

海の京都フードトレイル 人材育成セミナー



— ロングセラー商品とブランドの作り方 —

次第

- ① 飯尾氏による講演とワーク (60分)
- ② 質疑応答・意見交換 (30分)
- ③ 個別相談 (30分) ※要事前申込み (2事業者×15分程度)



講師 **飯尾 彰浩** 氏
(飯尾醸造 五代目当主)

【略歴】

1975年生まれ。東京農業大学・同大学院修了後、東京コカ・コーラボトリングでの勤務を経て、04年に飯尾醸造に入社。12年6月から飯尾醸造五代目当主に就任。事業継承後は、先代まで培った質の高い酢造りの土台を生かしながら、お酢の価値を向上させる経営に注力。メイン商品「純米富士酢」のプレミアムラインや健康食品・飲料と商品群を拡大するほか、地元で自社の酢を使ったイタリアンレストランをオープン。酢造りの体験ツアーを企画するなど新しい仕掛けにも積極的に取り組むほか、他企業のブランディングも手掛ける。

日本の中小企業の「リブランディング」の成功例として、多くのメディアに取り上げられる飯尾彰浩氏(飯尾醸造五代目当主)は、「競わない競争戦略」で、事業を大きく成長させています。

その飯尾氏を講師に迎え、誰もが明日からできる、成長に向けたノウハウを学びます。

小さな会社でも
大手に負けない
戦略とは!?

付加価値の高い
商品づくりとは!?

日時

第1回

令和3年 **10月13日(水)**

時間 / 19:00~21:00
場所 / nest(旧山与醤油倉庫)
(与謝野町字岩滝1185番地)

第2回

令和3年 **10月20日(水)**

時間 / 19:00~21:00
場所 / I-Tビル
(綾部市西町1丁目49-1)

対象者

海の京都エリア(福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町)内の食関連事業者(農家、食品加工事業者、飲食店、食品販売店等)

定員

各回10名

個人事業主の方も大歓迎!

参加方法

申込フォームに必要事項を記載の上、お申し込みください。(参加費無料)
【申込締切】第1回: 10月6日(水)まで / 第2回: 10月13日(水)まで



主催 / 海の京都DMO

海の京都DMO (一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社)

TEL. **0772-68-5055** FAX: 0772-68-5056 E-mail: info@uminokyoto.jp

お問い合わせ

お申し込みはこちら