



入場は無料です

農商工連携講演会

3月27日(火) 午後6時開会 於 松川町役場

講師紹介



(株) キースタッフ

創業者

とす けんじ
鳥巢 研二 氏

昭和53年 早稲田大学卒業、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、さらに調理部では家庭用ほんだし等の調味料商品の企画・開発に携わる。

平成13年(株)キースタッフを設立 全国の農業者・漁業者・小規模商工業者向けに農産物加工食品を開発・支援したりするコンサルティング活動の展開 とくに農産物加工食品の企画開発製造技術指導 経営に関する指導要請に積極的に応えている。

著書 農産加工食品の繁盛指南

よくわかる加工特産品のつくり方、売り方

加工特産品開発読本他多数

目的

松川町の特産である果物を活用し、特産品の開発、一次加工ビジネス、SNS等を活用した販売のしくみ、農商工との連携づくり など農産物を魅力ある商品にする方法について研修します。

講演の内容

- 1) りんごの活かし方と工夫について
- 2) 他の地域で採れるものとの違いを活かす
- 3) 規格外品の利用方法
- 4) りんごの里として町全体で支援する
- 5) ありふれたものを価値あるものに変える
- 6) 素材に付加価値を付ける
- 7) 観光農園や農産物直売所の利益をあげる
- 8) シードルワインの販売戦略

主催 農商工連携連絡会議 (町産業観光課・JA まつかわ支所・町商工会)

後援 信州松川くだもの観光協会

お問い合わせ：松川町商工会

電話 0265-36-3300

FAX 0265-36-5144