

報道関係各位

海の京都フードトレイル人材育成セミナー「ロングセラー商品とブランドの作り方 講座」の開催について



一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO）

一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都 DMO）では、株式会社 飯尾醸造と連携し、海の京都エリアの食のブランド力向上と、リブランディングなど更なる展開を目指す食の事業者の支援を目的に、「海の京都フードトレイル人材育成セミナー ロングセラー商品とブランドの作り方 講座」（全4回）を開催します。

1 講座概要

日本の中小企業の「リブランディング」の成功例として、多くのメディアに取り上げられる飯尾彰浩氏（株式会社 飯尾醸造 五代目当主）は、「競わない競争戦略」で、事業を大きく成長させています。その飯尾氏を講師に迎え、ブランディングやマーケティングなど、ロングセラー商品とブランドの作り方についての実践的な知識やスキル習得に向けた全4回の連続講座を行います。

<講師> いいおあきひろ 飯尾彰浩氏（株式会社 飯尾醸造 五代目当主）

【略歴】

1975年生まれ。東京農業大学・同大学院修了後、東京コカ・コーラボトリングでの勤務を経て、04年に飯尾醸造に入社。12年6月から飯尾醸造五代目当主に就任。事業継承後は、先代までが培った質の高い酢造りの土台を生かしながら、お酢の価値を向上させる経営に注力。メイン商品「純米富士酢」のプレミアムラインや健康食品・飲料と商品群を拡大するほか、地元で自社の酢を使ったイタリアンレストランをオープン。酢造りの体験ツアーを企画するなど新しい仕掛けにも積極的に取り組むほか、他企業のブランディングも手掛ける。2021年9月より、海の京都「食の総合プロデューサー」に就任。

2 日時・テーマ・会場

	日時	テーマ	会場
第1回	2021年11月25日（木） 19：00～21：00	「意味ある差」のを見つけ方を学ぶ	宮津市福祉・教育総合プラザ 第1コミュニティルーム（ミッブル3階） （宮津市浜町 3012）
第2回	2022年1月26日（水） 19：00～21：00	分析手法を知り、活用する	
第3回	2022年2月24日（木） 19：00～21：00	マーケティングのフレームワークを活用する	
第4回	2022年3月29日（火） 19：00～21：00	新製品・新サービスの方向性を発表する	

- 3 対象者 海の京都エリア（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）内の食関連事業者（農家、食品加工事業者、飲食店、食品販売店等。個人事業主の方も大歓迎）
- 4 参加方法 下記申込フォームに必要事項を記載の上、お申し込み下さい。
【申込締切】2021年11月22日（月）まで
【申込フォーム】
- 5 参加費 海の京都賛助会員の方は55,000円（税込）
海の京都賛助会員以外の方は77,000円（税込）
※全4回のワークショップ受講と個別相談会（1時間）に参加いただけます。
※海の京都賛助会員には申込時に加入可能です。（年会費5,000円）
※いずれも1事業者につき2人目からは半額
- 6 主催 一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO）
株式会社 飯尾醸造
- 7 その他 新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては、開催方法や内容を変更する場合があります。
- 8 問い合わせ先
〒629-2501
京都府京丹後市大宮町口大野 226 京丹後市役所大宮庁舎内
一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO） 担当：萩原
電話：0772-68-5055 メール：info@uminokyoto.jp

海の京都フードトレイル人材育成セミナー



海の京都

ロングセラー商品と ブランドのつくり方 連続講座



競わないから、見つけてもらえる

年々、人口が減少していく地方ですが、インターネットや配送網が発達した今、たくさんのチャンスが転がっています。都会で高い家賃を払うことなく、日本全国や海外からも自社WEBページに訪れてもらえるわけですから。

ただし、お客様に見つけてもらうためには、ブランドという「意味のある差」をわかりやすく表現することが重要です。そして、購入いただくための型を手に入れる必要があります。

本講座では、飯尾醸造が20年かけて実践してきた方法をご紹介します。また、地元の仲間とともに学ぶことによって、あらたな連携が生まれるかもしれません。

とにかく、一歩踏み出すと何かが見えてくるはずです。

▶ この講座で学べること

「意味のある差」のを見つけ方を学ぶ
(思考法とブランディング)

そのために必要な知識と型を手に入れる
(マーケティング)

新製品・新サービスをつくる
(実践)

日時

第1回 2021年 **11月25日(木)** 19:00~21:00

テーマ **「意味ある差」のを見つけ方を学ぶ**

第2回 2022年 **1月26日(水)** 19:00~21:00

テーマ **分析手法を知り、活用する**

第3回 2022年 **2月24日(木)** 19:00~21:00

テーマ **マーケティングのフレームワークを活用する**

第4回 2022年 **3月29日(火)** 19:00~21:00

テーマ **新製品・新サービスの方向性を発表する**

会場

宮津市福祉・教育総合プラザ 第1コミュニティルーム (ミップル3階) (宮津市浜町3012)

受講料金

海の京都賛助会員の方 55,000円(税込)

海の京都賛助会員以外の方 77,000円(税込)

4回シリーズのワークショップ+個別相談会(1時間)

※海の京都賛助会員には申込時に加入可能です(年会費5,000円)

※いずれも1事業者につき2人目からは半額

対象者

海の京都エリア(福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町)内の食関連事業者(農家、食品加工事業者、飲食店、食品販売店等)。個人事業主の方も大歓迎

申込方法

申込フォームに必要事項を記載の上、お申し込み下さい。

【申込締切】2021年11月22日(月)

申込フォーム



海の京都 DMO **お問い合わせ**

(一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社)

TEL. **0772-68-5055**

FAX.0772-68-5056

E-mail:info@uminokyoto.jp

主催 海の京都 DMO / 株式会社飯尾醸造

講師

飯尾 彰浩 (富士酢醸造元 株式会社飯尾醸造 五代目当主)

東京農業大学大学院修了後、コカ・コーラにて営業教育やマーケティングに従事。

飯尾醸造に入社後、フードロス軽減のために「ピクル酢」を開発、ピクルスブームをつくるなど、社会性と経済性の両立を意識した経営を実践中。

他にも、江戸前シャリ研究所所長やハチドリ電力 京都顧問、海の京都 DMO 食の総合プロデューサーなどを務める。

