⅲ 2014年2月4日(火) 18:30～21:00

MIKU日本味育協会 代表 **宮川 順子氏**

食育の原点は味覚から、
美味しさには理由がある
～基本の味覚と
売れる味セオリー～



味育(食育)コンサルタント(日本食育学会会員)／フードコーディネーター／料理・パン・洋菓子教室主宰／(株)ユーキャン調理師講座講師

長男のアレルギーを機に、親子共々の「食の重要性」を実感。実家の料理屋での記憶や友人シェフのアドバイスで、オーガニック食品による無添加手作りを実践。

2人の子供の子育てが一段落後、自分の体験をもとに添加物のない、簡単でおいしい家庭料理を伝えたいと教室をスタート。

各種資格を取得後、現在は「心と体に美味しい食卓」の周知拡大を目指し、料理教室を主宰すると共に、食業界のプロや一般に向けて、広く味覚教育講師や資格試験講師を務め、企業や自治体向け商品開発のアドバイザーなども努める。

講師Ⅳ 2014年2月12日(水) 18:30～21:00

㈱セメントプロデュースデザイン
代表取締役 **金谷 勉氏**

地域・職人+デザイン
～全国の製造業とデザイン業、
次の協業のかたち～



京都精華大学文学部卒業後、企画制作会社に入社。

その後、広告制作会社を経て、1999年10月「CEMENT PRODUCE DESIGN」設立。

大阪、東京で、グラフィック、Web、プロダクトを手がけ、PARCOなど商業施設の広告デザイン、フランフランとの商品企画開発、UNIQLOの企業コラボシャツ企画ディレクションなど幅広くディレクション。また自社開発製品を企画、生産、流通まで展開し、現在は流通を見据えた形で日本の各地場産業との協業企画も積極的に進めており、最近では「ガイアの夜明け」「NHK WORLD」にもその活動が取り上げられた。

講師Ⅴ 2014年2月17日(月) 18:30～21:00

経済評論家
中央大学ビジネススクール客員教授 **勝間 和代氏**

TPP締結目前！
グローバル経済下における
地域の魅力づくりとはなにか？



早稲田大学ファイナンスMBA、慶応大学商学部卒業。当時最年少の19歳で会計士補の資格を取得、大学在学中から監査法人に勤務。

アーサー・アンダーセン、マッキンゼー、JPモルガンを経て独立。

現在、株式会社監査と分析取締役、内閣府男女共同参画会議議員、国土交通省社会資本整備審議会委員、中央大学ビジネススクール客員教授として活躍中。ウォール・ストリート・ジャーナル「世界の最も注目すべき女性50人」に選出、エイボン女性大賞(史上最年少)第一回ベストマザー賞(経済部門)、世界経済フォーラム(ダボス会議)Young Global Leaders、少子化問題、若者の雇用問題、ワークライフバランス、ITを活用した個人の生産性向上など、幅広い分野で発言をしており、ネットリテラシーの高い若年層を中心に高い支持を受けている。

著作多数、著作累計発行部数は480万部を超える。