

農業の『付加価値』を考える！ ～原価計算から販売計画まで～

6次産業化の醍醐味は、農産物等の加工を通して、自分の想いを表現できること。
一方で、加工するとなると、ついつい製造過程などに気をとられ、
本来やろうとしていた、「自分の想いを表現すること」がおろそかになりがち。
もちろん、加工には守るべきルールや、やるべきことはたくさんある…。

今回は、想いを「どぶろく」と「農家カフェ」というカタチにした
スリーシーズ合同会社の農家カフェ「はたけぞく」を訪問し、
企画や事業計画をどのように立てたのか、
加工や試作など事業遂行のリアルを聞いちゃいます！

その後、厨房機器メーカー ホシザキ東海のテストキッチンで、
愛知県6次産業化プランナーを講師に招き、
実際に愛知県産農産物を使った加工品の企画、試作に挑戦！
衛生管理やHACCPの考え方や取組み方などを実践形式で学べます！



農家カフェはたけぞく



中央6次産業化プランナー兼
愛知県6次産業化プランナー
玉川 眞奈美 氏

栄養士、フードコーディネーター。
カーサクッチーナラグーナテンボス
店のメニュー企画等を担当。

事前に申し込みば、
ご自身が育てた農産物で、
プランナーと一緒に
加工品を企画、
試作調理できちゃいます！



開催日

2020年2月21日(金)

スケジュール (予定)

- 10:10 JR共和駅西口集合
- 10:30 農家カフェ「はたけぞく」視察・昼食
(スリーシーズ合同会社／大府市共和町5丁目155)
- 13:00 テストキッチンで商品試作体験
(ホシザキ東海／名古屋市中村区名駅5-21-3)
- 16:00 解散

定員
先着20名

現地集合・現地解散
※電車移動を含みます。
※電車代は自己負担です。

インターンシップ参加申込書 (FAX : 052-262-9115)

申込日		
事業者名・農園名		
住所		
参加者氏名 (代表)		
	参加者氏名 2	
	参加者氏名 3	
電話番号		
メールアドレス		
主な農産物		
インターンシップでの 農産物持ち込み加工希望		希望する ・ 希望しない
	農産物の種類 ※希望する場合	
	提供可能な数量 ※kgなど単位を明記のこと	
6次産業化の取組状況 ※いずれかに○		商品販売中 ・ つくったが販売していない ・ 商品開発中 ・ 検討中
現在の課題や聞きたいことなど 自由コメント		

※定員を超えた場合は先着順とし、ご参加いただけない場合のみご連絡します。

※ご記入いただいた個人情報は、当事業にのみ使用します。

※インターンシップの内容が予告なく変更になる場合があります。ご了承ください。