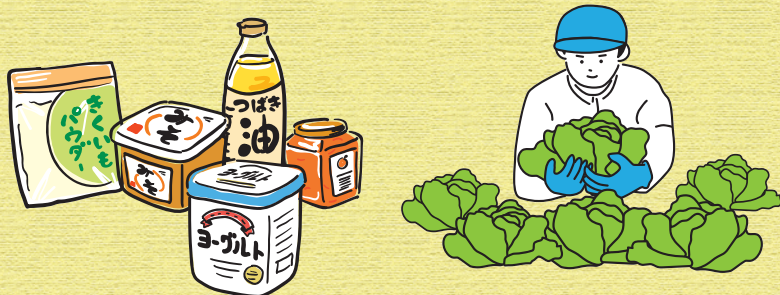


ものづくりチャレンジ塾

本土編

小さく始める自分サイズのものづくり

薩摩川内市には魅力ある農林水産物がたくさんあります。これらを活かしてものづくりをするのは難しいと思いませんか？たくさんの設備投資をしなくても、今あるものを活かしてできることがたくさんあります。幅広い分野で活躍している方の話はヒントがいっぱい。新しい一歩のきっかけになるはず。



受講料
無料

定員 ▶ 20名

申込対象 ▶ ものづくりに興味のある方

本土地区

樋脇公民館(樋脇小学校隣)
薩摩川内市樋脇町塔之原3567-1

基礎編

令和6年
7/20 (土)
[13:30~16:00]

- 講演: 基礎編
- 事例発表
- トークセッション

● 講演: 基礎編 講師 川口 洋氏
「気づいたら畑から加工品づくりまで
実践中!」

レストランを始めたら、育てる農業も始めることに。バックパッカーから外務省勤務。そしてタイ料理店創業というユニークな経歴はなぜ生まれたのか?ものづくりのヒントがたくさん詰まっています。

- 事例発表 講師 松崎 勝利氏
「濃いえのき」でおなじみの松崎氏の事例発表です。
- トークセッション
川口氏 × 松崎氏

専門編

令和6年
8/3 (土)
[13:30~16:00]

- 講演: 専門編 講師 縄田 倫靖氏
「令和時代の売れるものづくり」
令和時代のものづくりにWebの活用は欠かせません。データ収集、AIを活用など、売れる商品づくりのためのマーケティング講座です。

専門編

令和6年
8/24 (土)
[13:30~16:00]

- 講演: 専門編 講師 森 好子氏
「食品加工のススメ」
加工品作りに欠かせない基礎知識を学ぶ講座です。営業許可、食品表示、衛生管理(HACCP)等々。食品加工の第一歩を踏み出すための講座です。

講師プロフィール



講師 株式会社 SUU.SUU.CHAIYOO
代表取締役
川口 洋氏

スーソーチャイヨー、スーソーアグリ社長。外務省アラビア語の専門家として中東に勤務。2004年、タイ料理店創業。現在、首都圏にタイ料理店16店舗の他、食品製造小売卸売事業を手掛ける。2022年千葉県で、ぞうの堆肥によるタイ野菜栽培を開始、タイを軸に事業展開、六次化を進めている。鹿児島出身の妻と息子2人の4人家族。



講師 農業生産法人三笠えのき芽生産組合
代表
松崎 勝利氏

阿久根でえのき芽を生産し、加工品づくりにも取り組む。



講師 NAWAGATE 株式会社
代表
縄田 倫靖氏

NAWAGATE(株)代表。「繁盛助太刀いたします」をコンセプトに、中小企業を中心にマーケティングを軸としたWeb・ECサイトの制作や繁盛支援、DXサポートを提供。中小企業庁 中小企業119専門家・鹿児島県商工会議所連合会エキスパート・鹿児島県商工会連合会エキスパートも担当しており、県内中小企業のECサポートも行っている。



講師 株式会社ワイズプラス
代表取締役
森 好子氏

鹿児島を元気に!
科学的根拠に基づいた商品開発の支援を行う。



※裏面にご案内とFAX申込書があります。