

# たった1日でお悩み解決！ チーズをビジネスに変える！

## 令和2年度 ナチュラルチーズブランド化ステージアップ研修会 受講者募集のご案内

【定員】 5名 【参加費】 受講料無料（昼食代は自己負担となります）

**日時** 令和3年3月2日(火) 9:00～17:00

**会場** 〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町 5681-6 チーズ工房 遊泳舎  
（上田国男講師個人工房 JR 中央本線 小淵沢駅から約1km）  
（注）開催場所が昨年度とは異なりますので、ご注意ください。

### 研修内容

1. 【講義】ナチュラルチーズの魅力をもっと伝えるために
2. 【講義】地域ブランド化と6次産業化
3. 【ワーク】製造技術・ブランド化（販売）等に関する課題解決プランの作成
4. 【ワーク】課題解決プランのブラッシュアップ

### こんな方におすすめ！

- ・チーズ工房を設立したものの、消費者へのアプローチ方法に独り悩んでいる方
  - ・自分が製造した（自社製品）チーズの魅力と価値を、多くの消費者に伝えていきたい方
  - ・経験値のある方の意見を聞いて、目指す“あなたの理想のチーズ”の実現に向けて、製造・販売のブラッシュアップ、ブランド化を図りたい方
- ※ 過去の受講者から、「自分に不足しているところ、やらなければならない課題・問題を具体的に再認識できた」「問題・課題に取り組む際の優先順位がわかった」などの感想をいただきました。また、研修内容を踏まえて、工場の売上増につなげた方もいらっしゃいます。

### 【参加申込方法】

別紙「受講申込書」（2枚組）を裏面の問い合わせ先にFAX、メール、郵送のいずれかで1月30日（土）まで必着で申し込んで下さい。

### 【研修参加者の決定】

当研修は感染症防止対策の観点から、定員を5名様に絞っての開催といたします。参加者は書類審査の上決定します。参加可否については2月5日（金）までに通知します。

（注）当財団主催の「専門研修」または「基礎研修」の受講経験のある方を優先いたしますので、ご了承ください。

裏面もご覧ください！

## 講師紹介



### 上田 国男 (うえだ くにお)

1944年、北海道生まれ。現・ニチラク機械(株)技術顧問、蔵王酪農センターナチュラルチーズ製造技術研修講師、山梨大学技術員。

雪印乳業(株) (現・雪印メグミルク(株)) に40年間勤務し、ナチュラルチーズの製造・研究・開発に従事。

退職後、国際協力事業団(JICA)の専門家として、中国において技術指導にあたる。また、地元山梨のチーズ工房において、チーズ作りを目指す人々の要望に応え、実習を行っている。



### 望月 孝 (もちづき たかし)

(株)リクルートで企業の組織活性化事業、東北地域の地域活性化事業を経て、2003年から(株)プロジェクト地域活性 代表取締役社長。

2015年よりナチュラルチーズ製造技術専門研修講師。東北地域で会津ブランド等の地域ブランドの創出、多くの食品事業者・農業法人等の商品開発・販売・ブランド化、農商工連携・6次産業化を支援。現在、経済産業省・農林水産省の農商工連携・地理的表示保護制度等の委員・アドバイザー、内閣府地域活性化伝道師を務める。



### 福田 みわ (ふくだ みわ)

スリーピース代表

チーズビジネスコンサルタント チーズクッキングディレクター  
売れる企画カプロデューサー

明治乳業(株) (現：(株)明治) 退職後、約25年輸入チーズ専門商社に勤務。

『営業と企画』2つの視点で経験を重ねる。「チーズをもっと広く普及させるとともにビジネス化したい」との思いで、コンサルタント業務を行っている。

「成果にコミットする！」ための現場に基づく提案力がある。チーズのオリジナルレシピは230品以上。蔵王酪農センター発行『Cheese Times』のメニューを考案している。

著書(共著)に「チーズ入門」改訂4版(日本食糧新聞社)がある。

### 【その他】

ステージアップ研修の前週2月25日(木)には、東京都世田谷区の「東京農業大学オープンカレッジ」およびWEB上で「国産ナチュラルチーズシンポジウム2021」を開催いたします。

※ 問い合わせ先 〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4

(一財)蔵王酪農センター 内海(うつみ)

Tel. 0224-34-3311 Fax. 0224-34-3399

Eメール [seisan@zao-cheese.or.jp](mailto:seisan@zao-cheese.or.jp)