

さくらで世界へ
発信セミナー

後援：新潟県、上越市、柏崎市、村上市、新発田市

にいがた「さくら」プロジェクト 第1期

「さくら」をキーワードに商品・サービスの付加価値を高めるセミナーです。

6/13～7/20 (県内4会場で開催)

セミナーコンセプト

日本人は、「さくら＝春」をイメージしますが、外国人の中では、「さくら＝日本」として季節を問わず関心を寄せるものとして注目されています。この「さくら」をキーワードにしてにいがたの商品・サービスを、世界へ情報発信しませんか。このセミナーでは、参加事業者様の商品・サービスに「さくら」で付加価値を高めることの気づきを提供していきます。

プログラム(各回13:30～16:00)

1. 「さくら」をキーワードに事業者連携で付加価値を高める戦略(仮) 食の高付加価値化研究所 所長 椎葉彰典 氏
 2. 協働によるシナジー効果・新潟の桜ビジネス (株)シーズコア 代表取締役 渡部紘士 氏
 3. 「桜の食」をテーマとしたイベントと地域活性化戦略 山真産業(株) 代表取締役 平出 真 氏
- ※平出氏の講演は、6月13日の上越会場のみです。
4. 「さくら」で連携する事業協同組合等の形成
 5. よろず相談会

新潟県中小企業団体中央会

日程

6月13日「上越市」、6月22日「柏崎市」、7月4日「村上市」、7月20日「新発田市」の県内4会場で開催します。詳細については裏面をご確認ください。

詳細・お申込は裏面をご覧ください

にいがた「さくら」プロジェクト 参加申込書

FAX:025-267-1386 新潟県中小企業団体中央会 連携推進課 行



企業・機関名		参 加 者 名	(代表者)
TEL			
FAX			
E-mail			

参加希望する会場に○印を付けてください。

○印を記入 してください	会場	詳細
	平成30年6月13日(水) 上越会場	上越市下門前前477番地 ワークパル上越2階「視聴覚室」
	平成30年6月22日(金) 柏崎会場	柏崎市駅前2-2-45 柏崎産業文化会館 2階「第6会議室」
	平成30年7月4日(水) 村上会場	村上市小町4-10 村上商工会議所 1階「第1研修室」
	平成30年7月20日(金) 新発田会場	新発田市中央町3-13-3 新発田商工会議所 3階「中会議室305」

セミナー時、PR又は相談したい商品・サービスがあればご記入ください。(実物・紙媒体でも可)

商品	PR・相談 (該当項目を○で囲んでください。両方可)
PR・相談の内容についてご記入ください。	

コーディネーター
食の高付加価値化研究所
所長 椎葉 彰典 氏



ほんしゅ館で発売中の「雪色ソーダ(ルレクチエ、白根白桃)」のプロデュースをはじめ、有名ライフスタイルショップのフード部門企画、超売れ筋冷凍食品の企画開発など数々のヒット商品

をプロデュース。原材料選定調達から製造、販売、流通、品質管理、販路開拓までワンストップでプロデュース。新潟県中央会小規模事業者連携促進事業連携推進員。

講師 (株)シーズコア
代表取締役 渡部 紘士 氏



ヨーロッパのテーブルウェアの輸入・卸業として起業後、「食を切り口としたライフスタイル」を提案するため食品製造業も並行して事業を進める。様々なノウハウを生かし、【JSP(ジャパンシーラインプロジェクト)】を立ち上げ代表を務め

る。「生産者と共に消費者のために」「伝統日本の食と職を広く世界に発信する」を経営理念に国内外で販路の開拓をサポートする。

講師 山眞産業(株)
代表取締役 平出 眞 氏



寒天の卸売業から製菓食品の副材料製造業に業務を拡大し、「食べる桜」文化を作った桜素材のパイオニアであり、「桜のスイーツ」の新市場を造った仕掛け人。

「桜の食イベント」をメインとした栄ミナミ早咲き桜まつりを名古屋で開催し、さくらで地域の活性化に貢献する。