

# 掘り起こせ!

食品加工等に

関連する

事業所向け講座

# 沖縄ブランド開発

## 講師:照屋隆司

琉球大学大学院農学研究科農芸化学専攻修了。沖縄県農業試験場研究補助員、酒造会社、(株)トピカルテクノセンター研究開発部研究員を経て、有限会社開発屋でいきたんを設立。(財)沖縄県産業振興公社にて技術・商品開発専門コーディネーター。(独)国立健康栄養研究所認定NR・経産省・農林水産省委嘱地域中小企業サポーター・産業カウンセラー。



## 講師:金城和之

千葉商科大学卒業、東京の広告会社及びマーケティングエージェンシー及びプランニング・ディレクターとしてマーケティング・広告戦略のブランディングを核とした広告企画制作、プロモーション企画や大手百貨店、量販店を手がける。帰沖後は、県内外メーカーのブランド・マーケティング戦略のコンサルティングに携わるとともにブランド広告制作も幅広く行う。



**受講無料**

## 事業所向け講座開催日

2月18日・25日・3月3日・10日・17日【5日間】

※受講の際は、全日程のご参加をお願い致します。

「沖縄ブランド」開発、食品マーケティングの基礎講座から食品素材・食品加工における食中毒のリスクと対策等や食の安心・安全・表示から健康までを考える内容と食品産業の研究機関や知的財産の活用や6次産業化農工商連携事例紹介等、専門分野の講師を揃え食品加工・農業生産・農工商連携事業等に関わる事業所の更なる活性化に向けた取り組みの一步につなげる事業所向け5日間の講座です。

2月18日 (1日目)	経営戦略	3時間 14:00~17:00	「利益を生むための経営管理と組織。そしてその行動とは。」	西崎 キャリア センター
2月25日 (2日目)	マーケティング	3時間 14:00~17:00	「気づく、気づかせる、感覚マーケティング」 「成功事例の研究」	
3月3日 (3日目)	マーケティング	3時間 14:00~17:00	「女性が好んで買いたくなるマーケティング」	

3月10日 (4日目)	品質と表示	3時間 14:00~17:00	・食の安心・安全、表示、健康	西崎 キャリア センター
3月17日 (5日目)	加工技術	15分 12:30~12:45	・ものづくりのための技術コーディネート	沖縄健康 バイオテ クノロジー 開発センター
		1時間 12:45~13:45	・加工機器と食品素材のご紹介	
		2時間 14:00~16:00	・食品加工における食中毒のリスクとその対策	
		1時間 16:00~17:00	・利用可能な加工機器のデモンストレーション ・当センターの受託加工サービス	

主催:糸満市地域雇用創造推進協議会

共催:沖縄食料産業クラスター協議会

受講生募集中!! FAX及び受講申込み書

お名前

連絡先



お問い合わせは糸満市地域雇用創造推進協議会事務局まで  
TEL.098-840-8137 FAX.098-840-8155 担当:山城