

第1回

～鳥取県東部農林事務所・鳥取県産業振興機構・鳥取商工会議所共催～

農商工連携・6次産業化課題解決セミナー

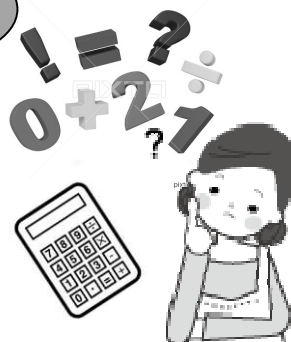
～あなたのその商品、利益を出していますか？～

農商工連携・6次産業化に取り組んでおられる農林漁業者の皆様の課題解決を目的としたセミナーです。

第1回目は「原価計算と適正価格」についてのお悩みを解決していきます。「売れているようだけど、本当にもうかっているのかな??」という漠然とした疑問を抱いたまま商品を作り続けていませんか?また、なんとなく原価計算をして、「こんなものかなあ??」と価格設定をしていませんか?「持続可能な商品づくりをしていくための利益を確保するにはどうする?」・・・そんな疑問に直球回答いただきます!!

日程 平成27年7月3日(金)
時間 午後1時30分～午後4時45分
会場 鳥取県東部庁舎2階 第202会議室
(鳥取市立川町6丁目176)
講師 食農連携コーディネーター 鳥巢研二氏
(株)キースタッフ 代表取締役

参加無料



※農商工連携・6次産業化に興味のある方はどなたでも参加できます。

スケジュール

- | |
|---|
| (1) 講義 「もうかる価格のつけ方の基本」 (午後1時40分～午後2時55分)
※商品コストを理解する!
※農産加工品がもうかる理由とは!
※農商工連携・6次産業化の全国の事例や流れについてもお話しいたします。 |
| (2) ワークショップ 「実際にやってみよう!」 (午後3時5分～午後4時5分)
※原価計算の仕方、適正価格のつけ方について自分の商品でチェックしましょう!
※もうかる仕組みを考えましょう!
※商品をお持ちの方は、原材料・包装資材の価格、労働時間等をあらかじめ確認の上、準備していただきますようお願いします! |
| (3) Q&A・意見交換会 「聴いて納得! 尋ねて解決!」 (午後4時5分～午後4時35分)
※農商工連携・6次産業化、商品開発、販路開拓等について、参加者の皆様が日頃思っていることを講師を交え気楽に話していただく場とします。 |

【講師プロフィール】

昭和53年早稲田大学卒業後、味の素(株)入社。クノールスープ、ドレッシングの商品企画・開発に従事し、さらに調味料部で家庭用ほんだし等の調味料商品の予算管理、商品企画・開発を担当。平成5年味の素(株)を退社。マーケティング事務所キースタッフを設立。平成13年(株)キースタッフに組織変更。現在に至る。

農産加工品を中心とした新商品企画・開発・マーケティングに精通し、全国各地の行政、公的機関、民間企業まで幅広くコンサルティングを展開し活躍する著名コンサルタント。

【主な著書】 農産加工食品の繁盛指南(創森社)、よくわかる加工特産品のつくり方、売り方(出版文化社)、加工特産品開発読本(プロスパー企画)



問合せ・申込先 鳥取農業改良普及所 新居(にい) 0857-20-3564

お申し込みは裏面の参加申込書をご利用ください。

第1回農商工連携・6次産業化課題解決セミナー 参加申込書

団体・会社名等	
連絡先 (TEL) (Eメール)	(FAX)
住所	
参加者氏名	
氏名	
氏名	
氏名	



講師の方に聴いてみたい質問等がございましたら、こちらに記載してください！！

申込締切

平成27年6月26日（金）

申込先

鳥取県東部農林事務所 鳥取農業改良普及所 新居（にい）宛て

TEL 0857-20-3564

FAX 0857-37-1283