



食品価値創造研究会



Technological Evolution



Food Tech



New Combination

食品業界の『E・A・T』を極め、

新たな顧客価値を創造する

〔FOOD VALUE〕

コロナ禍は終わりを迎え、人流・物流は日常に戻つつあります。この約4年間は必ずしもマイナスな事柄ばかりではなく、危機的状況を解決するためにデジタル技術の発展・グローバル化などが急速に進化し、私たちに新たな事業環境をもたらしました。この環境下において、私たちはこの時流に即した新たな視野と学びに基づき、自社をアップデートする必要があると言えます。食の『E・A・T』を極める取り組みを行っている先進企業から、新たな視野と学びを、当研究会で一緒に『五感で感じて』得ていきましょう。



Open Innovation

Digital Innovation



Business Format Change

Point

1

食品+周辺の先進事例収集

食品業界+周辺事業における“EAT”をテーマに、先進企業の事例を学んでいきます。最新の取り組みから自社の付加価値向上のヒントを得ます。

Point

2

生きた“食の現場”視察

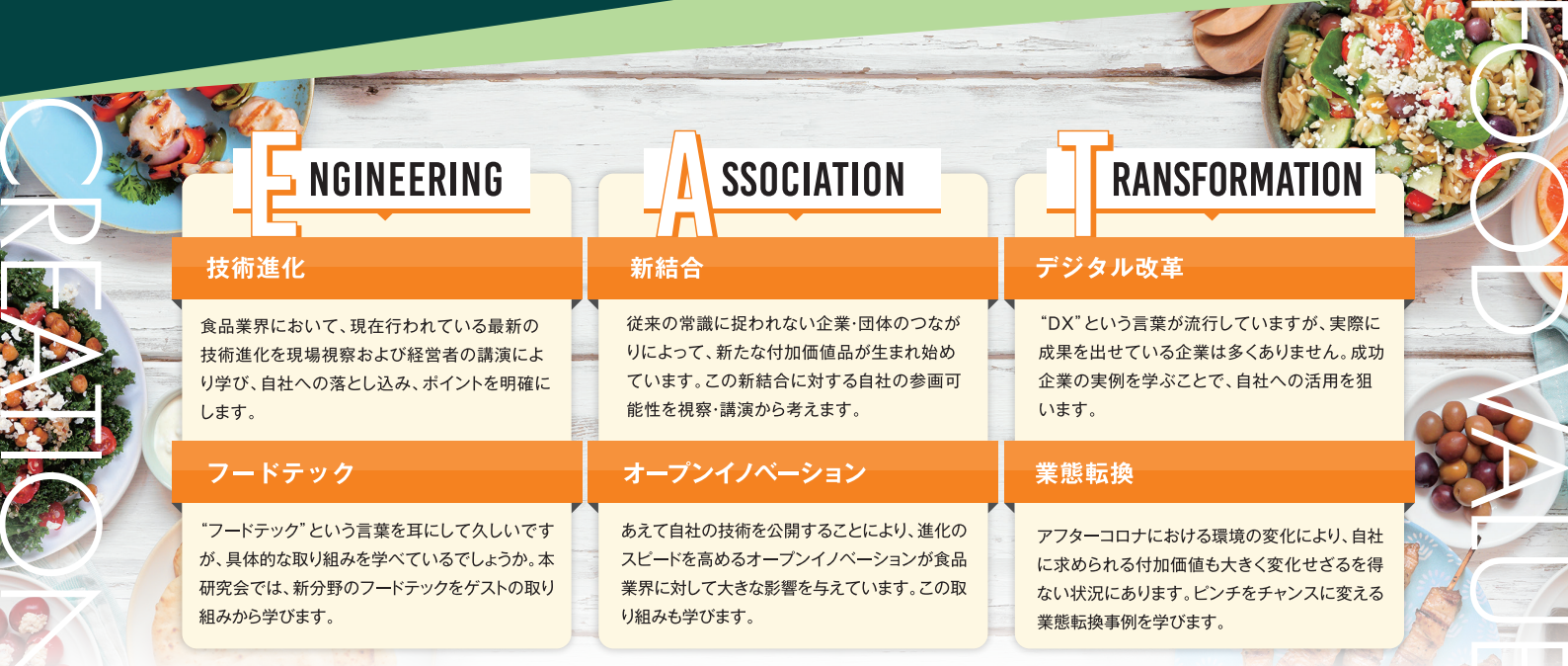
今期も“五感で感じる食の現場体験視察”にこだわって、視察先を選定していきます。

Point

3

先進企業経営者との意見交換

従来の質疑応答に加えて、先進企業の経営者との意見交換（ディスカッション）の場を設けることで、一步深い学びを作ります。



REACT

AWAY

E NGINEERING

技術進化

食品業界において、現在行われている最新の技術進化を現場視察および経営者の講演により学び、自社への落とし込み、ポイントを明確にします。

フードテック

“フードテック”という言葉に耳にして久しいですが、具体的な取り組みを学べているでしょうか。本研究会では、新分野のフードテックをゲストの取り組みから学びます。

A SSOCIATION

新結合

従来の常識に捉われない企業・団体のつながりによって、新たな付加価値品が生まれ始めています。この新結合に対する自社の参画可能性を視察・講演から考えます。

オープンイノベーション

あえて自社の技術を公開することにより、進化のスピードを高めるオープンイノベーションが食品業界に対して大きな影響を与えています。この取り組みも学びます。

T RANSFORMATION

デジタル改革

“DX”という言葉が流行していますが、実際に成果を出している企業は多くありません。成功企業の実例を学ぶことで、自社への活用を狙います。

業態転換

アフターコロナにおける環境の変化により、自社に求められる付加価値も大きく変化せざるを得ない状況にあります。ピンチをチャンスに変える業態転換事例を学びます。

DAY.1

● オリエンテーション 13:00 ● ゲスト講義 13:30 ● 現地視察 15:00 ● ディスカッション or ゲスト講義・視察 16:30 ● 夕食懇親会 18:00

01 ゲスト講義

GUEST / LECTURE

食品関連業界先進企業の経営者による講演から、今必要な経営判断における考え方を学びます。

02 現地視察

INSPECTION

食品関連企業の生産現場・研究開発施設など、生きた現場を生で視察することで多くの気づきを得ます。

03 ディスカッション

DISCUSSION

視察・講演によるインプットに加え、ゲスト企業とのディスカッションでより深い学びを得ます。

04 夕食懇親会

GATHERING

全6回で全国を巡り、その土地の代表企業・特長ある食を“五感で感じる”ことで新たな発見を得ます。



CURRICULUM

【カリキュラム】

DAY.2

● ゲスト講義 9:00 ● 現地視察 11:00 ● まとめ講義 12:00 ● 終演 12:30

※スケジュールは概ねの目安で、運営上変更する場合がございます。予めご了承ください。



☑ こんな方はぜひご参加ください！

SOLUTION >> THESE WORRIES

BUSINESS TYPE.1

食品企業・食品市場をターゲットにしている企業

BUSINESS TYPE.2

食の最先端の取り組みを学び、新しいマーケット・チャネルを探索したい企業

BUSINESS TYPE.3

自社の事業ポジションを変革したい企業



研究会メンバー（一部抜粋）



食品価値創造研究会リーダー
井上 裕介

大型リゾート・旅館にてホテル・スキー場・飲食店舗を運営し、新規企画開発・人材育成・業務改善・収益改革などに従事後、当社へ入社。

現場経験を生かした戦略設計や中期ビジョン策定および実行支援、新規事業戦略策定、食品商品開発支援など幅広く活躍している。



サブリーダー
浅井 尊行



サブリーダー
佐久間 昭光

開催要項

※日程・開催時間等は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

第1回 2025年 2/27(木)・28(金)

第2回 2025年 5/8(木)・9(金)

第3回 2025年 6/26(木)・27(金)

第4回 2025年 8/21(木)・22(金)

第5回 2025年 10/23(木)・24(金)

第6回 2025年 12/11(木)・12(金)

◎1日目/午後開始・2日目/午前終了

ファーストコールカンパニーフォーラムの
視聴アカウント付き

詳細は、弊社ホームページをご参照ください。

お申込み

ホームページからお申込みください。詳細もご覧いただけます。

タナベ 食品価値創造研究会

検索

携帯電話・スマートフォンからはこちら▶

お問合わせ

TCG TANABE CONSULTING

タナベコンサルティング 東京本社

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング9F
〈TEL〉03-6758-0070

参加概要

※金額は全て税込表記です。

受講対象 経営者・経営幹部の方など

定員 30名様

会費 お1人様(全6回通し)

495,000円

お申込みされた方以外の受講もOK!

例えば1・2回目は社長様が参加、3回目は他の経営幹部様が参加などに変更可能です

1名様追加料金
(同一企業様)

1回 66,000円
全6回 429,000円

※FCCF受講費を含みます。

