

## 【1月29日】愛媛県よろず支援拠点 第5回チャレンジセミナー開催！

### 愛媛県よろず支援拠点 第5回チャレンジセミナー

#### 「地域資源を活かした商品開発の手法」 ～地産外商はレストラン経営にも生かせる！！～

日本の各地にはまだまだ知られていない食材があり、食文化があります。全国各地では地元の食材を活かしたB級グルメで街起こしを行っている地域が多数あります。本物の食材を、食文化を正しく次世代へ繋げていくと同時に、地元企業（飲食店等）の活性化のためには、「食」を通して地域の特産品の発掘が必要となっております。

このため、当財団では「地域資源を活かした商品開発の手法」をテーマとしたセミナーを開催いたします。本セミナーでは、ファミリーレストラン、カフェ、居酒屋、バーなどあらゆるジャンルのレストランの立ち上げを手掛けると同時に、ホテル、旅館など個人店を中心に店舗開発を手掛けている河崎妙子氏を講師に迎え、地域資源を活かした商品開発の手法について事例を交えながら学んでいただけます。

#### <開催概要>

テ ー マ : 地域資源を活かした商品開発の手法 ～地産外商はレストラン経営にも生かせる！！～

講 師 : 有限会社河崎妙子事務所  
代表取締役 河崎 妙子 氏

日 時 : 平成27年1月29日(木) 13:30～17:30 (受付開始13:00)  
河崎 妙子 氏講演 13:30～15:30  
個別経営相談会 15:30～17:30

会 場 : テクノプラザ愛媛 テクノホール(松山市久米窪田町337-1)

参 加 費 : 無料

対 象 者 : 飲食・食品加工事業者、6次産業化・農商工連携などに取組む事業者  
上記事業者を支援する支援機関・行政の関係者

募集人員 : 50名(申込先着順)

※定員になり次第締め切らせて頂きます。

#### 【河崎 妙子(かわさき たえこ)氏 プロフィール】

東京の美術系短大を卒業後、東京新聞ショッパー社でタウン紙の編集を行う

1981年に飛鳥出版に移り「グルメジャーナル」「グルメのメニューブック」「世界のワイン&チーズ辞典」等、食に関する出版編集を担当

1997年に独立し、フードコーディネーター兼ライターとして「日経流通新聞」「日経レストラン」等へ13年間レギュラー執筆し、飲食店のプロデューサーとしても活躍

2003年に有限会社河崎妙子事務所の代表取締役に就任、コンセプト作り、店舗レイアウト、メニュー開発、スタッフ教育、広報活動など1店舗を立ち上げるために必要なノウハウを提供

2004年より女子栄養大学及びジャパンフードコーディネータースクールの講師を務める

2010年より東京大学の非常勤講師を務める

2011年に鳥取県博物館内に「カフェ・ダール ミュゼ」をオープンし、自ら飲食店の経営に携わる

2014年に中小企業基盤整備機構「よろず支援拠点」全国本部サポーターに就任

主 催 : 公益財団法人えひめ産業振興財団

後 援 : 愛媛県商工会議所連合会 (予定)

参加については、リーフレット裏面の申込書にご記入の上、「愛媛県よろず支援拠点」事務局  
(FAX: 089-960-1105) 宛てお申し込みください。

申し込み多数につきお受けできなかった方のみ、折り返し連絡させていただきます。

連絡がない場合には申込受付完了したものととして、当日ご出席ください。

リーフレットは [こちらを](#) ダウンロードしてご利用ください。

[愛媛県よろず支援拠点 第5回チャレンジセミナー「地域資源を活かした商品開発の手法」](#)

【お問い合わせ先】

〒791-1101 松山市久米窪田町 337-1 テクノプラザ愛媛

愛媛県よろず支援拠点 (公益財団法人えひめ産業振興財団内) 担当 池内

TEL: 089-960-1131 FAX: 089-960-1105