



桜商材（花、葉）の提供
山真産業株式会社（愛知県）

食べるさくらの売上全国 No.1 商社。さくらで日本の食文化を豊かにするオンリーワン企業



企画・流通・販売
株式会社シーズコア（東京都）

「さくら」商品を国内外で企画・販売するマーケティングのプロフェッショナル

共同開発



さくらの甘酒
空港などで外国人観光客に売られているヒット商品

「さくら」をキーワードに

企業が連携して商品開発

「さくら」は商売になる。

急増するインバウンド（訪日外国人）は今や大きなマーケットとなつています。外国人にとって「さくら」は日本をイメージする重要な「キーワード」であり、「さくら」を使った商品は外国人に「1年中売れる商品」です。
本セミナーは企業が連携し、新商品・新サービスを開発して、販路拡大を目指すためのヒントを、「さくら」商品で世界に販路を持つ先駆者である(株)シーズコア代表渡部氏より、アドバイスを受けながら、新潟で「さくら」をキーワードに商品開発をするグループを作り、国内外へ売り出していくことを目的としています。

にいがた「さくら」プロジェクト第2期

参加無料

さくらで世界へ

発信セミナー

8/29 ~ 10/10 まで県内4会場で開催
(新潟、魚沼、三条、長岡)

▶ プログラム（各回 13:30 ~ 16:00）

1. 「さくら」で連携する事業協同組合等の形成
新潟県中小企業団体中央会
2. 「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
食の高付加価値化研究所 所長 椎葉彰典 氏
3. 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
4. 「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 眞 氏
※平出氏の講演は、10月10日の長岡会場のみです。
5. 情報交換会



インバウンド向け商品
売れる商品には「コツ」があります。

▶ 本セミナーの目指すところ



にいがた「さくら」プロジェクト第2期 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8月29日(水) 新潟会場	新潟市中央区鐘木185-18 新潟テルサ 2階「中会議室」
	平成30年9月12日(水) 魚沼会場	魚沼市千溝1848-1 小出郷文化会館「会議室」
	平成30年9月28日(金) 三条会場	三条市須頃1丁目20 三条商工会議所会館 1階「第三ホール」
	平成30年10月10日(水) 長岡会場	長岡市弓町1丁目5-1 アトリウム長岡 1階「フェニックス」

情報交換会でPRまたは相談したい商品、サービスをご記入いただき当日持参ください。(実物・紙媒体でも可)

商品・サービス名	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



ぼ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(ジャパンス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バイオニアであり、「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。

お問い合わせ先 新潟県中小企業団体中央会 連携推進課 朝倉・上野 TEL025-267-1100

E-mail daichi@chuokai-niigata.or.jp