

第1回

地域資源を活かした ブランドづくり



講師

日時 令和元年 7月 18日 (木)
19:00～21:00

場所 佐用町商工会館 2F 研修室

- 内容**
- 地域資源を生かしたブランドづくり
 - ・ 地域ブランドとは？
 - ・ 地域ブランドの見つけ方 etc.
 - 地域ブランドの発信力
 - ・ 知ってもらってナンボ！
 - ・ 何を伝えるか、強みは、核は？ etc.
 - 今できる地域の活性化とは？
 - ・ 立ち上がりは「この指とまれ」
 - ・ 真の目的を忘れずに！ etc.

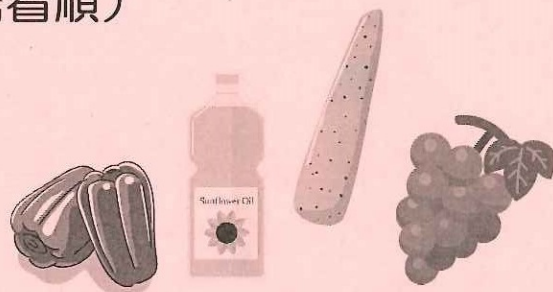
iiful(株)代表取締役
中小企業診断士
地域活性化コンサルタント

いしかわ せいこ
石川 聖子 氏

大学卒業後、食品メーカーに勤務後、中小企業診断士の資格を取得し、経営コンサルタント会社で実績を積む。2013年に独立。現在、女性の感性を生かした独自の視点と実践的できめ細やかなコーディネート力で地域ブランドの育成や地域資源を活用した新事業の立ち上げ支援など、様々なプロジェクトを手掛ける。

定員 30名 (先着順)

受講料 無料



お申込み・お問合せ

佐用町商工会女性部

佐用郡佐用町佐用 3043-1
TEL 82-2218 / FAX 82-3386

申込書は裏面にあります FAX お電話にてお申込み下さい

第2回

初めての特産品開発

～もち大豆で町を盛り上げよう～

この度「佐用もち大豆」が、農林水産物や食品を地域ブランドとして保護する国の地理的表示保護制度に登録されました。豆類としては全国初の登録となる快挙です。この機会に「佐用もち大豆」について改めて学び、これからの可能性を一緒に考えてみませんか？



講師

日時 令和元年 7月 25日(木) 19:00～21:00

場所 佐用町商工会館 2F 研修室

- 内容**
- ◆特産品開発のメリット
 - ◆特産品開発事例
 - ◆成功する特産品開発の特徴
 - ◆「もち大豆」を使った特産品開発

【参考】講師が携わった特産品開発事例

- ・たつの市「牡蠣しょうゆ」
「ご当地牡蠣クリーミーコロッケ」
- ・宍粟市「しそスイーツ」「しそシロップ」
- ・加東市「三草茶うどん」
- ・神河町「自然薯だしとろろ」
- ・淡路市「大人の島ラスク」 他多数



フードコーディネーター
兵庫県商工会連合会
チーフアドバイザー
食農連携コーディネーター
(FACO)

あまの かよこ
天野 加佳子 氏

平成 16 年より兵庫県商工会連合会の専門家として、兵庫県全域の飲食店・宿泊施設等の顧客満足度調査・経営改善指導・メニュー開発に携わる。地域活性化事業など、地域の特産物を使ったメニュー開発や特産品開発プロジェクトにもアドバイザーとして携わっている。

定員 30 名 (先着順)

受講料 無料

申込書

このままFAX (82-3386) して下さい

事業所名	氏名	参加希望講座に○をして下さい	
		7/18 (木) 《第1回石川先生》	7/25 (木) 《第2回天野先生》

お申込み・お問合せ

佐用町商工会女性部

佐用郡佐用町佐用 3043-1
TEL 82-2218 / FAX 82-3386