

生産者に向けたセミナー 第4弾 <西蒲区 食のセミナー>

付加価値を高めた食の提案について -その可能性と現状-

【開催日時】 平成27年 1月 27日(火) 14:20 - 15:30
【開催場所】 古民家レストラン「灯りの食邸 KOKAJIYA -小鍛冶屋-」
【参加者数】 24 名

パンフレットより

農業生産物に向けたセミナー 第4弾

付加価値を高めた 食の提案について - その可能性と現状 -

開催日時: 平成27年 1月27日(火) / 14:20 - 15:30

※「やさいのへや/体験ご招待会」に引き続き

会場: 古民家レストラン「灯りの食邸 KOKAJIYA -小鍛冶屋-」

講師: 金井 則篤氏 (株)三越伊勢丹食品第一商品部 グローサリーバイヤー
< 担当店: 新宿伊勢丹 / 日本橋三越 / 銀座三越 >

セミナー内容

- I. 三越伊勢丹の食の戦略について
- 首都圏における消費者動向を踏まえ -
- II. 西蒲区の実践について思うこと
- 事前質問を受けて -
- III. 質疑応答

主催 : (公財) 食の新潟国際賞財団 / 共催 : NPO法人 いわむろや

活動報告

同日実施した「やさいのへや／体験会」の併催企画として、NPO法人・いわむろやのご協力のもと、西蒲区の若手生産者を対象としたセミナーを開催。平日昼の開催にも関わらず、定員を上回る皆様にご参加いただく。



講師の金井則篤氏は、(株)三越伊勢丹の食品グロサリーのバイヤーで、全国の三越伊勢丹の中でも 基幹店となる 新宿伊勢丹・日本橋三越・銀座三越をご担当。



岩室地区の魅力を生かす 様々なご提言をいただく。

金井氏の語る「首都圏消費者の動向」および「消費者に関心をもってもらうための商品展開計画」等は 実戦的な内容で、聴講者に多くの「気づき」を与えるものとなる。

