

3 Days Seminar

差別化できない商品から

脱却する3日間 講座

加工品コース

2025

11/20 木曜

スタート!



自慢の加工品・・・味は好評なのに、イベントや棚に並ぶと「よくある商品」に埋もれてしまう...。そんな経験ありませんか？

本講座では、消費者の心に響く商品設計の基礎から、“誰かに話したくなる”ストーリーをまとう商品づくり、数字で裏付ける価格設計、クラウドファンディングや補助金の活用法を紹介。テストキッチンでは実際に手を動かし、食品衛生を含めた加工技術を体験します。“おいしい”だけでは伝わらない、自分らしい加工品を育てる力を身につけましょう！

こんな悩みにアプローチ！

- ✓ おいしいのに、他と同じに見える
消費者目線のコンセプト設計を学び、「選ばれる理由」を明確にしましょう！
- ✓ SNSで反応はあるのに、買ってもらえない
ストーリーとブランドを磨き、「記憶に残る存在」へ変えるコツを掴みましょう！
- ✓ イベントでは売れるのに、棚では埋もれる
価格設計・差別化戦略を整理し、持続的に売れる仕組みを学びましょう！



会場

藤沢商工会館ミナパーク

📍 藤沢市藤沢607-1

開催時間

13:30~16:40

(休憩含む)



Chiiki Base

地域資源活用・
地域連携サポートセンター

主催：神奈川県

運営：地域資源活用・地域連携サポートセンター



差別化できない商品から 脱却する3日間講座

定員
8名

申込
締切
11/10

参加費無料

グループワークで
楽しく実践

生産者同士の
情報交換も

プログラム それぞれ13:30～16:40（休憩含む）



日時	11/20 (木)	講座 おいしいのに選ばれない...を変える 商品づくりの基本 消費者目線で差別化のポイントを学び、自分らしい商品コンセプトをつくる第一歩を踏み出します。
	12/4 (木)	講座 収益の見える化と補助金・クラファンの資金調達 価格やコスト構造を整理して収益を見える化。さらに補助金やクラウドファンディングを活用した資金調達の方法を紹介します。
	12/16 (火)	実習 試して納得、自分の商品に活かす加工技術体験 テストキッチンで実際に加工を体験。衛生管理も含め、商品化につながる実践的な技術を学びます。

対象者 県内で農林水産業を営む生産者、地域資源活用や地域連携を行う事業者
コンサルタント、専門家等の受講はお断りしています。

会場  **藤沢商工会館 ミナパーク302会議室**
会場 | 神奈川県藤沢市藤沢607-1

- ・ JR東海道線藤沢駅北口から徒歩3分
- ・ 小田急線藤沢駅から徒歩4分
- ・ 江ノ島電鉄藤沢駅から徒歩5分

**実習「加工技術体験」のみ
会場が変わります。**
ホシザキ湘南テストキッチン
会場 | 横浜市中区桜木町2-2-5

申込方法  **二次元コードから申込いただくか、ホームページよりお申込ください。**
<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/vw7/suppotcenter.html>

※お申込み完了後、受付完了のご連絡をいたします。
※定員になり次第、受付を締め切らせていただきますので、お早めにお申込みください。
申込多数の場合、参加日数が多い方を優先および過去の研修会の参加実績を加味して受講者を決定します。

主催 | 神奈川県



Chiiki Base

地域資源活用・
地域連携サポートセンター

〒231-0015 横浜市中区尾上町5-80 神奈川中小企業センター2F
運営会社：株式会社コンサルアート

☎ 045-633-5215 受付/10:00～17:00（土日祝日を除く）

✉ chiikibase★consulart.jp
（★を@に変更してお送りください。）

