

売れる商品には理由がある！

—魅力的な商品づくりの秘訣—

●サステナブル

●添加物フリー

●原材料・栄養価

『セブンルール』や著書『からだ思いのグルメ調味料 選び方・使い方』で多くの反響を呼んだ、食のプロデューサー兼トップバイヤーである岩城紀子氏をお招きし、売れる商品作りのためのセミナーを開催します。

令和5年5月8日(月) 14:00～15:30

高知県産学官民連携センター(ココプラ) 4階「多目的ホール」

内容

- ①目まぐるしく変化する食品業界のトレンド
- ②これからの食品に求められること
- ③自社の強み・弱み分析
- ④質疑応答・ディスカッション

定員
40名

参加費
無料

講師



岩城 紀子 氏

Smile Circle株式会社 代表取締役

1972年生まれ。

GAPジャパン、機能性食品のバイオベンチャーを経て、2008年にスマイルサークル株式会社を設立。

「丁寧においしい食品を作っているのに商売が下手な生産者」にかわって販路拡大、商品開発を担うかたわら、さまざまな食品会社のコンサルタント業やバイヤー代行を務める。

2014年に株式会社グランドフードホールを設立。

兵庫県芦屋市と東京・六本木に店舗を展開。

百貨店などの約100社の販売先、全国各地の約2600社のメーカーと取り引きしている。

●主な著書...『裏を見て「おいしい」を買う習慣』(主婦の友社)(2020年9月)

『からだ思いのグルメ調味料 選び方・使い方』(主婦の友社)(2022年8月)



セミナーの申込はこちらから

申込締め切り:令和5年5月2日

※定員に達し次第、締め切りさせていただきます。

お問い合わせ先

食のプラットフォーム運営事務局 088-879-5092

(株式会社ひととコーポレーション オフィス内)