

もの・ことづくりに
携わっている
みなさん

いま、**取り組みたいこと**はなんですか？
いま、**抱えている課題**はなんですか？

地元の野菜を使って
加工品を作りたい！

地元販路を
もっと広げたい。

商品のブランディング
をしたい。

ちゃんと利益の出る
商品設計をしたい。

耕作放棄地で育てた
農産物を特産品にしたい。

商品のパッケージに
悩んでいる。

地域の魅力が伝わる
観光プランを考えたい。

味をさらに
追求したい。



それ、「**島カレ**」で学びながら一緒にやってみませんか？

「島カレ」とは？

もの・ことづくりや販売のお悩みを解決するため、集合研修と個別研修を通して、目標設定や課題の整理、活動計画立案の方法を学び、“自分でできること”を目指します。

中山間地域の特産品づくり、販路開拓など、「スモール・ビジネス」の取り組みを講師陣が支援します。

※スモール・ビジネスとは、地域の資源を活用し、規模は小さくとも魅力ある商品やサービスを開発し、経済を活性化する取り組みのことです。

オンライン
受講風景



集合研修



受講生の商品

受講対象となる方

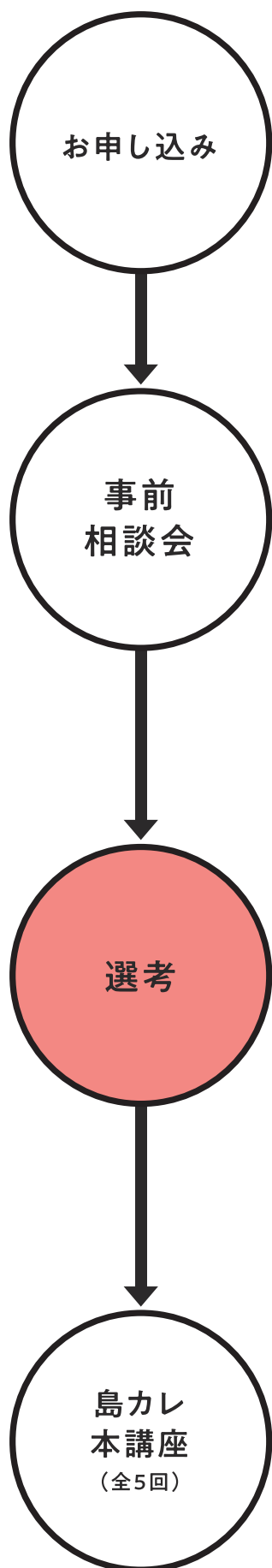
島根県において、有形・無形の地域資源を活用し、魅力ある商品・サービスづくりに取り組む小規模事業者を支援しています。

なお、中山間地域に主たる事業所がある法人、団体または住所がある個人が対象です。

- 中山間地域の自然環境や地域資源を活用した商品・サービスの開発に取り組む方
- 6次産業化などに取り組み、課題をお持ちの方

※中山間地域とは、松江市、出雲市の一部市街地を除く地域です。
詳しくは、県のHPをご確認いただくか、お問い合わせください
(島根県中山間地域・離島振興課 電話：0852-22-5065)。

お申し込みの流れ



「島根もの・ことカレッジ」(島カレ)の本講座への入学、
または事前相談会の参加を希望される方は、お申し込みが必要です。

申込締切 **2023年7月14日(金)17時まで**

※申し込みの詳細は裏表紙の参加申込書をご覧ください。

島カレ本講座(集合研修のみを除く)、または事前相談会への参加希望の方が対象です。

浜田会場 **7月25日(火)、26日(水)** 益田会場 **7月26日(水)**

大田会場 **7月27日(木)** 出雲会場 **7月28日(金)**

※会場の詳細は6ページをご覧ください。

※事前相談会には商品がわかるもの(商品の現物、材料、写真など)をお持ちください。

相談内容

商品企画、商品説明、販路開拓、食の商品化、味の作り方、サービスの開発など。

事前相談会に参加された方から、選考のうえ入学者を決定いたします。

選考基準

基準1 地域性
(地域素材の活用評価、資源価値)

基準2 具体性、実効性、将来性
(商品化状況、体制、資金力)

基準3 事業推進能力、意欲
(担当者構成、意思、社内バックアップ体制)



2023年8月～2024年1月

集合研修

個別研修

詳しくは次のページへ

事前相談会

- 事業の課題や悩みをお聞きして、講師がお応えします。
- 出雲、浜田、大田、益田の4会場で開催します。
- 1事業者あたり約50分です。
- 商品の現物、パンフレット、材料など商品・サービスが分かるものをお持ちください。



島カレ本講座のカリキュラム

本講座では、受講生全員で専門知識を学ぶ**集合研修**に加えて、1組の受講生と各分野の専門講師3~4名が直接対話し、個別の課題や目標を設定し取り組む**個別研修**を全5回実施します。

集合研修とは？

商品企画、デザイン、食品加工、写真撮影など、専門知識を学ぶ座学の研修です。ものづくりや販売に役立つ幅広い知識をワークショップなどで実践的に学びます。



個別研修とは？

各回80分、自身の強み発見、課題・目標の設定、そして解決・達成に向け取り組みます。商談準備や販路開拓など具体的な支援を行いながら共にゴールを目指します。
※研修場所は東部もしくは西部の会場から選んで参加いただきます。



お申し込みはこちらから
2023年7月14日(金)17時まで

右の二次元バーコードから申込フォームにアクセスし、必要事項を記入してください。
(URL→<http://t-tsumugi.co.jp/shimane-college2023-entry>)

申込フォーム



本講座ではこんなことが学べます。

商品企画



消費者のニーズに合った商品の企画・設計

商品説明



商品の特徴や魅力を伝える文章を作成

販路開拓



売り上げを拡大するためのプロセスの検討

ブランディング



ブランド価値を高め、訴求していく活動の推進

食品加工・味



加工方法や調理レシピの開発、味の向上

食品知識



一括表示等、食品販売に関わる基本知識

デザイン



パッケージやPRツールの企画・デザイン

写真撮影



商品を魅力的に撮影するための技術

ビジネスコミュニケーション



商取引における基礎的なビジネスマナー

プレゼンテーション



商談会等で自社商品を魅力的にアピール

卒業生の声

島カレではこれまでに多くの卒業生を送り出してきました。何を学び、今どのように活かされているのか、コメントをいくつかご紹介します。



食品製造販売業

既存の商品を販路先に合ったパッケージへ改良するために受講。新パッケージが完成し、百貨店や空港など新たな販路開拓につながりました。

多くの課題がありましたが、取り組むことの整理ができ、事業を進めて行くための基本を学ぶことができました。



観光サービス業



小売業

デザインの講習を機にデザインの意味や効果を考えるようになりました。苦手だったプレゼンに挑戦できたことも良かったです。

個別研修で講師から一つ一つ丁寧に教えてもらったことで、次の展開へと進むことができました。講座ではデザインの考え方、商品の伝え方など参考になりました。



農業

新型コロナウイルス感染予防の対策について

- 講師はワクチン接種または事前検査等を行い訪問します。
- 参加者の方は、マスクの着用、入口での検温および手指消毒をお願いします。
- 座席は距離を確保し、定期的な換気や飛沫防止対策を実施します。
- 感染の状況により、オンラインによる支援も検討いたします。

島カレ本講座スケジュールとプログラム

	集合研修日程・内容	個別研修日程 ※各回1事業者80分・入れ替え制
	全員参加(必須)	全員参加(必須)
第1回	大田会場 8月22日(火) 13:00~16:30	浜田会場 8月23日(水)
	◆オリエンテーション ◆コンセプト設計、商談ツール作成 ◆デザインの基礎知識	8月24日(木) 出雲会場 8月25日(金)
第2回	オンライン開催 9月26日(火) 13:00~16:30	オンライン開催 9月27日(水)
	◆先輩の講和とディスカッション ◆素材を活かす「味」のつくり方 ◆写真撮影ワークショップ事前講座	9月28日(木) 9月29日(金)
第3回	大田会場 10月24日(火) 13:00~16:30	浜田会場 10月25日(水)
	◆スマートフォンを活用した写真撮影ワークショップ ◆PRツール作成	10月26日(木) 出雲会場 10月27日(金)
第4回	大田会場 11月28日(火) 13:00~16:30	浜田会場 11月29日(水)
	◆コミュニケーションのための販促デザイン ◆販売の現場から	11月30日(木) 出雲会場 12月 1日(金)
第5回	大田会場 1月23日(火) 13:00~16:30	浜田会場 1月24日(水)
	◆受講生全員によるプレゼンテーション	1月25日(木) 出雲会場 1月26日(金)

※受講生の応募状況により、会場を変更する場合があります。

事前相談会および本講座の会場

▶大田会場

島根県立男女共同参画センターあすてらす
〒694-0064 島根県大田市大田町大田イ236-4
☎ 0854-84-5500



MAP

▶浜田会場

石中央文化ホール 302号室
〒697-0024 島根県浜田市黒川町4175
☎ 0855-22-2100



MAP

▶出雲会場

ビッグハート出雲
〒693-0008 島根県出雲市駅南町1-5
☎ 0853-20-2888



MAP

▶益田会場

益田市立市民学習センター 102号室
〒698-0033 島根県益田市元町11-26
☎ 0856-31-0620



MAP



たまおきひとみ
玉沖仁美 株式会社 紡 代表取締役

商品企画担当

幼稚園教諭を経て(株)リクルート入社。人材、観光、六次産業化、地方創生関連の事業を担当。退職後、地方創生に関するコンサルティング会社を設立。中央省庁・地方自治体のアドバイザー、審議委員、教育機関顧問などにも従事。

担当内容 ◆全体統括。コンセプト、販売実習
つくって売ること全体の流れ、自社商品の課題の整理・目標設定。テスト販売実習を担当。自ら商品の製造・販売もしており、実践者として支援します。



さいとうあきお
齋藤章雄 株式会社 紡 専務取締役

食関連担当

数々の和食店で修行を積み、「グランドハイアット東京」統括料理長、「コンラッド東京」日本料理・統括料理長等を経て、「しち十二候」を独立開店、現在(有)典座舎 代表取締役。日本調理師正友六進会会長、(公)日本全職業調理士協会理事など。

担当内容 ◆素材を活かす「味」のつくり方
飲食店の経営、商品開発、技術指導に携わる中、現場で培うことも生かした講義内容。皆さんの商品を一緒に確認しながら目指す味をつくる実践的な支援をします。



ふるいかずただ
古井一匡 株式会社 紡 取締役

商品説明担当

大学卒業後、出版社・編集プロダクションを経て独立。ビジネス系の書籍・雑誌・新聞・ウェブにおいて経営・金融・人事・マーケティング等のコンテンツ制作(原稿・記事等)に30年以上携わる。豊富な企画・取材・執筆の経験をもとにリサーチや商品説明、レポーティングを担当。

担当内容 ◆目的とフレームの整理
事業に取り組む意図や目的を整理し、ビジネスの枠組みを個別具体的なストーリーとチャートを組み立て、実践・展開に向けて整えていきます。



にしおのぞむ
西尾望 TRACKS & STORES 株式会社 代表取締役

デザイン担当

デザイナー・クリエイティブディレクターとして、数多くの広告・販促・WEB・ムービー・店舗設計の企画・制作に携わる。2014年より福島県6次化イノベーターとして自治体や事業者とブランディング・パッケージ開発・商品開発に取り組む。

担当内容 ◆デザインの基礎知識
商品パッケージをデザインするための基礎知識・コンセプトづくりや実践的な取り組み方などを座学とワークショップでわかりやすく解説します。



やまもとはるか
山本春花

商品撮影担当

雑誌、CDジャケット、広告の撮影などで幅広く活動中。2014年より女性ポートレートシリーズ「乙女グラフィー」の連載を開始し、2018年8月、スタンダーズより写真集を上梓。初心者向けのワークショップも手掛ける。

担当内容 ◆商品の魅力を伝える撮影方法
プロのカメラマンから、スマートフォンを使った撮影方法の講座。理論の他に自宅や職場でも使える撮影台を作り、自社商品を持参して実習も行います。



たかはしのりこ
高橋典子 料理研究家・おから料理研究家

食関連担当

料理サロン「NONNON cooking salon」主宰。簡単で美味しく、健康によい料理をモットーに、おからを使ったレシピ本も複数出版。テレビ番組出演ほか、国内外から依頼を受けて料理教室なども開催。「NIPPONおからプロジェクト」代表。

担当内容 ◆食の魅力の引き出し方
個別研修講師。商品のおすすめの食べ方、使い方、料理法や商品を用いたレシピに関するアドバイスなどを担当。多方面からの視点で、商品の魅力を引き出す支援をします。



はしもとけいこ
橋本慶子 パティシエ

食関連担当

東京製菓学校卒業後、代官山シェ・リュイ、アフタヌーンティー・ティールームなどで約10年ケーキ製造・販売業務に携わる。2008年ABCクッキングスタジオに入社し、商品開発部にてケーキコースメニュー開発・講師の育成に携わる。現在はフリーで活動し、企業のメニュー開発やお菓子の受注販売などを行う。

担当内容 ◆素材の味と香りを生かしたよりよい商品作り
個別研修講師。お菓子の製作に関する課題について担当。メニュー開発、レシピや既存商品の改変など実践に基づいた支援をします。

