

zoomによる **Web研修会**

需要が拡大する冷凍食品の
マーケティングや事業展開
の事例などを解説する。

受講料 | 無料

会場 | オンライン開催

各自 事務所、ご自宅などからご参加ください

**対象者 | 生産者、加工
事業者、量販店等**

申込締切 |
令和2年**10月30日(金)**

お申込みは下記の申し込みフォーム、または
別紙様式に必要事項をご記入の上、電子メー
ル、FAX等でいずれかの申込先までお送り
ください。

<https://form.run/@aomori-frozen-seminar>



お申し込み後にzoom参加用URLをお送りします。
インターネット環境下にて、お手持ちのパソコン
にてご参加ください。
※Wi-Fi環境での参加をお勧めします。

セミナー内容についてのお問い合わせ先
株式会社えだまめ（研修会事務局）
FAX：03-6691-1295
Mail：t.nishikawa@eda-mame.jp

参加申し込みについてのお問い合わせ先
青森県農林水産部総合販売戦略課
食品産業振興グループ
TEL：017-734-9456 FAX 017-734-8158
Mail：shokusangyo@pref.aomori.lg.jp

第2回 冷凍食品 セミナー

（青森県受託事業）

【主催】青森県 【運営】(株)えだまめ

「おいしい冷凍研究所」を運営する(株)えだまめは、
食品冷凍のコンサルティングに特化した専門企業。

おいしい冷凍研究所では、冷凍事業プラン作成から、
急速冷凍機の購入ガイド、商品開発まで、「おいしい」
冷凍食品をつくり、「おいしく」お客様に届けるまでを
完全サポートしている。

日時 |
令和2年**11月6日(金)**
13:00～15:30

【講演1：13:00～14:00】

講師

株式会社えだまめ
代表取締役
成田 博之



テーマ

「冷凍食品の
マーケティング、ブランディング戦略」

【質疑応答：14:00～14:10】

【休憩：14:10～14:20】

【講演2：14:20～15:20】

講師

サラヤ株式会社 食品事業開発本部
ミールソリューション部 部長
脇本 邦裕 氏

**テーマ「アルコール急速凍結機
ラピッドフリーザーの導入事例、活用例」**

※ 講師プロフィールはチラシ裏面に記載

【質疑応答：15:20～15:30】

【講師プロフィール】

株式会社えだまめ 代表取締役

なりた ひろゆき
成田 博之

1985年兵庫生まれ。一橋大学商学部卒業後、広告会社の博報堂に入社。営業として制作・媒体・商品開発などのマーケティングのプロジェクトを担当。2013年からはMUGENUPの執行役員CMOに就任し、スタートアップの経営に参画。

2015年9月に株式会社えだまめを創業し代表取締役に就任。

サラヤ株式会社 食品事業開発本部 ミールソリューション部 部長

わきもと くにひろ
脇本 邦裕

サラヤ株式会社にて新冷凍ビジネス普及モデルと産地支援を中心に活動。新冷凍システム（ラピッドフリーザー&シュットマン他）の販売、新調理技術モデル事業と産地食材+健康普及「ラカント他」を活用した弁当惣菜・農産加工支援、HACCP支援と衛生管理サポート、ビジネスマッチングなどを行っている。

第2回 冷凍食品セミナー 参加申込書

運営事務局（株式会社えだまめ）行き

FAX 03-6691-1295 メール t.nishikawa@eda-mame.jp

または

青森県 農林水産部 総合販売戦略課 食品産業振興グループ 行き

FAX 017-734-8158 メール shokusangyo@pref.aomori.lg.jp

会社・機関名	
住 所	
氏 名	
メールアドレス	
TEL	
FAX	
受講方法 ※いずれかに✓をつけてください	各自のPC等で受講を希望（推奨） 会場でのオンライン受講を希望
備 考	

※PC等の操作に不安がある方向けに、当日は下記会場でも開催します（人数に限りがあります）

来場希望の方は申込書の備考欄に希望する会場を御記入ください。

（地独）青森県産業技術センター 食品総合研究所（八戸市築港街2-10 TEL0178-33-1347）

// 農産物加工研究所（六戸町犬落瀬柳沢91 TEL0176-53-1315）

// 下北ブランド研究所（むつ市大畑町上野154 TEL0175-34-2188）

お申し込みの際にご提供いただく個人情報は、本セミナー申込み確認以外には使用いたしません。

申込締切： 令和2年10月30日(金)