

## 農産加工食品の繁盛指南 ～開発手順と加工・製造の勘所～

6次産業化の基礎知識や、地域の素材を使った加工特産品づくり(商品開発)に必要なポイントについて分かりやすく解説します。

講師：(株)キースタッフ 代表取締役 鳥巢研二氏

### 講師プロフィール

食と農をマーケティングする(株)キースタッフ代表取締役。中小企業診断士。1954年、福岡県生まれ。1978年、大学卒業後、食品メーカーに勤務。1993年、中小企業向けの経営コンサルタント業開業。2000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加工食品を開発・支援したり、食と農のセミナーなどで地域活性化を支援したりするコンサルティング活動を展開。とくに農産加工食品の企画開発・製造技術講習・経営に関する指導要請に積極的に対応している。

鳥巢研二のブログ <http://keystaff.seesaa.net/>



### 日時・場所

第1回 平成27年2月19日(木) 13:00～16:00  
パレア若狭 研修室 (三方上中郡若狭町市場18-18)

第2回 平成27年2月20日(金) 13:00～16:00  
福井県食品加工研究所 研修室 (坂井市丸岡町坪ノ内1-1-1)

### 参加費

無料

### お申込み

事前に別紙申込書にてお申込みください。 **募集は締め切っています**  
※第1回、第2回とも同じ内容になります。いずれかの参加でお願いいたします。

### お問合せ

福井6次産業化サポートセンター(福井県食品加工研究所内)

TEL / 0776-61-3539 FAX / 0776-61-7034

E-mail / [fukui6sapo@pref.fukui.lg.jp](mailto:fukui6sapo@pref.fukui.lg.jp)