

おしえて、冷水さん！

商品力 拡販力

特産力↑養成講座 2021、 はじめます。

料理研究家 冷水希三子（ひやみずきみこ）さんとともに、糸島の特産を新しく開発、改良する講座です。豊富な実践レシピ、具体的なアドバイスを通して、糸島食材の魅力創出、PR、販路拡大に挑戦します。熱意、創意あふれる事業者のご応募、ご参加をお待ちします。

- 対象者
 - ・糸島市内の事業者 10 名程度
 - ・熱意と創意あふれる事業者
 - ・パソコン、インターネットが活用できる方
 - ・全課程参加可能な方
- 募集期間 9 月 21 日（火）正午まで
- 参加費用 無料。ただし、商品の開発や改良に必要な費用および商談や販売のための交通費、経費は実費。

●スケジュール／カリキュラム紹介（案）

ゴールは、糸島の地域資源の価値向上です。冷水さんから直接、実践レシピを習い、具体的なアドバイスをいただくことで、皆さんの食味および品質をぐんと引き上げます。マーケティングおよびブランディングの基礎を集中的に修得し、域内・外への拡販をめざします。「研修／講義」を通し、「1 人 1 商品の開発・改良」および「開発商品の拡販・商談」を実際に体験します。

- * 合同研修は毎月 1 回 18:00～19:30、場所は糸島市商工会を想定。加えて必要に応じオンライン(zoom)で個別研修も実施します。
- * 想定カリキュラム（内容は参加者の状況を見て変更する可能性があります）

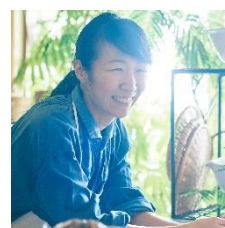
	日付	カリキュラム	
09 月	27(月)	§01 キックオフ（Zoom にて実施）	
10 月	05(火)	§02 特産開発・改良実習 1（冷水氏）	+ §03 個別研修（日程は個別に調整）
11 月	01(月)	§04 特産×ふるさと納税	+ §05 個別研修（ 同上 ）
12 月	06(月)	§06 特産×PR	+ §07 個別研修（ 同上 ）
01 月	11(火)	§08 特産開発・改良実習 2（冷水氏）	+ §09 個別研修（ 同上 ）
02 月	01(火)	§10 特産×商談	
	16(水)	§11 ふりかえり	

●冷水希三子（ひやみずきみこ）さん プロフィール

料理にまつわるコーディネート、スタイリング、レシピ制作を中心に、書籍、雑誌、広告の分野で活躍。

『無印良品』『小布施堂 栗菓子』『URBAN RESEARCH DOORS』などのカタログでフードコーディネートを手掛ける。日本テレビ『キューピー 3 分間クッキング』出演(2020 年 5～6 月)、朝日新聞デジタルマガジン & w『料理家・冷水希三子の何食べたい?』連載中。著書には『ONE PLATE OF SEASONS—四季の皿』『ハーブのサラダ』（アノニマ・スタジオ）、『スープとパン』『さっと煮サラダ』（グラフィック社）など。

冷水希三子オフィシャルホームページ：<http://kimiko-hiyamizu.com/>



- 応募方法 下記フォームに必要事項を入力しご応募ください（右の QR コードからもアクセス可）。
<https://forms.gle/QGfX6pqYcGfYqnFW7>



- 選定方法 応募多数の場合は、下記観点から審査の上、選考します。

項目	審査の視点
熱意と創意（実現性）	外に売っていくための熱意と創意を持っているか
パソコン、インターネットの操作能力	パソコン等の操作がある程度できるか
自社分析	自社の強みや弱みを把握しているか

- 結果通知方法 応募者全員に、2021 年 9 月 22 日（水）までに結果をメールにてお知らせいたします。
- 担当（糸島市ブランド推進アドバイザー） 土屋佳幸（つちやよしゆき）、棚橋智恵（たなはしちえ）
（糸島市地域おこし協力隊） 舩野結花（ふのゆかり）、ますのゆかり
- 問い合わせ 糸島市ブランド・学研都市推進課 ブランド推進係 岩田、岩井田
電話：092-332-2079