

事前申込制
(裏面をご覧ください。)

《胆振の食資源》 輸出・販路拡大 セミナー



味がすべてを語ります。
アラブシユトマトを絞った
照り加で煮詰めた独自の製法。
トマト本来の旨み・酸味。
香り、コク、深い甘みが特徴です。

タイ・シンガポールなどアジアへの海外販路の拡大を目指し、商品の魅力をさらに高めるために！

北海道胆振総合振興局では、胆振管内食関連事業者の海外展開に向けた取組を支援するため、海外展開に係る知識・ノウハウを取得するためのセミナーを開催します。

本セミナーでは、専門家よりタイ・シンガポール・台湾・香港等アジアに向けた輸出入の現状、準備必要事項などを分かりやすく解説するほか、実際に海外展開に取り組む企業の事例をご紹介します。また、希望者には輸出個別相談を受け付けます。

対象

北海道産加工食品の輸出向け商品開発及び海外販路拡大に取り組む胆振管内の企業・自治体・団体等

内容

《講演》「東南アジアに向けた食品輸出について」

講師：(株)北海道二十一世紀総合研究所 客員研究員 平林 和博氏

《取組事例紹介》

- ・「東南アジアおよび世界に道産米を届けるまでの道のりと戦略」
(株)Wakka Japan General Manager 佐藤 陽介氏 (予定)
＜平成29年度 農林水産省 輸出に取り組む優良事業者 農林水産大臣賞受賞＞
- ・「北海道から創造する食と農の未来」
Neeth(株) 代表取締役 上山 琢矢氏

《個別相談会》 輸出全般に関する個別相談 (希望者のみ・要事前申込)

対応者：(株)北海道二十一世紀総合研究所

平成30年

2月15日(木) 17:00~19:00

白老コミュニティセンター
(白老町本町1丁目1-1)

2月9日(金)
(申込締切)

参加費
無料

- 定員 / 40名程度 (定員になり次第締切)
- 申込方法 / 裏面申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

事業主体：北海道胆振総合振興局

受託者：株式会社北海道二十一世紀総合研究所

《「地域の食資源を活用した海外展開支援事業委託業務」の一環として実施いたします》

講師紹介

講師①	平林 和博 氏（株式会社北海道二十一世紀総合研究所 客員研究員）
	アジアを中心に、スイーツ・加工品、酒、農水産品など、道産品の輸出に関わるコーディネート・販売等を実施。実務を通じ現地法制度・ニーズを把握し、進出希望企業へのコーディネートを幅広く行っている
講師②	佐藤 陽介 氏（株式会社Wakka Japan General Manager） <予定> ※平成29年度 農林水産省 輸出に取り組む優良事業者 農林水産大臣賞受賞
	「海外でも日本産米を最高の品質と鮮度でお届け！」を目指し、香港、シンガポール、台湾、ハワイなど現地に進出展開。道産玄米および加工品を輸出・販売すると共に日本の食文化発信を幅広く実施している
講師③	上山 琢矢 氏（Neeth株式会社 代表取締役）
	2013年より道産野菜及び加工品の国内外の販路開拓に取り組む。2017年に伊達市に本社を移し、産地側からの地域商社として稼げる農業を目指している

《胆振の食資源》輸出・販路拡大セミナー 参加申込書

貴社名		業種	
住所			
電話/FAX			
E-mail			
ご出席者名1	役職	お名前	
ご出席者名2	役職	お名前	
ご出席者名3	役職	お名前	
個別相談の希望の有無	希望する	※希望する場合、○で囲ってください。 ※時間等、詳細はお問い合わせください。	

セミナー
申込先
問い合わせ先

参加申込 FAX: 011-231-3143

【受託者】株式会社 北海道二十一世紀総合研究所
TEL: 011-231-3053 (担当: 佐藤・小山)

【事業主体】北海道胆振総合振興局産業振興部商工労働観光課
TEL: 0143-24-9592 (担当: 中原・前田)

- ご記入いただきました情報は、本セミナーに係る連絡等以外には使用いたしません。