



食の未来を創る 地域の中核人材へ

- 地域の売れる商品を創出するMIYAGIフードクリエイター育成講座 -

講座概要

地域食材を活用した売れる商品開発を推進する人材育成を目的としています。経営戦略、マーケティング、製造技術などの専門知識を習得し、自社の課題解決と新規事業の創出を目指します。

受講対象者：宮城県内に製造拠点がある中小企業の社員

定員：各コース（「ビジネスを思考する」「素材を思考する」「製造を思考する」）30名

会場：宮城大学 太白キャンパス（仙台市太白区旗立2丁目2-1）

受講料：無料

受講時期：7月～2月

講義形式：講義は土曜日の14～16時に対面で開催

（オンラインでの参加も可）

講義 60分、質疑応答・グループワーク 60分 計120分

メンタリング：期間中、講師や宮城大学の教員によるメンタリングを希望者に実施

（内容の例：講義への質問、専門的知識の習得、既存事業が抱えている

課題や悩み相談、新事業・新商品開発に関する課題の相談）

報告会：2月に開催する閉講式にて、受講生が「何を課題意識し、何を学び、どのように解決に向かって検討し、それにより自身や職場がどう変化したか」を報告

受講生のイメージ

専門的なスキルを習得し、将来のキャリアを展望したい方、自社の経営戦略や地域食材の活用に関心のある方、そしてやりがいをもって新事業の創出に貢献したい方を歓迎します。経営者や管理職候補として、チームを牽引する意欲のある方も対象です。自社の課題解決や成長に貢献したいという意欲のある方を求めています。

講座の特徴

実践的な学びと多様な学習形式

宮城県の食産業の現場ニーズに即したカスタマイズ型教育を提供します。
座学に加え、グループワークや事例研究を通じて、学んだ知識を実践に活かせるよう工夫されています。
また、オンライン学習にも対応し、働きながらでも柔軟に学べる環境を整備しています。

多角的な専門性と手厚いサポート

多分野の専門家が大学内外から連携して指導にあたり、参加者は幅広い視野と課題解決能力を習得できます。
プログラム期間中は、教員や講師によるメンタリングを通じて、受講生の学びを継続的にサポートします。

企業成長と地域活性化への貢献

受講者は、経営戦略の立案、商品設計、地域食材の活用、新事業の創出といったスキルを習得でき、企業内での業務効率向上や新規事業の展開が期待できます。
プログラムを通じた企業間交流や、地域社会との連携により、地域全体の産業基盤強化と活性化に貢献します。



受講の申し込みはこちら

お問い合わせはこちら

メールでのお問い合わせはこちら



宮城大学 食産業学群
リスキリング事業担当

miyagifoodcreator@gmail.com

講座の内容とスケジュール

講義は、宮城大学太白キャンパスを会場に、隔週土曜日の14～16時に開催、講義（60分）、質疑応答・グループワーク（60分）計120分です。実施期間中は受講者の要望に応じてメンタリング（対面、オンライン）を実施いたします。

開講式

7月26日

自己紹介、講師紹介

特別講演（講師）Dashi Corporation株式会社 代表取締役 水野 勉 氏

ビジネスを
思考する

8月30日 経営戦略の基礎と中核人材の課題解決力

講師）株式会社ホワイトナイト 代表取締役社長 新井 庸支 氏

経営戦略の基礎を学び、自社の課題解決力を養成します。SWOT分析等で強みと課題を明確化し、戦略的思考に基づいた実践的な計画を作成します。

9月6日 原料高騰時代の利益を守るマーケティングとコスト戦略

講師）株式会社ホワイトナイト 代表取締役社長 新井 庸支 氏

原料高騰に対応し利益を守るためのマーケティングとコスト戦略を学びます。付加価値を高める手法やコスト削減の具体例を習得し、マーケティング計画を作成することで、収益性の高い商品開発を目指します。

9月27日 人材不足時代におけるチームの力を引き出す育成とモチベーション向上～ゼブラ企業の視点を活かして～

講師）株式会社ホワイトナイト 代表取締役社長 新井 庸支 氏

人材不足の時代に、チームの力を引き出し、モチベーションを向上させる方法を学びます。ゼブラ企業の視点を参考に、利益と社会貢献を両立させる組織づくりを検討し、持続可能なチーム運営を目指します。

素材を
思考する

10月4日 地域食材の特徴・活用法（野菜編）

講師）元・宮城県農業・園芸総合研究所 園芸栽培部長 山村 真弓 氏

宮城の地域野菜の特性や活用法を学びます。来歴、品種、産地、旬に加え、加工・調理特性を理解し、素材の魅力を活かした商品開発を目指します。

10月18日 温暖化で食材がどう変わる？

講師）仙台ターミナルビル株式会社 観光農業部専門監 菊地 秀喜 氏

温暖化が宮城の果物・野菜に与える影響を学びます。産地、収穫時期、品質の変化や今後の品種動向を理解し、新たな特産品を活用した商品開発を目指します。

製造を
思考する

11月8日 地域に特徴的な調味技術

講師）日本料理店「分とく山」 総料理長 野崎 洋光 氏

地域の特色ある調味技術を学びます。牡蠣やわかめ等の地元食材に合わせた加工法や味付け法を習得し、素材の価値を最大限に引き出すことを目指します。季節感を取り入れた高付加価値な商品開発によるブランド力向上を図ります。

11月22日 伝統的食品加工技術

講師）鎌田醤油株式会社 専務取締役 鎌田 雅敬 氏

仙台みそや醤油といった伝統的食品加工技術を学びます。地元食材の価値を最大限に引き出すための製法や特性、調理特性を理解し、高付加価値な商品開発を目指します。地域ブランドの活用による新たな商品展開やブランド力向上を図ります。

12月6日 オリジナル加工技術の特徴・活用

講師）株式会社小泉研究室 小泉 武夫 氏

廃棄物の有効活用とオリジナルな加工技術の特徴や活用法を学びます。発酵技術の事例を参考に、新たな商品開発や食品廃棄物の削減を目指し、収益向上につなげます。

職場復命

12月～1月

受講の内容を経営者等に復命。受講を通して自社で実践で改善取組を検討

閉講式

2月7日

受講生による報告会。総評