

令和5年度

課題解決研修

ナチュラルチーズブランド化 ステップアップ研修会

【定員】 5名
【参加費】 10,000円

【開催日時】 3月1日(金)12:30~3月2日(土)15:00

【開催会場】 エッサム神田ホール2号館7階 小会議室

(〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町3-2-2)

【申込方法】 別紙「受講申込書」をメール・FAX・郵送のいずれかで
1月31日(水)必着でお申し込み下さい。

研修内容

【講義】 ●ナチュラルチーズの魅力の伝えかた

●地域ブランド化と6次産業化の理解

【ワーク】 ●製造技術・ブランド化(販売)等に関する課題解決

(現状の課題の整理、グループ討議等)

こんな方に…

- 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悩んでいる方。
- 製造したチーズの魅力と価値を、多くの消費者に伝えたい方。
- 経験のある方に意見を聞いて、“理想の商品”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。

参加者の声…

ホウライ株式会社(那須千本松牧場) 佐々木 陽介 様
(栃木県那須塩原市)

研修では規模や経歴がさまざまな作り手が集まり、ブランド化の基礎を学ぶとともに、各参加者の技術・ブランド・販売の課題に対して、ディスカッションを通じてご指導いただき、自社製品の現状を整理し、発展させる有意義な機会となりました。

また、福田先生から紹介いただき、地域のチーズのイベントに参加するなど活動が大きく広がりました。

きっかけを頂いたこと大変感謝しています。

那 須
NASU
SENBONMATSU FARM
SINCE 1893

須藤牧場 須藤 淳子 様
(群馬県前橋市)

研修を受講してチーズの賞味期限、販売方法、価格など、1人では解決できないことを、良い方向に導いていただくことができました。

製造している中、少しの違和感を抱えての製造方法にも、的確なアドバイスをいただきました。他の受講者の皆さんの課題にも触れることができたので、共感できることもたくさんありました。

まだまだ迷いながらの製造ですが、今の問題を解決していかないと次へは進めません。

この研修会に参加させていただき、感謝しかありません。



講師の紹介



橋本 年永(はしもと としなが)

雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所 札幌研究所勤務。
1987年、雪印乳業(株)(現・雪印メグミルク(株))に入社。
工場での製造経験を積んだ後、1993年からチーズ研究所にてナチュラルチーズの研究開発に携わる。
2000年から札幌研究所にてナチュラルチーズの研究開発を担当し、現在に至る。
オープンバットによる手作りから自動化ラインまで幅広く製造技術を理解し、
ラボスケールのチーズ試作実験系構築のノウハウを持つ。
主に開発した商品:「北海道カマンベール・匠仕込」
「雪印北海道100カマンベール・クリームリッチ」(いずれも終売)



望月 孝(もちづき たかし)

(株)プロジェクト地域活性 代表取締役社長、内閣府 地域活性化伝道師。
(株)リクルートで、首都圏企業の組織活性化事業・人材開発事業、地域活性化事業を経て、
2003年に(株)プロジェクト地域活性を設立。
地域の食品企業・農業法人等の商品開発、ブランド化、農商工連携等6次産業化を支援。
地域ブランド創出を支援。
現在、中小企業庁・農林水産省「ものづくり・商業・サービス生産性向上促進」「創業支援計画」「地理的表示保護制度」等の委員を務める。著書に「人材は人財! 東北地域のイノベーションへの提言」(人材育成学会)、
「東北地域における農商工連携プロデューサーの育成・確保に関する研究」(東北大学大学院)、「経営人財ネットワーク〜震災復興に活かす〜」(現代経営研究学会)等がある。

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®
売れる商品カプロデューサー
明治乳業(株)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健全なビジネス化のためのサポートをしたい」との思いで、目標達成のための方法を研修やコンサルを通じてお伝えしている。
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。
主要チーズ70種類の解説、チーズの食べ方・伝え方を担当。



- 書類審査の上、参加可否については2月7日(水)までに通知します。
- 研修プログラムの詳細は確定通知でお知らせします。
- 参加費は当日現金でお支払いください。(交通費・宿泊費・昼食代は別途ご負担ください)
- 3月1日希望者を対象に視察を兼ねた昼食会を企画しております。詳細は確定通知にて後日お知らせいたします。

【お問い合わせ】

〒989-0916 宮城県刈田郡蔵王町字七日原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