

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
専門 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て受講が難しい方
- 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

お申込み



ひなたMBA(フードビジネス部門)専用Webサイトの申込フォームよりお申込みください。

受講までに



- パソコン、スマートフォン、タブレットいずれかの端末をご準備ください。
- ご自宅や会社など受講する環境で利用できるインターネット回線をご準備ください。

講座受講



実講座実施の1週間後を目処に、配信動画の視聴URLをメールにて送付します。

アンケート



各講座の受講後に表示されるアンケートにご協力をお願いいたします。



MIYAZAKI FOOD AWARD 2024

みやぎきフードアワード 2024
チャレンジを応援! 宮崎の「新・美味しいもの」コンテスト

令和6年2月5日(月) 開催決定!

今年度も「MIYAZAKI FOOD AWARD 2024」の開催が決定しました!

最終審査会を令和6年2月5日(月)に開催します。

実施概要、応募方法などについては近日中に公開予定です。

※ひなたMBA(フードビジネス部門)専用Webサイトでご案内しますのでお待ちください。

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は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

平日9時~18時

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



主催：宮崎県

令和5年度みやぎきフードビジネス多角化支援業務

ひなたMBA フードビジネス部門

食を追求する学びの場、 今年も開講!

受講料
無料

食産業にたずさわる皆さんと伴走し、
共に学び、挑戦する仲間をつくるプログラムです。
実践をふまえた研修を通し、
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。



食品加工に
チャレンジしたい!

6次産業化の取組を
加速させたい!

販路を
広げて
いきたい

食で起業
したい!

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*

個々の課題を解決する「個別相談」も!

*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。



MIYAZAKI FOOD AWARD

今年度も
開催決定

セミナーの詳細&申し込みは裏面および内面をご覧ください

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を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試みたい方
- 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!



MIYAZAKI FOOD AWARD 2024

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4・6・17回は9:30-12:30開催。午前・午後通しでの実施となります。

オンライン 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 9.20(水)	ガイダンス	地域における食品製造の着眼点 セミナーOBの商品開発事例	県庁 防災庁舎 防71号室	(株)キースタッフ 会長 鳥巢 研二
第2回 10.3(火)	商品開発・マーケティング	市場ニーズをふまえた商品開発手法	県庁 附属棟301号室	元 ヤマキ(株) 小澤 真
第3回 10.11(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 附属棟301号室	川村デザイン 代表 川村 将久
第4回 10.18(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 商品開発部 松本 奈々
第5回 10.18(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 商品開発部 松本 奈々
第6回 10.25(水)	食品加工実習②	レトルト、ドライ等の機械を用いた 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 商品開発部 松本 奈々
第7回 10.25(水)	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 商品開発部 松本 奈々
第8回 10.31(火)	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9回 11.10(金)	食品表示	食品表示基準に則った表示の方法	県庁 7号館 744号室	食設計 代表 藤藪 志保
第10回 11.17(金)	商品企画アイデアの出し方と事例	商品開発から販路開拓までのトレンド 何のために商品を作っていくのか	県庁 企業局2階 会議室	スマイルサークル(株) 代表取締役社長 岩城 紀子
第11回 11.22(水)	実店舗における販売戦略と多角的な発信	利益を生む商品や売り場づくり ファンを増やすプロモーションのアイデア	県庁 防災庁舎 防53号室	葉葦 正幸
第12回 11.28(火)	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とキャッチコピー	県庁 防災庁舎 防52号室	はたけやま広告事務所 代表 畠山 容子
第13回 12.4(月)	EC販売戦略	ECとSNSや動画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 防災庁舎 防52号室	(株)Jao 代表取締役社長 服部 学
第14回 12.13(水)	販路開拓	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 防52号室	(有)九州パワグループ 代表取締役 勝又 義正
第15回 12.20(水)	商談(営業ツール準備)、輸出	商談に必要な営業ツールの準備 海外進出するための方法	県庁 防災庁舎 防52号室	サントレイド(株) 代表取締役社長 田中 清
第16回 1.11(木)	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方法	県庁 防災庁舎 防71号室	(株)食文化 取締役 井上 真一
第17回 1.24(水)	SNS時代の写真撮影技法	光の向きと構図を理解する スマートフォン撮影のワークショップ	県庁 防災庁舎 防52号室	KuruKune合同会社 代表 航刈 一哉
第18回 1.24(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方の紹介 インスタ映えするスタイリングワークショップ	県庁 防災庁舎 防52号室	フードスタイリスト 守岡 実里子
第19回 1.30(火)	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 防災庁舎 防71号室	(株)キースタッフ 会長 鳥巢 研二
第20回 2.28(水)	最終発表会	習得した内容を踏まえ、 今後のアクションプラン披露	県庁 防災庁舎 防71号室	(株)キースタッフ 代表 野口 朋宏 (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!



MIYAZAKI FOOD AWARD 2024

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

オンライン 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 11.13(月)	13:30~17:30	HACCP 集合研修	HACCPの基礎と取り組み準備	県庁 5号館 521号室	奥山 真智子
第2回 11.14(火)	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 11.15(水)	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 12.6(水)	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 防52号室	(株)OJTソリューションズ 富安 輝美
第5回 12.7(木)	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 12.8(金)	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 10.5(木)6(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 11.1(水)2(木)	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 野口 朋宏
第3回 12.14(木)15(金)	個別相談3	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4回 1.15(月)16(火)	個別相談4	課題に応じたアドバイス	オンライン (Zoom)	
第5回 2.29(木)3.1(金)	個別相談5	目標と行動計画の設定	若草HUTTE	