

第7回知財活用経営セミナー

「地域食材を有効活用

～ブランディングを生かした魅力的な商品開発のコツ～」

無料

2024年2月28日(水)

13:30～16:00

【オンライン】Zoomミーティング

講師プロフィール



福本 陽子氏

メンズキッチン
スタイル 代表
(食品ブランディングコ
ンサルタント・料理家)

【講演】 基調講演 福本陽子氏 13:40～15:00

生産食材の有効活用や所得向上のため、加工商品への6次産業化への動きが広がっています。

しかし、「加工商品を作ってはみたものの売れない」との悩みを抱えている方が多いのも事実。

作るだけでは売れない今の時代に、同じような商品が並ぶ中から「これが欲しい!」と思ってもらうために重要な【ブランディングを生かした商品開発】の手法やアイデアをお伝え致します。食のトレンドから、売れる商品と売れない商品の違いなど事例を踏まえながらわかりやすくお教えします。

テーマ ① 米や果物が加工商品に大変身! 未利用資源(規格外や摘果)の活用事例

② 作るだけでは売れない時代。ブランディングを生かした商品開発を成功させる3つのポイント

【情報提供】 山形県農業総合研究センター食品加工開発部

15:00～15:30

センターが技術開発した米粉餡の紹介や、米粉餡を使った菓子等の試食提供など

【質疑応答】

15:30～16:00

マーケティング会社でキッチン商品や食品の商品開発やPRに携わる。

2010年に男子料理教室「Men's Kitchen」を設立し、延べ9,000人以上に料理を教え、予約の取れない人気教室としてTVでも話題に。

料理家として、TVやYouTubeなどメディア・イベント出演や、レシピ開発や連載、講演も多数。

食品ブランディングコンサルタントとして、全国各地の食品開発、商品ブランディング&PR、企業コンサル、店舗プロデュースまで総合的に手掛ける「食のスペシャリスト」。

【著書】『料理が出来る男は無敵である』(サンマーク出版)日本・韓国・台湾にて出版

【オリジナル商品】『冷凍食品・メンズスタートアップミールキット』

定員	・オンラインZoom 受講50名程度 ※PCやタブレット等の端末と、インターネット環境、メールアドレスが必要です。
対象者	・食品関連産業、飲食店(食品加工に興味ある方)、農林業、流通関係者等 ・支援機関(行政機関、金融機関等を含む)
申込	以下の申込フォームに入力、送信してください。 ※申込期限2月22日(木) https://ws.formzu.net/fgen/S84976373/ 又は ⇒ 申込フォーム ※ ご登録いただいたお客様の情報は、受講の連絡のほか当窓口の相談支援等の業務以外の目的には利用しません。 ※ 上記申込フォームが利用できない方は、下記のお問合せ先にご連絡をお願いします。



※山形県置賜総合支庁農業技術普及課・西置賜農業技術普及課主催の「～食のトレンドから学ぶ～商品開発力向上セミナー」と合同開催

主催
問合せ先



INPIT 山形県
知財総合支援窓口

TEL: 023-647-8130

窓口ボ-知財付



LINE
公式アカウント
はじめました!
友だち登録はこちら



INPIT山形公式LINE