



ひなたMBA（フードビジネス部門）

「実践型人材育成セミナー」の受講者募集

受講料
無料

募集
期間

令和6年8月21日（水）～9月13日（金）

※会場受講は、各コースの定員に達し次第、募集を締め切ります。
期限以降も定員に空きがある場合は、各コース講座第1回目の3日前まで受け付けます。
（Web受講は、各講座日の前日まで申込み可能です。）

受講
対象者

・宮崎県内で食品製造業に従事する方、これから食品製造業への就業・起業を予定する方 など
※各コース定員20名（Webは上限なし）

申込
（必須）

講座概要

- ・専門コンサルタントによる 実践型プログラム
- ・5コース（各回5回）の連続講座
複数コースの受講申込可能
- ・開講期間：令和6年9月～令和7年1月
（各講座のスケジュールは、裏面をご覧ください。）
- ・会場：ニューウェルシティ宮崎
- ・ひなたMBA認定プログラム修了証の取得
（主催者が設定する要件を満たした方に発行します。）



コース名

- ① 商品開発コース
- ② 販路拡大（海外戦略含む）コース
- ③ 衛生管理コース
- ④ 生産性向上コース
- ⑤ 経営管理コース（詳細は裏面）



※Web受講の場合は、グループディスカッション等に十分に参加頂けない可能性があります。

申込先

下記ホームページより申し込みください。
<https://miyazaki-food-business-seminar.jp>
または『JMAC みやざき フードビジネス』と検索



問合せ先

JMAC 日本能率協会コンサルティング フードビジネス事務局
〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-22 日本能率協会ビル7F
担当：山元、山本、池田宛
Email：miyazaki-food-business-seminar@jmac.co.jp
TEL:090-6533-7244

① 商品開発コース

お勧め 対象者	<ul style="list-style-type: none"> • 新商品の企画・開発業務に従事する方や興味のある方
講座の ポイント	<ul style="list-style-type: none"> • ビジョン作成、顧客研究、競合研究の考え方を学べます。 • 仮想カタログ作成と他社参加者とのディスカッションを通じて気づきを得ることを目指します。

回	開催日	時間	会場	テーマ	カリキュラム	演習
第1回	9月24日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	開発の ビジョンづくり	<ul style="list-style-type: none"> • 商品開発の進め方 • 商品企画の基本 • 商品企画の基本フレームワーク • 開発のビジョンとは 	<ul style="list-style-type: none"> • 開発のビジョン作成
第2回	10月9日 (水)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	顧客研究	<ul style="list-style-type: none"> • 顧客の理解 • 市場セグメンテーション • 顧客価値の深堀 • 顧客プロセス分析 	<ul style="list-style-type: none"> • 顧客研究
第3回	11月5日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	競合研究	<ul style="list-style-type: none"> • 競争相手の明確化 • 競合との差別化 • 商品コンセプトの設定 	<ul style="list-style-type: none"> • 競合研究 • 商品コンセプト構想
第4回	11月26日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	商品成立性の 検証	<ul style="list-style-type: none"> • 仮想カタログ • 企画課題ばらし • デザイン、食品表示 	<ul style="list-style-type: none"> • 仮想カタログの作成
第5回	1月16日 (木)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	総合 ディスカッション	<ul style="list-style-type: none"> • 検討結果の発表 • 相互フィードバック・ディスカッション 	<ul style="list-style-type: none"> • 1名ずつ発表 • ディスカッション

担当講師：野田 真吾 (のだ しんご)

株式会社日本能率協会コンサルティング チーフ・コンサルタント

R&Dコンサルティング事業本部 ソーシャルイノベーションセンター長

② 販路拡大（海外戦略含む）コース

お勧め 対象者

- ブランディング・マーケティング戦略の立案業務に従事する方や興味のある方

講座の ポイント

- マーケティングの基礎から実際の販路拡大を行う実務のポイントを学びます。
- SNS発信や展示会での出展ノウハウを事例やロールプレイを交えて実践的に学びます。

回	開催日	時間	会場	テーマ	カリキュラム	演習
第1回	9月26日 (木)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	マーケティング基礎 情報の整理	<ul style="list-style-type: none"> • コンセプト・ターゲットの整合 • 商品企画作成 • ブランディング • 営業企画の基本 	• 事例の解説
第2回	10月31日 (木)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	販路選定と情報 発信の基本	<ul style="list-style-type: none"> • 販路選定基準の確認 • 販路の種類と販路開拓 • 販路に合わせた情報発信 • EC等Web販売に向けた 情報発信 • SNSマーケティングの手法と 成果検証 	• 事例の解説
第3回	11月15日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	展示会出展戦略	<ul style="list-style-type: none"> • 展示会出展の目的・目標の 整理 • 設定した販路に合わせた展 示会選定 • 目標販路に合わせた出展 戦略 • 展示会ブースづくりの基本 • 展示会でのコミュニケーション 手法 • 展示会后フォロー 	• FCPシート作 成のポイント 整理
第4回	11月27日 (水)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	展示会出展 シミュレーション	<ul style="list-style-type: none"> • ブースのつくり方 • 商品説明、コミュニケーション 	<ul style="list-style-type: none"> • 事例の解説 • 展示会出展 に向けたロー ルプレイング • 個別のアドバ イスを受講者 で共有

担当講師：宮口 巧 (みやぐち たくみ)
株式会社イワサキ経営 マーケティングアドバイザー
静岡県立農林環境専門職大学 非常勤講師

② 販路拡大（海外戦略含む）コース

お勧め
対象者

- ブランディング・マーケティング戦略（特に海外戦略）の立案業務に従事する方や興味のある方

講座の
ポイント

- 輸出事例、海外の食品関連の法規、Eコマース実態について学びます。
- 必要な方には専任講師が個別相談も承ります。

回	開催日	時間	会場	テーマ	カリキュラム	演習
第5回	1月27日 (月)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	輸出拡大 〈事例〉 青果物・ 加工品の 輸出について	<ul style="list-style-type: none"> • みかん青果の台湾輸出と輸出産地づくりについて (事例：ネイバーフッド) • 輸出に必要な人材育成とは • 海外の食品関連法 (日本・香港・台湾の違い) • 相手国を見据えた販売戦略 (価格・販路など) • 海外向けEコマース 	(興味がある方) <ul style="list-style-type: none"> • 実際の輸出に向けた個別相談

担当講師：

高峰 由美 (たかみね ゆみ)
吉松 孝一 (よしまつ こういち)

株式会社ブルーバニーカンパニー 代表取締役
シマ・ロジス・テックス有限会社 代表取締役

③ 衛生管理コース

お勧め 対象者	<ul style="list-style-type: none"> 製造・品質管理・安全衛生の業務に従事する方や工場の管理者等、その他興味のある方
講座の ポイント	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生管理の理論から実践ポイントまで学べます。 実践演習では具体的なリスクの抽出や整理方法を現地で他社参加者との意見交換を交えながら実践的に学べます。

回	開催日	時間	会場	テーマ	カリキュラム	演習
第1回	9月19日 (木)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	食品衛生管理の 基本	<ul style="list-style-type: none"> HACCPに基づく衛生管理 食品衛生7S 食品GMPとの比較 衛生管理サイクル (文書管理・教育) 	<ul style="list-style-type: none"> 自社の衛生管理体制の全体像把握
第2回	10月8日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	HACCPの前提となるPP(前提条件プログラム：一般的衛生管理事項)	<ul style="list-style-type: none"> 施設清掃 (防虫防鼠含) 設備清掃 個人衛生 SSOPの整備 	<ul style="list-style-type: none"> PP(前提条件プログラム)における自社の課題抽出
第3回	10月25日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	調理工程における 衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 原料受入 /下処理段階 加熱と殺菌 クロスコンタミ /二次汚染防止 異物管理 温度管理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> 調理工程におけるリスク抽出
第4回	11月22日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	衛生管理の課題 抽出(実践)	<ul style="list-style-type: none"> 工場等の現場見学 ケーススタディ 	<ul style="list-style-type: none"> 課題抽出と整理 実行計画の作成
第5回	1月21日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎		<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理の急所把握 衛生管理問題の抽出 対応課題の具体化 	

担当講師：島崎 里史 (しまざき さとし)

株式会社日本能率協会コンサルティング シニア・コンサルタント

アグリ&フード領域 ディレクター

④ 生産性向上コース

お勧め 対象者	<ul style="list-style-type: none"> 製造現場の業務に従事する方や工場の管理者等、その他興味のある方
講座の ポイント	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造の工程ごとの特性に応じた定量的な現状分析の方法と改善のポイントを学びます。 実践演習では、自動化や改善活動等により実際の工程にどのような効果があるか、現地で他社参加者との意見交換を交えながら実践的に学びます。

回	開催日	時間	会場	テーマ	カリキュラム	演習
第1回	10月1日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	生産性向上 (単独作業編)	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造業のタイプと特性 生産性とは 単独作業の分析方法 パフォーマンス改善の進め方 	<ul style="list-style-type: none"> 作業分析 (タイムスタディ)
第2回	10月15日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	生産性向上 (ライン作業編)	<ul style="list-style-type: none"> ライン作業分析方法 改善の進め方 食品工場のライン作業改善事例 	<ul style="list-style-type: none"> ラインバランスの定量化分析
第3回	11月13日 (水)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	付帯作業の 自動化	<ul style="list-style-type: none"> 機械化と自動化 自動化対象の選定 要素作業の分解 ・自動化機能抽出 自動化構想検討 	<ul style="list-style-type: none"> 要素作業分解と自動化機能抽出
第4回	11月28日 (木)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	実践テーマ選定と 計画化	<ul style="list-style-type: none"> 工場等の現場見学 ケーススタディ 	<ul style="list-style-type: none"> 改善テーマの企画 実行計画の作成
第5回	1月22日 (水)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎		<ul style="list-style-type: none"> 改善活動の進め方 自職場特性の整理 実践テーマの選定 	

担当講師：大野 晃平（おおの こうへい）

株式会社日本能率協会コンサルティング チーフ・コンサルタント

シンクロノス・イノベーションユニット

⑤ 経営管理コース

お勧め 対象者	<ul style="list-style-type: none"> 次世代を担うリーダークラスの方や工場の管理者（部門責任者）等、その他興味のある方
講座の ポイント	<ul style="list-style-type: none"> 戦略、方針、財務（コスト）、人材育成まで多岐にわたったテーマで経営管理・工場管理に必要なポイントを実践的に学びます。 演習は自社の具体例を用いて行うと共に他社参加者とのディスカッションを通じて気づきを得ることを目指します。

回	開催日	時間	会場	テーマ	カリキュラム	演習
第1回	9月20日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	経営戦略	<ul style="list-style-type: none"> 食品製造業を取り巻く環境（環境配慮、消費者ニーズの変化など） 外部環境分析 内部環境分析 	<ul style="list-style-type: none"> SWOT分析
第2回	10月11日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	方針管理	<ul style="list-style-type: none"> 方針管理とは マネジメントとは 	<ul style="list-style-type: none"> 自社方針のチェックと課題抽出
第3回	11月8日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	生産革新と財務	<ul style="list-style-type: none"> 管理会計とは 原価企画・原価管理 コストダウンに取り組む 	<ul style="list-style-type: none"> 原価計算
第4回	11月29日 (金)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	人材確保・育成 課題解決	<ul style="list-style-type: none"> 人材不足の潮流と確保に向けた取組例 社内人材の育成 課題解決ステップ テーマ選定と実行計画 	<ul style="list-style-type: none"> 実行計画の作成
第5回	1月28日 (火)	13:30- 16:30	ニューウェルシティ 宮崎	総合 ディスカッション	<ul style="list-style-type: none"> 自社取り組みテーマの実施結果の発表 相互フィードバック・ディスカッション 	<ul style="list-style-type: none"> 1名ずつ発表 ディスカッション

担当講師：山本 真也（やまもと しんや）

株式会社日本能率協会コンサルティング シニア・コンサルタント

生産コンサルティング事業本部 Q&Eユニット