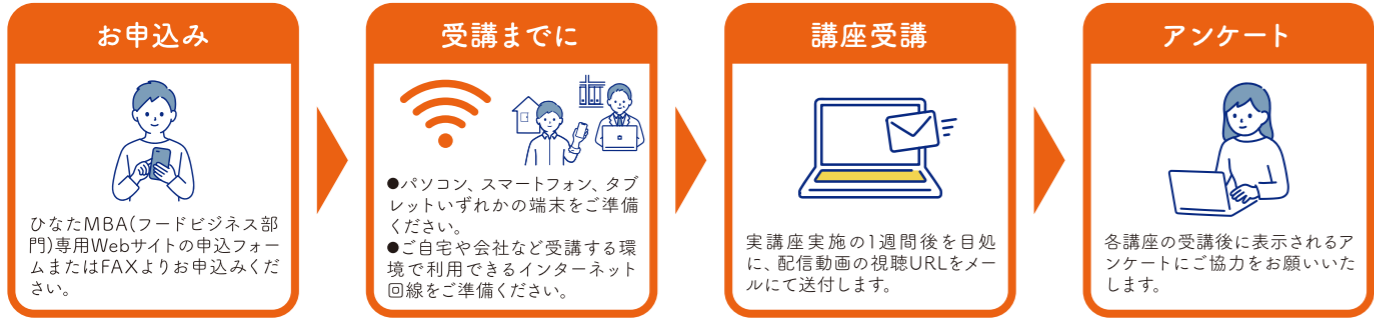


アーカイブだから
いつでも受講できる！
アーカイブ受講について

各コースの講座動画を
専用Webサイトにて**アーカイブ配信**。
すべての講座を好きなタイミングで
何回でも繰り返し視聴ができます。

- こんな方に
オススメ!
- 日中は業務で忙しく受講が難しい方
 - 場所を選ばず学びたい方
 - セミナー内容を繰り返し視聴したい方
 - 将来UIJターンをして食事業に携わりたい方



事務局webサイトのお申し込みフォームまたは、下記フォームに必要事項をご記入のうえFAXにてお申し込みください。

ひなたMBA(フードビジネス部門) 申込書

受講コース いずれかに○をつけてください		商品開発受講コース ^{来場} ・ 生産性向上受講コース ^{来場} ・ アーカイブ受講コース^{オンライン} <small>(商品開発コース&生産性向上コース いずれも受講可)</small>			
の来場者 のみ選択	初回個別相談の希望 どちらかに○をつけてください	希望する ・ 不要	希望日時 どちらかに○をつけてください	9月8日(木)・9日(金)	午前・午後
所属組織 情報	組織名		部署/役職		
	住所	〒			
申込者	氏名	ふりがな	TEL/FAX		
	E-mail		年代		性別
現在就職(転職)活動中ですか	はい・いいえ				
どうやってこの研修を知ったか (複数回答可)	TV・ラジオ・新聞・事務局からのDM・Instagram・Facebook () みやざきフードビジネス相談ステーションからの紹介・その他 ()				
備考					

FAX 0985-68-3112 ひなたMBA(フードビジネス部門)事務局 宛

来場して受講される方へ 新型コロナウイルス対策について

- 会場内は換気設備を用いて常時換気しております。
- 会場時の検温(非接触型体温計を用いて実施)にご協力ください。
- 37.5度以上の体温の方はご参加をお断りさせていただきますため、予めご了承ください。
- セミナーにはマスク着用で来場いただき、研修中も必ずマスク着用をお願いいたします。
- 消毒液を受付に設置いたしますので手指の消毒をお願いいたします。
- 休憩中には小まめに手洗い・手消毒をお願いいたします。
- その他、体調のすぐれない方、風邪のような症状を感じている方は事務局までご連絡ください。

注意事項

※本申込により、ひなたMBA(フードビジネス部門)で取得した個人情報本事務局にて適切に管理し、受講に関する手続きや各種連絡、他講座のご案内等をお送りするために利用します。※受講者の皆さまには、後日アンケートにお答えいただくことがございますのであらかじめご了承ください。※名刺をお持ちの方は、セミナー当日ご持参ください。受付時に提出していただきますのであらかじめご了承ください。※お申し込み後のキャンセルは原則承っておりません。定員分のお席を確保しておりますのでご都合が悪くなった場合は、代理の方によるご出席をお願いいたします。※新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、オンラインのみでの開催となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

ひなたMBA(フードビジネス部門)事務局

〒880-0012 宮崎県宮崎市末広2-1-6

TEL 070-3782-3829

FAX 0985-68-3112

平日9時~18時

info@miyazaki-fba.com https://www.miyazaki-fba.com/



Food business workshop



食産業に携わる皆さんと伴走し、
共に学び・挑戦する仲間を作るプログラムです。
実践を踏まえた研修を通し、
フードビジネスに新たな価値を生み出す人材を育成していきます。

商品開発コース

- 商品開発
- 食品製造
- 販路開拓

生産性向上コース

- HACCP
- 課題抽出
- 作業改善

Point!

- 01 座学と実習を交えた実践的カリキュラム
- 02 フードビジネスに共に挑む仲間ができる
- 03 経験豊富な専門家による徹底した伴走体制
- 04 「ひなたMBA認定プログラム修了証」の取得[※]

※主催者が設定する一定の受講要件を満たした際に発行します。

商品開発コース

▶ 定員に達し次第募集終了

新商品開発を目標に商品企画から販路開拓まで体系的に学ぶコース。
基礎から専門的な知識をプロフェッショナルが教えます。

こんな方に
オススメ!

- 食産業に関わる仕事をされている方
- 6次産業化に取り組みたい方
- 地域の素材を用いて商品開発をしてみたい方
- 現状の事業を更に拡大していきたい方
- フードビジネスにチャレンジしてみたい方



ファシリテーター・講師・専門家が伴走し、受講生の学びと実践をバックアップ!

GOAL!

商品企画 → 商品開発 → 食品製造 → 販路開拓



全 **20** 回 カリキュラム 人数 約20名 時間 13:30-16:30 第5・7・17回は9:30-12:30開催。午前・午後通しての実施となります。

アーカイブ 受講コース対応

実施日	タイトル	内容	会場	講師
第1回 9.7 (水)	ガイダンス	地域における食品製造の着眼点事例紹介	県庁9号館933号室	(株)キースタッフ 会長 鳥巢研二
第2回 9.14 (木)	商品開発アイデアの出し方と事例	何のために商品を作っていくのか商品開発から販路開拓までのトレンド	県庁防災庁舎53号室	Smile Circle(株) 代表取締役社長 岩城紀子
第3回 9.29 (木)	地域商品のブランディングとブランド化	地域食材を活かし人と時流を捉えたブランディングワークショップ	県庁防災庁舎53号室	(株)ビスポーク 代表取締役CEO 長田敬希
第4回 10.5 (水)	食品包装・食品容器のポイント	食品に合わせた包装資材の選び方と特徴	県庁防災庁舎71号室	川村デザイン 代表 川村将久
第5回 10.12 (水)	加工技術の基本と営業許可取得	加工技術を始める上での基礎知識の習得 製造許可の分類	宮崎県食品開発センター 中研修室/加工実習室	(株)キースタッフ 食品開発部長 伊藤洗
第6回 10.12 (水)	食品加工実習①	原料の下処理と一次加工	宮崎県食品開発センター 中研修室/加工実習室	(株)キースタッフ 食品開発部長 伊藤洗
第7回 10.18 (火)	食品加工実習②	レトルト・ドライ等の加工技術習得	宮崎県食品開発センター 中研修室/加工実習室	(株)キースタッフ 食品開発部長 伊藤洗
第8回 10.18 (火)	食品加工実習③	瓶詰め・ホットパック等の加工技術習得	宮崎県食品開発センター 中研修室/加工実習室	(株)キースタッフ 食品開発部長 伊藤洗
第9回 10.28 (金)	官能評価	美味しさを追求する官能評価手法	宮崎県食品開発センター 中研修室	ケイ・シグナル 代表 加藤哲也
第10回 11.9 (水)	食品表示	食品表示基準に則った表示の方法	県庁防災庁舎71号室	食設計 代表 藤藪志保
第11回 11.17 (木)	商品デザインとネーミング&キャッチコピー	商品の世界観を表すデザイン 魅力を伝えるネーミング&キャッチコピー	県庁防災庁舎53号室	はたけやま広告事務所 代表 畠山容子
第12回 11.24 (木)	地方SM繁盛請負人のリアル販路開拓事情	販路開拓のウソとホント 小売業者が生産者に求めること	県庁防災庁舎71号室	(株)あきない元氣塾 代表 渡辺一紀
第13回 12.7 (木)	自社の資源を活用した売り方と多角的な発信	販売に繋がるコンテンツづくり ファンを増やす発信のコツ	県庁防災庁舎52号室	株式会社Carna 代表取締役 弥富明子
第14回 12.15 (木)	EC販売戦略	ECとSNSを活用した販路開拓 地域における仲間づくりの重要性	県庁5号館2階521号室	(株)yao 代表取締役社長 服部学
第15回 12.21 (水)	購買に繋がる言葉の選び方・届け方	消費者に響く商品説明の言葉選び ダイレクトメールの活用法	県庁防災庁舎53号室	(株)食文化 取締役 井上真一
第16回 1.12 (木)	販路開拓での目標設定の重要さと戦略立案の考え方	売れる・儲かるとは何か 商談に必要な営業資料	県庁防災庁舎71号室	Wonder Works 代表 菅原敬
第17回 1.25 (水)	写真撮影技法	光の向きと構図を理解する 撮影のワークショップ	ニューウェルシティ宮崎 雲海	KuruKune合同会社 代表 航列一哉
第18回 1.25 (水)	美味しさを魅せるフードスタイリング	テーマに合わせたスタイリング法の紹介 スタイリングワークショップ	ニューウェルシティ宮崎 雲海	フードスタイリスト 守岡美里子
第19回 2.8 (水)	講座総括と最終発表会の概要説明	全18回の講座を踏まえた学びの総括 最終発表会に向けた資料作成の説明	県庁5号館2階521号室	(株)キースタッフ 会長 鳥巢研二
第20回 2.22 (水)	最終発表会	習得した内容を踏まえた 今後のアクションプラン発表	県庁防災庁舎71号室	(株)キースタッフ 会長 鳥巢研二

生産性向上コース

▶ 定員に達し次第募集終了

限られた環境の中で、生産性を最大限に上げるためのノウハウを学ぶコース。
導入から定着化まで、食の安心・安全に繋げる具体的な取り組みを解説します。

こんな方に
オススメ!

- 食産業に関わる仕事をされている方
- 製造現場に課題を感じている方
- HACCPが分かりづらいと感じている方
- 業務の効率化を図りたい方



ファシリテーター・講師・専門家が伴走し、受講生の学びと実践をバックアップ!

GOAL!

HACCP 集合研修 → HACCP 現場指導①・② → 生産性向上 集合研修 → 生産性向上 現場指導①・②



全 **6** 回 カリキュラム 人数 約20名 時間 約4時間

アーカイブ 受講コース対応

実施日	時間	タイトル	内容	会場	講師
第1回 10.19 (水)	13:30~17:30	HACCP 集合研修	HACCPの基礎と取り組み準備	県庁9号館933号室	奥山真智子
第2回 10.20 (木)	未定	HACCP 現場指導①	製造現場でのHACCP指導	モデル企業1	奥山真智子
第3回 10.21 (金)	未定	HACCP 現場指導②	製造現場でのHACCP指導	モデル企業2	奥山真智子
第4回 11.28 (月)	13:30~17:30	生産性向上 集合研修	現場の課題抽出と作業のムダとり	県庁防災庁舎53号室	(株)OJTソリューションズ 富安輝美
第5回 11.29 (火)	未定	生産性向上 現場指導①	製造現場での清掃作業指導	モデル企業1	(株)OJTソリューションズ 富安輝美
第6回 11.30 (水)	未定	生産性向上 現場指導②	製造現場での段替え作業指導	モデル企業2	(株)OJTソリューションズ 富安輝美



商品開発コース | 生産性向上コース | 個別相談について

商品開発コースおよび生産性向上コースのいずれかを実講座で受講する方は、個別相談会にご参加いただけます。受講中のフォローや、商品開発での課題を解決に導く専門的なコンサルティングが受けられます。

全 **5** 回 人数 約20~30名 時間 1事業者 約40分

実施日 (いずれか)	タイトル	内容	会場	講師
第1回 9.8 (木) 9 (金)	個別相談1(事前ヒアリング)	商品開発における課題の洗い出し	若草HUTTE	
第2回 10.3 (月) 6 (木) 7 (金)	個別相談2	課題に応じたアドバイス	オンライン (Zoom)	株式会社キースタッフ 鳥巢研二
第3回 11.7 (月) 10 (木) 11 (金)	個別相談3	課題に応じたアドバイス	オンライン (Zoom)	野口 朋宏 眞鍋 裕起子
第4回 12.1 (木) 2 (金) 5 (月)	個別相談4	課題に応じたアドバイス	オンライン (Zoom)	ケイ・シグナル 加藤 哲也
第5回 2.2 (木) 3 (金)	個別相談5	目標と行動計画の設定	若草HUTTE	