

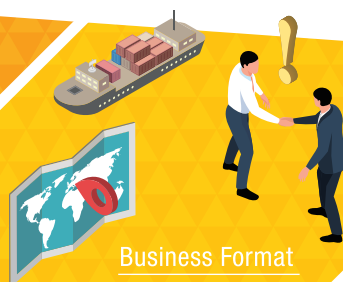


食品価値創造研究会

New Combination



Business Format
Change



Food Tech

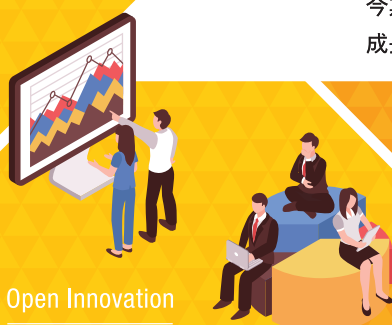


食品企業における FOOD VALUE EATシステムの創造と進化

当研究会は、Engineering(技術進化・フードテック)・Association(新結合・オープンイノベーション)・Transformation(デジタル改革・業態転換)の頭文字を取り、“E・A・T”をテーマに食品関連企業の先進事例を学んできました。これらの優良企業の共通点の1つに、独自の着眼を持って自社の付加価値向上を仕組み化、つまり自社の成長システムに進化させていることが挙げられます。昨今の劇的な経営環境の変化に対応するためには、これが必要不可欠です。

今期の当研究会では、「食品企業におけるEATシステムの創造と進化」をテーマに掲げ、先進企業が実現している企業成長の“システム”をどのように創造し、進化させているかを学びます。

Open Innovation



Technological
Evolution



Digital
Innovation



Point

1

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。

Point

2

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。

Point

3

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。



FOOD VALUE CREATION

ENGINEERING

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って学び、自社への落とし込み、ポイントを明確にします。

フードテック

“フードテック”という言葉は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。当研究会では、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。

ASSOCIATION

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。

オープンイノベーション

あえて自社の技術を公開し、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。ゲストや会員同士の交流を通じて新しい取り組みのアイデアを生み出します。

TRANSFORMATION

デジタル改革

日本の食品業界はDX推進が遅れており、実際に成果が出せている企業は多くありません。DXを推進している企業の実例を学ぶことで、自社への活用を狙います。

業態転換

変化の激しい時代だからこそ、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。

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 or ゲスト講演・視察 16:30

夕食懇親会 18:00

ゲスト講演

GUEST LECTURE



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。

現地視察

INSPECTION



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。

ディスカッション

DISCUSSION



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でより深い学びを得ます。

夕食懇親会

GATHERING



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。

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

※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。

過去視察先

PREVIOUS VISITS



阿部幸製菓株式会社



山田うどん食堂



イノダヨーヒ



歴元八幡屋磯五郎



まるや八丁味噌



a Heart of Sendai
by KANEZAKI

☑ その他視察先・開催レポートはこちら！



研究会メンバー（一部抜粋）



食品価値創造研究会リーダー
森田 裕介

大手アパレルSPA企業を経て、当社へ入社。ライフスタイル産業の発展を使命とし、食品分野をはじめとする対消費者ビジネスの事業戦略構築、新規事業開発を得意とする。理論だけでなく、現場の意見に基づく戦略構築から実行まで、クライアントと一体となった実践的なコンサルティングにより、成果に導くとともに経営者人材を創生していくことを信条とする。



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 2026年 2/17(火)・18(水)

第2回 2026年 4/9(木)・10(金)

第3回 2026年 6/2(火)・3(水)

第4回 2026年 8/4(火)・5(水)

第5回 2026年 10/20(火)・21(水)

第6回 2026年 12/8(火)・9(水)

◎1日目/午後開始・2日目/午前終了

ファーストコールカンパニーフォーラムの
視聴アカウント付き

詳細は、弊社ホームページをご参照ください。

※全6回お申込みの場合のみ

お申込み

ホームページからお申込みください。詳細もご覧いただけます。

タナベ 食品価値創造研究会

検索

携帯電話・スマートフォンからはこちら▶

お問合わせ

TCG TANABE
CONSULTING

タナベコンサルティング 食品価値創造研究会事務局
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング9F
〈TEL〉03-6758-0070

参加概要

※金額は全て税込表記です。

受講対象 食品製造・飲食業界に関わる
経営者・経営幹部など

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回目は社長様が参加、3回目は
他の経営幹部様が参加などに変更可能です

1名様追加料金
(同一企業様)

1回 66,000円
全6回 429,000円

※FCC受講費を含みます。



カリキュラム

CURRICULUM