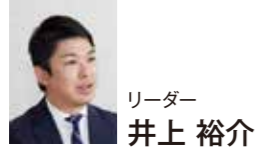


食品価値創造研究会



リーダー
井上 裕介



サブリーダー
浅井 尊行



サブリーダー
佐久間 昭光

開催要項	※日程・開催時間等は変更になる場合がございます。予めご了承ください。
第1回	2024年 2/29(木)・3/1(金)
第2回	2024年 4/18(木)・19(金)
第3回	2024年 6/26(水)・27(木)
第4回	2024年 8/27(火)・28(水)
第5回	2024年 10/29(火)・30(水)
第6回	2024年 12/17(火)・18(水)
◎1日目/午後開始・2日目/午前終了	
参加概要	※金額は全て税込表記です。
受講対象	経営者・経営幹部の方 など
定員	30名様
会費	お1人様(全6回通し) 495,000円 お申込みされた方以外の受講もOK! 例えば1-2回目参加者は社長様、3回目参加者は他の経営幹部様など変更可能です。
1名様追加料金(同一企業様)	
1回	66,000円 全6回通し 429,000円
	※FCCF受講費を含みます。

ファーストコールカンパニーフォーラム2024
100年先も一番に選ばれる会社の条件と、そのビジネスモデルを研究し、研究結果の集大成として毎年開催。

研究会参加者にはFCCFの視聴アカウントを進呈
ファーストコールカンパニーフォーラム(FCCF)の詳細は、弊社ホームページをご参照ください。※開催方法は変更になる場合がございます。

※教材費、懇親会費を含みます。交通費・宿泊費は各自手配・ご負担いただきます。
※お申込み期限日(第1回開催の1週間前、同一企業様からの追加お申込みの場合は各回開催の1週間前)までの取消につきましては全額返金いたします。
※お申込み期限日の翌日からの取消につきましては代理受講をお願いいたします。
代理受講が不可能な場合は以下の通り取消料を申し受けます。ご了承ください。
①お申込み期限日の翌日から第1回開催日の前日:会費の40%(同一企業様からの追加お申込みの場合、各回開催日の前日)②第1回開催日以降:会費の全額(同一企業様からの追加お申込みの場合、各回開催日当日)
※諸般の事情により、お申込みをお受けできない場合がございます。予めご了承ください。
※お申込み受付後、ご請求書をお送りいたします。会費の前納をもってお申込みとさせていただきます。 ※状況により懇親会が実施できない場合がございます。予めご了承ください。

Web | タナベ 食品価値創造研究会 | E-mail | socket-lab@tanabeconsulting.co.jp
検索 | F A X | 03-6758-0074
ホームページで本研究会の詳細・規約をご確認いただけます!

FAX申込書 下記申込書に必要事項をご記入の上、上記番号まで送信してください。 ※「FAX番号の入力誤り」「0(ゼロ)発信機の0入力漏れ」にお気をつけください。

希望	該当するものにチェック☑をご記入ください		<input type="checkbox"/> お申込み	<input type="checkbox"/> お問い合わせ	お申込み日	年	月	日
会社名								
ご住所	〒							
	TEL							
	FAX							
ご参加者 お一人目	お役職							
	ご氏名							
	E-mail							
ご参加者 お二人目	お役職							
	ご氏名							
	E-mail							
お申込者・連絡窓口		<input type="checkbox"/> お申込者とご請求先が異なる ※お申込者・連絡窓口とご請求先が異なる場合はチェック☑をご記入の上、下記にご請求先をご記入ください。						
ご請求先		〒 - TEL FAX E-mail						
<input type="checkbox"/> 全回参加 ※全回参加の場合のみFCCFの受講も含まれます。 <input type="checkbox"/> 第1回 <input type="checkbox"/> 第2回 <input type="checkbox"/> 第3回 <input type="checkbox"/> 第4回 <input type="checkbox"/> 第5回 <input type="checkbox"/> 第6回 ※ご希望回のみ参加されるには、必ず他に全回参加の方1名以上のお申込みが必要です。								

研究会規約に同意します 弊社ホームページの研究会参加要項に掲載されている研究会規約をお読みの上、☑をお入れください。
研究会規約▶ <https://www.tanabeconsulting.co.jp/t/lab/terms.html>



食品価値創造研究会

テーマ

アフターコロナのEATトレンドを学び、持続可能な食事業に進化する



本研究会のポイント

01

食品+周辺の先進事例収集

食品業界+周辺事業における"EAT"をテーマに、先進企業の事例を学んでいきます。最新の取り組みから自社の付加価値向上のヒントを得ます。

02

生きた"食の現場"視察

今期も"五感で感じる食の現場体験視察"にこだわって、視察先を選定していきます。

03

先進企業経営者との意見交換

従来の質疑応答に加えて、先進企業の経営者との意見交換(ディスカッション)の場を設けることで、一歩深い学びを作ります。

アフターコロナのEATトレンドを学び、 持続可能な食事業に進化する

COVID-19も第5類に分類され、アフターコロナという新たなフェーズに向かいつつあります。しかしながら、この3年間で市場環境は大きく変化し、原料高・人件費高騰・円安・物流コスト増・海外情勢の不安定による供給難という五重苦の環境はさらに厳しくなっています。これは食品業界のパラダイムシフトが起こったということであり、私たちがこの新時代にビジネスを続ける上では、環境に適応した変化が必要です。つまり、アフターコロナの環境を踏まえ、持続可能な食事業に進化することが必要と言えます。今期の食品価値創造研究会は、「アフターコロナのEATトレンドを学び、持続可能な食事業に進化する」をテーマに掲げ、従来の常識・手法・商習慣に捉われることなく、自社の強み・既存の付加価値を生かしながら、食の「E・A・T」の視点で先進企業から学びを得ることにより、この環境を乗り越え、持続可能な食事業に進化することを目指していきます。

E NGINEERING

技術進化

食品業界において、現在行われている最新の技術進化を現場視察および経営者の講演により学び、自社への落とし込み、ポイントを明確にします。

A SSOCIATION

新結合

従来の常識に捉われない企業・団体のつながりによって、新たな付加価値品が生まれ始めています。この新結合に対する自社の参画可能性を視察・講演から考えます。

T RANSFORMATION

デジタル改革

“DX”という言葉が流行していますが、実際に成果を出している企業は多くありません。成功企業の実例を学ぶことで、自社への活用を狙います。

フードテック

“フードテック”という言葉に耳にして久しいですが、具体的な取り組みを学べているでしょうか。本研究会では、新分野のフードテックをゲストの取り組みから学びます。

オープンイノベーション

あえて自社の技術を公開することにより、進化のスピードを高めるオープンイノベーションが食品業界に対して大きな影響を与えています。この取り組みも学びます。

業態転換

アフターコロナにおける環境の変化により、自社に求められる付加価値も大きく変化せざるを得ない状況にあります。ピンチをチャンスに変える業態転換事例を学びます。

過去の視察例 / Examples of Past Visits /



新しい“結合”で成長している企業から学ぶ

燕三条「畑の朝カフェ」実行委員長
株式会社渡辺果樹園
代表取締役

渡辺 康弘氏 



高付加価値を生み出す“結合”を実現している企業から学ぶ

阿部幸製菓株式会社
代表取締役専務

阿部 幸明氏  阿部幸製菓株式会社



新しい“変化”を遂げた企業から学ぶ

株式会社グリーン・フード
マネジメントシステムズ
常務執行役員

村岸 栄一氏 

※社名及び役職は視察当時のものです。

FOOD
D
VALUE
CREATION
STUDY GROUP

[SCHEDULE]

DAY 1

オリエンテーション 13:00

ゲスト講演 13:30

現地視察 15:00

ディスカッション 16:30

夕食懇親会 18:00

01 ゲスト講演

食品関連先進企業経営者の講演

食品関連業界先進企業の経営者による講演から、今必要な経営判断における考え方を学びます。



GUEST / LECTURE

02 現地視察

“生きた食の現場”を視察

食品関連企業の生産現場・研究開発施設など、生きた現場を生で視察することで多くの気づきを得ます。



INSPECTION

03 ディスカッション

ディスカッションによる深い学び

視察・講演によるインプットに加え、ゲスト企業とのディスカッションにより深い学びを得ます。



DISCUSSION

04 夕食懇親会

“五感で感じる”食体験（懇親会）

全6回で全国を巡り、その土地の代表企業・特長ある食を“五感で感じる”ことで新たな発見を得ます。



DINNER PARTY

※スケジュールは概ねの目安で、運営上変更する場合がございます。予めご了承ください。

[SCHEDULE]

DAY 2

ゲスト講演 9:00

現地視察 11:00

まとめ講演 12:00

終演 12:30

CURRICULUM
カリキュラム

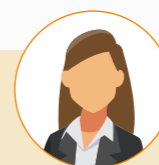
VOICE
参加者の声



VOICE:01

食品メーカー・取締役

様々な形で発信して認知拡大に繋げる施策も大変参考になりました。どうすれば子供を取り込めるのか、全国に広めることができるのか、ヒントをいただきました。



VOICE:02

食品メーカー・社長

高い専門性とストーリーを持って、出口戦略まで組み立てている点が参考になります。



VOICE:03

食品メーカー・開発室長

「伝統+革新」の成功例だと思いました。今後の業績にもよるかと思いますが、未来を見てみたい企業だと感じました。

井上裕介

食+周辺事業のイノベーションの潮流を押さえ、先進事例・イノベーション事例を学んで参ります。食の『EAT』から生まれる新しいマーケット・チャネルを共に探求し、一緒に持続可能な食事業への進化を目指しましょう。

食品価値創造研究会リーダー PROFILE / YUSUKE INOUE

大型リゾート・旅館にてホテル・スキー場・飲食店舗を運営し、新規企画開発・人材育成・業務改善・収益改革などに従事後、当社へ入社。現場経験を生かした戦略設計や中期ビジョン策定、新規事業戦略策定、SDGs策定支援など幅広く活躍している。

