≪2024 年度「地域フード塾　販売戦略コース」カリキュラム≫（講師名敬称略）

■８月 26 日（月)、27 日（火）　会場/北洋銀行セミナーホール
テーマ『商品開発の進め方』（9:00～17:00）

【１日目】

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 10:00	開講式 オリエンテーション	１）主催者挨拶 ２）共催者挨拶 ３）研修概要の説明 ４）受講生自己紹介	道庁 事務局
10:15 ｜ 12:00	商品開発の進め方	◆商品開発の手順	加藤邦彦
13:30 ｜ 15:00	お客様に愛される商品づくりのポイント	◆生産目線での商品づくり	猪口由美
15:15 ｜ 17:00	E-ZO 事例研究	◆私の商品づくり	E-ZO
17:30 ｜	懇親会		

【２日目】

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 12:00	OEM の進め方	◆アイビック食品「ＧＯＫＡＮ」視察 ◆アイビック食品工場視察 ◆OEM の進め方	アイビック食品
13:30 ｜ 15:30	売れる商品づくりのポイント ～事例研究～	◆道内人気商品の商品開発事例	調整中
15:45 ｜ 17:00	デザイン・パッケージの実務	◆お客様が手に取ってくれるデザイン、パッケージ	グラフィックデザイナー （調整中）

■9月 10 日（火）、11 日（水）札幌地区／12 日（木）、13 日（金）帯広地区／
17 日（火）、18 日（水）函館地区

テーマ『地域研修』（絶品コース地域研修と連動）＊1 地区は必参加

【1 日目】「OB 企業訪問」（13:00～17:00）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
13:00 ｜ 17:00	企業視察訪問	◆E-ZO 企業訪問（12 期生/E-ZO 視察と同行）	
18:00 ｜	合同懇親会		

【2 日目】「現役生の交流からの気づき」（9:00～17:00）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 10:30	＜グループ討議①＞	◆ＯＢ訪問での感想 １）気づき、発見、疑問 ２）他のＯＢにもこれを聞きたい ３）その他	各 講 師 Ｅ－ＺＯ
10:45 ｜ 12:15	＜OB プレゼンテーション＞ 「私の３か年計画と その後の実践」	◆３か年計画とその後の活動 1）なぜこの３か年計画にしたのか 2）私が作った地域商品 3）現在の活動	各地域の OB （販売戦略コース参加者）
13:30 ｜ 15:00	＜グループ討議②＞	◆地域資源の活用と３か年計画のテーマ １）自分が作りたい絶品のイメージとは ２）３か年計画のテーマ（なぜこの地域絶品なのか） ３）計画立案の当たっての課題、悩み、疑問点・・・	各 講 師 Ｅ－ＺＯ
15:15 ｜ 16:45	＜グループ討議③＞	◆地域資源の活用と３か年計画のテーマ １）自分が作りたい絶品のイメージとは ２）３か年計画のテーマ（なぜこの地域絶品なのか） ３）計画立案の当たっての課題、悩み、疑問点・・・	各 講 師 Ｅ－ＺＯ
16:45 ｜ 17:00	＜宿題の説明＞ ※絶品コース受講生向け	◆3 か年計画マーケティングプロセスシートの説明と提出日について	事 務 局

■９月２５日（水）、２６日（木））／会場：北洋銀行セミナーホール

【1 日目】テーマ『売り場づくり』（9:00～17:30）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 11:00	ビジュアル マーチャンダイジング （VMD の基本）		大野郁代
13:30 ｜ 17:30	「売れるお店作り」① 大阪視察の見どころ	未定	調整中

【2 日目】テーマ『PR 戦略と商談』（9:00～17:00）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 10:30	OB 事例研究 （広報・PR 戦略）	◆地域の小さな企業をアピールする PR の方法、マスコミ戦略などの PR/広報戦略	（株）うえ田 上田桂輔
10:45 ｜ 17:00	各社の課題解決 個別公開相談会	◆各社の抱える課題について １）現在の商品や今後の商品開発についての課題 2）EC サイトや販売方法など営業面での課題等を、1 社ごとにコンサルテーション、それを参加者全員が共有し、自社の問題解決のヒントにする	猪口由美

■１０月９日（水)、10 日（木）11 日（金）

テーマ『大阪研修：売り場視察と売れるお店作り』＊任意参加

【１日目】「関西市場の把握と売れるお店づくり」（12:00～17:30）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
12:00 | 13:30	関西商圏の特徴と 売れる商品とは	◆関西商圏の特徴を知る ◆売れる商品とは ◆見るべき商業施設	調整中
13:45 | 16:45	売れるお店作り②	未定	調整中
17:00 | 17:30	視察オリエンテーション	◆視察先案内と見どころ ◆視察チェックシート（チェックポイント）の説明	事務局
18:00 |	懇親会		

【2 日目】「視察と振り返り」(9:00～18:00)

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 | 17:00	視察②	未定	
17:00 | 18:00	視察の振り返り	◆視察の振り返りとチェックシートに基づく報告	事務局

【3 日目】「今後の流通展望とまとめ」（9:00～12:00）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 | 10:30	2024 年下期の流通展望	◆2024 年下期の流通展望	流通科学大学　教授 白鳥和生
10:40 | 12:00	まとめと振り返り	◆一人一人の感想全体感想とチェックシート発表	橋本佳往

■10月23日（水）／会場：
テーマ『マーケティング財務』
【１日目】「経営者に必要な税務知識」（9:00～17:30）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 10:30	経営に必要な税務知識	◆会社経営において知っておくべき税務の知識	吉田大吾 （北海道 税理士会）
10:45 ｜ 12:15	融資と企業支援制度	◆信用保証制度 ◆創業支援制度 ◆経営支援制度	山岡庸邦 （北海道信用 保証協会）
13:45 ｜ 17:30	マーケティング財務	◆財務の基本 財務諸表（P/L、B/S、C/F）の見方 原価管理と価格設定	前田直樹

■１１月２１日（木）、２２日(金) ／会場：２１日：札幌市中央卸売市場　２２日：未定
テーマ『品質管理』
【１日目】「食品衛生と安全管理」（5:30～14:00）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
5:30 ｜ 9:00	札幌市中央卸売市場視察	◆札幌市中央卸売り市場の視察・見学	
9:00 ｜ 1100	≪検査センター視察と講義≫ 食品安全と衛生	◆衛生検査施設の見学 ◆食品安全の基本	水嶋好清 京田貴明 （札幌市中央 卸売市場検査 センター）
12:30 ｜ 14:00	HACCP の基本的考え方を 学ぶ	◆HACCP の基本を学ぶ １）HACCP 義務化の対象事業者 ２）HACCP を無視した場合の罰則 ３）HACCP 認証とは ４）HACCP 導入の手順 ５）HACCP の導入メリット ６）HACCP 導入の問題点 ７）その他	

【２日目】「食品表示と事例研究」（9:00～17:00）

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:00 ｜ 14:00 （昼食を 含む）	食品表示の基本と注意点	◆食品表示の基本知識 １）食品表示違反による自主回収 ２）罰則 ３）食品表示の構成 ４）食品表示の注意点	是永憲宏 （コープ さっぽろ）
14:15 ｜ 15:30	事例研究	◆失敗事例から学ぶ	E-ZO
15:45 ｜ 17:00	全員討議	◆失敗事例を聴いての自社の課題とは	全員

■修了式および報告会：2025 年 1 月 22 日（水）　　　　　　　会場/札幌パークホテル

時間	テーマ	目的　と　内容	講師等
9:30 ｜ 11:45 （予定）	＜成果発表会＞	◆各自の決意表明（一人３分）	各　講　師
12:00 ｜ 12:45 （予定）	＜修了式＞	◆修了証書授与 ◆北海道知事（副知事）からの激励 ◆来賓ご挨拶 ◆Ｅ－ＺＯ代表挨拶　◆受講生代表挨拶　◆記念撮影	各　講　師
E-ZO 主催交流会（詳細未定）			

＜講師一覧（案）＞（順不同：敬称略）

◆猪口　由美（地域産品開発アドバイザー）

◆上田　桂輔（㈱うえ田　代表取締役社長/フード塾 OB）

◆大野　郁代（ビジュアルマーチャンダイジング　デザイナー＆コーディネーター）

◆白鳥　和生（流通科学大学　商学部　経営学科　教授）

◆加藤　邦彦（(有）キャセロール　代表取締役）

◆前田　直樹（前田直樹経営研究所長/中小企業診断士）

◆水嶋　好清（㈱札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター　代表取締役）

◆京田　貴明（㈱札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター　次長）

◆吉田　大吾（北海道税理士会　租税教育推進部　副部長）

◆山岡　庸邦（北海道信用保証協会　常務監事/元北海道経済部長）

◆是永　憲宏（コープさっぽろ　組織本部　品質管理室　室長）

◆グラフィックデザイナー(調整中)

◆Ｅ－ＺＯ　ＯＢ

◆橋本　佳往（研修統括/一般社団法人流通問題研究協会　専務理事）

◆吉岡　史世（研修統括/一般社団法人北海道貿易物産振興会　事務局長）

◆村沢　規子（事務局/一般社団法人流通問題研究協会　特別研究員）