

受講生
募集!

食の6次産業化

プロデューサー認定対応講座

遠隔配信
オンライン
講座!

☆ 自宅・オフィスで受講できるネット配信

レベル1&2&3

☆ ブドウ農家・ご当地ラーメン開発のプロの指導による実習



応募期間

令和2年 9月1日～9月25日

*早期締め切りあり

当日
必着

どれか一つでもお気軽に受講ください。

どれか一つでも参加できますが、
レベル1を修了しないとレベル2の認定は受けられません。
レベル1とレベル2を修了しないとレベル3の認定は受けられません。

日程 令和2年

- レベル1 10月3日(土), 10月4日(日)全2回
- レベル2 10月10日(土), 10月11日(日)全2回
- レベル3 10月17日(土), 10月18日(日)全2回

受講コース

- レベル1, ● レベル2, ● レベル3の研修 定員各20名

1次×2次×3次= 6次産業化

農林漁業の連携強化
所得向上・地域活性化



- コロナ禍におけるマーケティング等を考えます -
受講料

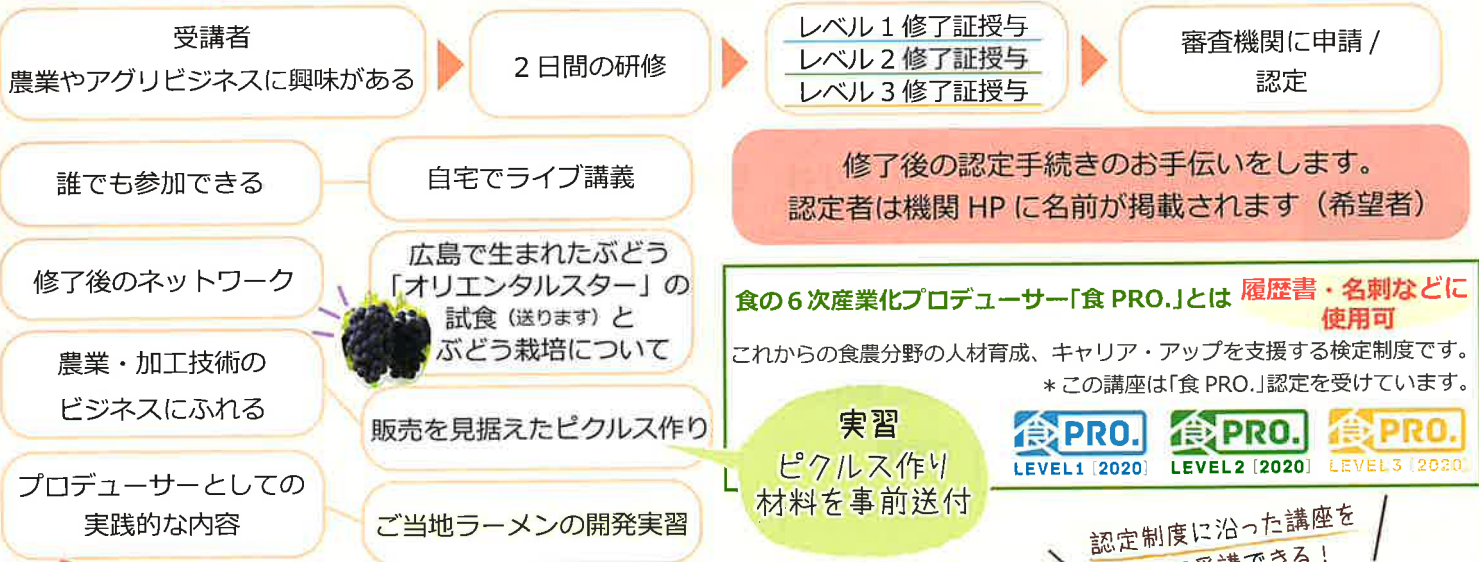
- レベル1 税込 28,600 円 (実習費、教材費含む)
- レベル2 税込 33,000 円 (実習費、教材費含む)
- レベル3 税込 35,200 円 (実習費、教材費含む)

メイン配信元

広島県・岡山県から配信

★ZOOM等、遠隔で講義をおこなうので
インターネットに繋がる環境とパソコン
(スマートフォン)が必要です。

流れ・メリット // 「2日間」で一生履歴書に書ける食プロ認定講座です! //



オンライン講座で
参加しやすい!



一般社団法人
日本地域イノベーション研究機構

* TEL : 070-4458-3004
* FAX : 086-899-6698
* メール : htchiiki@gmail.com

* 制度 URL : <https://www.6ji-biz.org>
* 講座 URL : <https://chiikikenkyu.jimdofree.com>



■ 食の6次産業化プロデューサー認定対応講座

〈カリキュラムの概要〉

- レベル1- 食と農の基礎的な講座

6次産業化について 農業について(ぶどう)*1 10月3日
9:30 - 15:30
食品衛生 食品加工について(ピクルス作り)

マーケティング入門 経営および経営の分析 10月4日
10:00 - 12:30

- レベル2- 少し専門的な内容

6次産業化の法令のしくみ、読み方について 10月10日
9:50 - 16:50
財務 食品衛生 農業技術 食品加工について*2

マーケティングについて(TPC, 企画トレーニング) 10月11日
10:00 - 16:00
農業について 6次産業化の分析 事業計画について

- レベル3- 実践的な内容

経営戦略について 経営管理について 10月17日
9:30 - 15:30
事業計画について

マーケティング 商品開発演習(ラーメン開発)*3 10月24日
9:30 - 15:50
事業計画について

〈修了・認定〉

メリット

自己の能力・スキルのPRができます。

全国の認定者サイトに氏名が
掲示されます。(希望者)

名刺に食プロのロゴマークが使用できます。

就職・進学・昇進などの機会拡大が
期待されます。

個人の信頼度が高まることによる
ビジネス機会が期待されます。

新たな事業などをおこなうための
知識・理論を知ることができます。

実践力

注意!

今回「レベル2」「レベル3」講座のみ受講される方は、
以後に「レベル1」「レベル2」講座を受講しないと
「レベル2」または「レベル3」の認定は申請できません。



いずれの講座も参加しやすい
内容で構成されています。
時刻：授業内容：講師は
変更となる場合があります。

*1 レベル1 農業について

佛通寺ぶどう 代表
久和田 早紀
【くわだ さき】



広島県三原市の仏通寺ぶどうの二代目の農家嫁。
直売にてぶどうと梨を販売。エコファーマーも取得し、
主人が栽培に集中し嫁がネット販売を拡大。
農業女子プロジェクトに参加。オリエンタルスターを
はじめ14種類のぶどうを栽培する、技術や販売の話
から日常生活まで色々とお話をうかがいます。

*3 レベル3 商品開発

クラタ食品(有) 代表
倉田 安彦
【くらた やすひこ】



麺類のパイオニア。
ご当地ラーメン
なんでもござれ。
今や26か国に麺類を
届ける、頑固おやじのノウハウによるアドバイスを
得ながら、受講者が商品開発の実習を行います。



*2 レベル2 農業技術・食品加工(応用)

高砂醤油本店
高砂 範子
【たかさご のりこ】



明治10年創業。島根県出雲地域で採
れる産品を活用した醤油のほか、有機
JAS 認定醤油等を開発。
産学連携の実情をうかがうほか、醤油
に関する技術的理解を深めます。

■ その他多彩な講師陣

デスティニー経営事務所 代表

藤澤 直武
【ふじさわ なおたけ】



食プロレベル4の中小企業診断
士、MBA。

NPO法人 真庭あくりガーデンプロジェクト

篠原 啓介
【しのはら けいすけ】



日本ファンドレイジング協会：準認定フ
アンドレイザー (SDGs, 社会貢献活動に尽力)

未来経営 代表

小林 謙祐
【こばやし けんすけ】



中小企業診断士、MBA、
米国税理士。

(株)スノーアイティーエヌ 代表

中川 勇志
【なかがわ ゆうし】



ITを使用した商品開発やブランディ
ングに精通。全国で活躍。

■ 参加申込書 〈応募期間 9月1日~9月25日消印・送信有効〉

*HPにQ&Aがあります。お申し込み前にご活用下さい。

↓お預かりした個人情報は、講座運営の目的のみに使用し厳正に管理致します。

ふりがな お名前	〒 ご住所	
TEL	FAX	メールアドレス
申込種別	レベル1 ・ 2 ・ 3 を申込みます	参考まで お聞かせください
		*修了後、認定の申請を *認定者としてHP掲示
		する ・ しない する ・ しない

*上記に必要な事項を明記の上、9月25日必着で郵送又はホームページフォーム、メールにてお申し込みください。

◆申し込み先◆ TEL : 070-4458-3004 FAX : 086-899-6698
〒700-0023 岡山県岡山市北区駅前町 1-8-1 岡山新光ビル 5F
☎: htchiiki@gmail.com URL: https://chiikikenkyujimdofree.com



一般社団法人
日本地域イノベーション研究機構

広島県・岡山県 レベル1、2、3