

食の6次産業化 プロデューサー認定対応講座

レベル1

受講生
募集！

「2日間」で一生履歴書に書ける食プロ認定講座です！



申込締切

令和5年 11月30日

*早期締切あり

全国各地から参加いただいている受講生とオンラインで交流します。ライブ講座なので、その場で質問もできます。「教える」のではなく、「学びの共同体」の構築に重きを置いています。

日程 令和5年

詳しい日程はこちら→



12月9日(土)・12月10日(日)全2回

受講料

定員

税込 30,000 円 (実習費、教材費含む)

20名

講座内容ご紹介

今回のテーマ

美と食のプロデューサー育成

【後援 岡山市・松前町】

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



1 (農業・漁業・林業など)
1次産業

2 (製造・加工など)
2次産業

3 (流通・販売など)
3次産業

食の6次産業化プロデューサー
「食PRO.」とは

食PRO.
LEVEL1 (2020)

履歴書・名刺
などに使用可

これからの食農分野の人材育成、キャリア・アップ
を支援する検定制度です。*この講座は「食PRO.」認定を受けています。



1. 「美味しいジャムづくりと地域の関係」「ジャムの美味しい使い方」



ダルメイン世界マーマレードアワード & フェスティバル 2022 金賞 2点
2023 年金賞 3点と高評価を受け続ける、さくらがわさんのマーマレード
ジャムづくりや農産物との関係についてうかがいます。

【さくらがわ ゆうこ】



*受講者にはマーマレードをお送りします。

2. 「農作物を活かしたコスメ事業にチャレンジ・ゆずきち&酒粕フェイスマスクの開発話」



ワーケーションがきっかけで、地域産品を活かしたコスメ商品の開発に
取り組んだ太田さんの事例から、そのポイントを勉強します。

【太田 佳美】



*受講者にフェイスマスクシートをお送りします。

3. 「今日からわかる、6次産業・マーケティング初級編」



全国で活躍しているプロデューサー・中小企業診断士が、6次産業やマーケティング、
食に関係するビジネスをする上で最低限知っておくべき数字の話について、わかりやす
く解説します。

【藤澤 直武】



【小林 謙祐】

■ 参加申込方法 〈 締切：令和5年11月30日 定員満了により、早期終了する場合があります〉 お申し込み前に HP の Q&A ご活用下さい。

● 当団体ホームページ

① お申し込みフォームに入力または内容をメールで送信
<https://chiikikenkyu.jimdofree.com>
✉ otachiiki@gmail.com



お申し込みフォームQR

② 当方指定口座へのお振込



HPQR

● お電話にて相談しつつお申し込み

TEL : 090-4487-2290

*リモートワーク、出勤制限の関係で
繋がりにくい場合は、他の手段にて
お願いいたします。

● BASE (当団体ネットショップ)

① 希望するレベルの講座をご購入
<https://chiikikenkyu.thebase.in/>



BASE 当団体ショップQR

② 決済



BASEを
ご利用の場合
決済方法が
選べます！！



◆ 認定教育機関 ◆ 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

✉: otachiiki@gmail.com URL: <https://chiikikenkyu.jimdofree.com>



一般社団法人
日本地域イノベーション研究機構