



かながわ  
農山漁村発

地元の農林水産物に新しい視点を！

# モノづくり・コトづくり 講座

受講無料

初心者歓迎！

2024

8.29

スタート

あなたの育てた農林水産物に新たな価値を見出すための4日間

主催 神奈川県



神奈川県農山漁村発  
イノベーションサポートセンター

## 講座 の紹介

### — 地域産品づくり・農体験<sup>など</sup>サービスづくりを学ぶ研修会 —

**消**費者目線に立った商品開発のコツやマーケティングのポイントを解説。初心者でも安心して参加できるよう、わかりやすい解説と実践的なワークを組み合わせた研修会です。

**地**元の農林水産物を使った加工品づくりや農体験のアイデアを磨き上げ、新しい取組みのきっかけをつかんでみませんか？初心者の方も大歓迎ですので、お気軽にご参加ください。

受講は無料です。（現地までの交通費は自己負担）

対象者 県内で農林漁業を営む方 \*コンサルタント、専門家等の受講はお断りしています

講座編	テーマ	内 容	*最終講座は取組内容の発表となります
	コンセプトづくり	消費者目線に立って、アイデアを商品やサービスとして組み立てる	
	商品・サービス開発	食品加工品や、農体験（飲食含）サービスの企画・コンセプト作り	
	HACCP 食品衛生	HACCP の考え方、食品衛生について遵守すべきポイントを学ぶ	
	収益管理	損益分岐点売上高を算出し収支バランスの取り方を学ぶ	
	取組内容の発表	これから取組みたい内容の発表と実践者からのアドバイス	
実習編	テーマ	内 容	
	加工技術・商品化技術	基本的な加工品づくりの手技を学び、商品の見せ方を学ぶ	

・全講座「会場開催」です。オンライン併用での開催は予定しておりません。

## 会場 ACCESS

### 藤沢商工会館ミナパーク

📍 藤沢市藤沢 607-1 藤沢商工会館

JR 東海道線藤沢駅北口から 徒歩3分

小田急線藤沢駅から 徒歩4分

江ノ島電鉄藤沢駅から 徒歩5分

実習編の「加工技術・商品化技術」のみ、会場が変わります。

### ホシザキ湘南テストキッチン

📍 横浜市中区桜木町 2-2-5

お申し込み |



神奈川県農山漁村発イノベーションサポートセンター

検索「新着情報」ページをご覧ください

開催  
日時

講座編 前半 13:30～15:00 / 後半 15:10～16:40  
実習編 13:30～16:40

講座編

実習編

日程

前半

後半

8.29 (木)

コンセプトづくり 商品・サービス開発

Point  
講座編の初めは、  
商品づくりのステップや  
消費者目線の持ち方を  
学びます

9.3 (火)

HACCP 衛生管理 収益管理

Point  
テストキッチンで加工品を  
2～3種類ほど作ります。  
手技と食品衛生の基本を  
実習形式で学びます

Point  
食品衛生の基本となる知  
識を習得。そして、損益  
分岐点売上高など収益管  
理の基本を学びます

9.19 (木)

加工技術・商品化技術

会場はテストキッチンになります

9.25 (水)

取組紹介 取組紹介

Point  
講座の最終回は  
ご自身の取組内容をシート  
にまとめ、ブラッシュアップ  
を行います

昨年度の講座風景



解説とワークを組み合わせ、学んだ知識を即実践して理解度を高めます。

グループワークを入れながら、生産者同士、情報交換できるのも講座に参加するメリットです。

お申し込み |



神奈川県農山漁村発イノベーションサポートセンター

検索「新着情報」ページをご覧ください

地元の農林水産物に新しい視点を！

# モノづくり・コトづくり 講座 申込書

WEB申込



ホームページの最新情報をクリックし、研修会案内からお申し込み、  
または、本申込欄にご記入の上、FAX でお申し込みください。  
(QR コードから WEB 申込も可能です)



氏名： \_\_\_\_\_ 営農地（市町村名）： \_\_\_\_\_

事業所名： \_\_\_\_\_

住所： \_\_\_\_\_

電話番号： \_\_\_\_\_ FAX 番号： \_\_\_\_\_

メールアドレス： \_\_\_\_\_

主な生産物： \_\_\_\_\_

講座の選択： 参加する講座の「申込」欄に○をつけてください。  
申込多数の場合は、出席可能日の多い方を優先させていただきますので、  
予めご了承ください。

日程	申込	講座 前半	講座 後半	実習
8/29 (木)	<input type="radio"/>	コンセプトづくり	商品・サービス開発	
9/3 (火)	<input type="radio"/>	HACCP 衛生管理	収益管理	
9/19 (木)	<input type="radio"/>			加工技術・商品化技術
9/25 (水)	<input type="radio"/>	取組紹介	取組紹介	

通信欄

お問い合わせ



神奈川県農山漁村発  
イノベーションサポートセンター

(運営：株式会社コンサラート)

FAX: 045-633-5216

〒 横浜市中区尾上町 5-80 中小企業センター 2F  
☎ 045-633-5215



神奈川県農山漁村発イノベーションサポートセンター

検索

「新着情報」ページをご覧ください