

特産品開発講演会

テーマ

「加工特産品のつくり方、売り方」

～起業を考えている方、新たな商品開発に取り組みたい方～

講師

株式会社 キースタッフ代表取締役
南関東総合コンサルタント協同組合

鳥巢 研二 氏



【プロフィール】

早稲田大学卒業後、味の素株式会社入社。本社食品部でクノールスープ、ドレッシングの商品開発に従事し、さらに調味料部で調味料商品の予算管理、商品企画・開発を担当。退社後マーケティング事務所「キースタッフ」を設立。その後、株式会社キースタッフに組織変更し、全国の農林漁業者や小規模商工業者向けに農産加工食品・加工特産品開発支援、1次加工ビジネスの仕組みづくり支援、インターネット等を活用した販売の仕組みづくり支援、農林漁業者と食品メーカーとの連携づくり支援等を行っている。

日時

平成26年3月10日(月) 14:00～

場所

観光ビル はたなか (中央町7-20)

- 定員 50名(定員になり次第締め切らせていただきます。)
- 申込期限 平成26年3月3日(月) ※この用紙でFAXしてください。

受講申込書 (FAX:74-1588 TEL:72-3108 福江商工会議所)

受講者名	1.	2.	3.
事業所名			
連絡先			

※個人情報は本件以外には使用いたしません。

主催：福江商工会議所