

FCAJ フードコーディネーターの知識と技術を習得する実践講座

新講座 『初めてのマーケティング & 食のトレンド講座』 開催のご案内

ようこそ、プロ技の世界へ！ 情報が溢れ、めまぐるしく変化する社会にあって、私たちフードコーディネーターに必要とされるのは、ぶれない“軸”と、信頼できる情報を見極める“眼力”です。2019年度最初のプロ技実践講座は、日本経済新聞社の白鳥和生氏と「ホットペッパーグルメ外食総研」エヴァンジェリストを務める竹田クニ氏を講師に迎え、外食トレンドの見方と捉え方、その根底にあるマーケティング思考について、わかりやすく楽しく学びます。普段なかなか聞けない「旬」の情報が満載の講座です。皆様のご参加を心よりお待ちしております！

開催日時：2019年11月2日(土)
11:00～17:00
(10:40～受付)

会場：日本フード
コーディネーター協会
[GINZA FOOD LAB]
(銀座一丁目)

第1部 初めてのマーケティング講座

「売れる仕組み作り」がわかる！ 自分ブランディングにも役立つ講座です。

講座概要

経営学の巨人、ピーター・F・ドラッカーは「マーケティングとは“売り込み”をなくすことだ」と言いました。その意味するところは、消費者の支持を得られれば、商品やサービスは自然に売れ続けるというものです。本講座では「売れる仕組みづくり」と言われるマーケティングの基礎的なフレームワーク（枠組み・考え方）を使って、マーケティング的思考とは何なのかを理解し、参加者自身のブランディングにも役立てることを目指します。自分を知り、見つめ直す機会をご提供いたします！

講師

白鳥 和生氏



日本経済新聞社編集局調査部長。1990年の入社以来、流通・外食などを中心に取材。消費生活アドバイザーの資格を持つほか、2015年から國學院大学非常勤講師（マーケティング企業問題入門）を勤める。著書（共著）に『ようこそ小売業の世界へ』（商業界）、『現代フードサービス論』（創成社）など。2019年度よりフードコーディネーター協会理事就任。

時間 11:00～13:30（2時間30分、途中休憩10分）

※13:30～14:30 昼食は、各自会場外でお願いいたします。

内容 ①「売れる仕組みづくり」講義（60分）

マーケティングの原理・原則は「顧客志向」です。自社の強み・弱みを理解し、持っている経営資源で顧客の生活に対していかに貢献できるかを考えることが出発点。その上で戦略と戦術を練り、計画を実行へと移していきます。マーケティングには一連の方法があり、それぞれに有効な考え方があります。前半の講義はマーケティングの全体像を概観すると共に基本的なフレームワークを学びます。

②「やってみよう！自分ブランディング」実践講座（90分）

前半の講義で学んだマーケティングのフレームワークを使い、フードコーディネーターとしてのご自身の「売れる仕組み」を考えてみます。個人ワークで「これまでの人生の浮き沈み」や「大切にしている価値観」などを整理し、それによって「自分ブランディング」の方向性を確認することができます。さあ、皆さんもチャレンジしてみませんか！



第2部 食のトレンド講座

食のトレンドを知り、「見極める力」を養成する講座です！

講座概要

超高齢化と人口減少、格差の拡大、多様化する価値観……これからの時代を考えた時、食のマーケットも過去の延長や成功体験が必ずしも通用するとは限りません。トレンドを押さえつつ、マーケットを、どう「見立て」、そこにどんな「価値」を提供していくのか？ フードコーディネーターにとって重要なテーマを、楽しいワークショップと講義を通じて掘り下げます。きっと新たな発見があるはずです。

時間 14:30～17:00（2時間30分、途中休憩10分）

内容 ① イントロダクション（15分）

- ② ワークショップ「今、流行っている食のトレンドを考える」（75分）
今、流行っている店やメニューを取上げ、流行の背景や理由を考えてみましょう。分析のポイントは、社会環境を踏まえつつ、消費者の行動や心理の変化、企業のマーケティング戦略に目を配ることです。とはいえ、そんなに堅苦しく考えないで自由な発想でワークを楽しむことが第一。各自まとめたものをプレゼンテーションし、竹田講師のファシリテーションで参加者同士がワイワイガヤガヤと話し合います。
- ③ 「トレンド、ブームをマーケティング視点で考える」講義（60分）
- ・トレンドの深層
…過去のブームはどんな時代背景、消費者の価値観から起こったのか？
 - ・消費者の価値観変化…モノ→コト→「イミ消費」の時代へ
 - ・外食中食大競争時代…外食はどんな価値を提供するのか？ など



講師

竹田 クニ氏

(株) ケイノーツ代表取締役。(株) リクルートで人材採用教育事業、旅行情報事業の営業責任者、地域活性化事業のプロデューサーを経験した後、2011年に飲食情報事業のシンクタンク、現・外食総研の初代センター長に就任。現在は外食マーケティングのスペシャリストとして、マーケティング、消費者の価値観変化、生産性向上などをテーマに記事執筆、講演、官公庁や自治体への政策提言活動などを行うほか、外食、中食、給食を結びB to B マッチングも手掛けている。同時に「ホットペッパーグルメ外食総研」エヴァンジェリストとしての活動も継続している。著書「外食マーケティングの極意(増補改訂版)」(言視舎)



定員：20名

参加費：第1部+第2部で

1式 **10,000円**
(会員限定特別価格)

申込方法 (第1部・第2部共通)

下記の「申込書」をFAXまたは郵便でお送りください。

- ・10月1日(火)10時より受付し、お申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。
- ・空席・満席状況は協会HPにてご確認ください。
- ・締切後、申込者全員に結果をお送りします。
- ・参加費のお振込み確認後に、会場地図を掲載した受講票(ハガキ)をお送りします。

『初めてのマーケティング&食のトレンド講座』申込書

10月1日(火)10時 受付開始

FAX: 03-6228-7652

会員番号		氏名	
メール			
電話番号		FAX	

記載内容は、当講座のみに使用します。