

県産食品販路開拓基礎講座 参加者募集案内

県内外へ販路開拓を行う意思がある食品製造企業を対象に、県外等へ販路開拓するにあたって必要となるノウハウを分野別（①衛生・品質管理 ②食品表示・景品表示 ③商取引条件 ④営業手法）に学べる講座を開催します。

1 実施目的

食品製造事業者が販路開拓を行うにあたり必要となる各分野基礎的な知識・ノウハウの獲得、商品提案力の強化を図ることを目的とする。

2 講座内容

内容・期日	講師	概要
①工場衛生管理 品質管理 9/5（金）	新潟県よろず支援拠点 コーディネーター 本間 真弓	食品製造事業者が守るべき衛生基準や小売品管部門が気にする点を理解する。 ・食品製造に関し、遵守すべき衛生管理基準 ・小売の品管担当部門が見る工場・製品の衛生管理
②食品表示・ 景品表示 9/26（金）	合同会社フードラベル サポート 福地 祐治	表示制度の概要及び小売品管部門が気にする点を理解する。 ・食品表示・景品表示制度の概要 ・小売の商品仕入担当者が確認する表示のポイント
③商取引条件 10/2（木）	新潟県よろず支援拠点 コーディネーター 中俣 順弥	高質スーパーや百貨店、セレクトショップなど小売の形態別に商取引の実態を理解する。 ・掛率、プライスゾーン、ロット、賞味期限、添加物の使用、温度帯等など
④営業手法 10/23（木）	新潟県よろず支援拠点 コーディネーター 田中 聡子	中小メーカーとして「どこで」「どうやって」売るかを理解する。 ・販路の種類のおさらい（直販、EC、卸販売） ・販路の作り方（商談会・展示会等） ・展示会への出展（事前・期中・事後実施事項、魅せ方、KPI）

※時間帯は全日程とも 13:30～16:00(会場参加・オンライン参加併用方式)で実施予定。

※③④講座は2講座セットで申し込み頂きます。

3 参加費用

無料

4 募集対象

以下（1）～（3）のいずれかを満たす者（上限：15企業（1企業2名まで参加可））

- （1）中小食品製造業者の品質管理・工場衛生管理担当者、食品表示作成担当者
- （2）SMTS等の展示会に参加予定の中小食品製造業者の担当者
- （3）その他新たに販路開拓したい中小食品製造業者の担当者

5 申込方法・募集締切

下記申請書類をEメールにて提出してください。こちらから受付確認の連絡をしますので、提出後3日以内に受付確認メールが届かなかった場合は担当までご連絡ください。

提出先Eメールアドレス：shoku@nico.or.jp

※申請書類の内容などについてお問合せさせて頂く場合があります。

開催回	提出物	募集期間
①工場衛生管理 品質管理 9/5(金)	I 参加申込書(様式1・全回共通) II 製品説明書・工程フローチャート・一般衛生管理 計画書(様式2・第1回) ※既に様式2相当の書類を作成している場合は当該 資料の写しの提出でOK	7/24(木) ～ 8/20(水)17時
②食品表示・ 景品表示 9/26(金)	I 参加申込書(様式1・全回共通) II 商品画像添付フォーマット(様式3) III 食品表示ラベルの写し(原寸大)	8月上旬* ～ 9/3(水)17時
③商取引条件 10/2(木)	I 参加申込書(様式1・全回共通)	8月下旬* ～
④営業手法 10/23(木)	II 事前課題[営業の振り返り・販売計画・営業トーク 台本](様式4)	9/22(水)17時

*募集開始時期になりましたら改めてHPに掲載します。

【担当】

〒950-0078 新潟市中央区万代島 5-1 万代島ビル 11F
(公財)にいがた産業創造機構
マーケティング支援 G 食品マーケティングチーム 山田
[TEL:025-246-0044](tel:025-246-0044) MAIL:shoku@nico.or.jp