



令和7年度 奈良県地域資源活用・ 価値創出対策 人材育成研修



基本研修
(実践編Part I)

時代のニーズと6次産業化

農林漁業の6次産業化の推進の一環として、
経営感覚を持って6次産業化等の事業に取り組む人材を
育成するための研修を開催します。

参加費
無料

基本研修(実践編Part I)

応用と実践的スキルを習得

具体的な商品製造・コスト管理・計画力を身につける



第3回

令和7年 8.22 (金) 9:00~12:00

食品加工における衛生管理の実践(グループワーク)

定員 30名 会場 奈良県農業研究開発センター

第4回

令和7年 9.4 (木) 11:00~12:00 (講義)
13:00~15:00 (実習)

スパウトパウチゼリーの製造(製造実習)

定員 28名 会場 田原本青垣生涯学習センター

第5回

令和7年 9.19 (金) 9:00~12:00

わかりやすい食品表示作成と法規対応(ワークショップ)

定員 30名 会場 奈良県農業研究開発センター

※単発での受講も可能です。

申込方法

下記QRコードより
お申し込みください



申込フォームでの申し込みが難しい場合は
お電話でのお問合せをお願いいたします

奈良県 豊かな食と農の振興課
美味しい奈良・賑わいづくり推進係
TEL:0742-27-7401

申込期限 8.8 (金) 17:00まで

- ◆ 申込多数の場合は、
抽選により受講者を決定します。
- ◆ 8.12(火)までに
受講の可否をお知らせします。
- ◆ 8.12(火)までに
メールが届かない場合は
お電話でお問い合わせください。

対象者

奈良県内の農林漁業者等で6次産業化による起業や事業展開・事業拡大をお考えの方。
6次産業化に取り組んでいるが、新たな商品開発・販路開拓等により事業拡大を目指す方。

詳しい研修内容については裏面をご確認ください

研修内容

基本研修(実践編Part I)

応用と実践的スキルを習得

具体的な商品製造・コスト管理・計画力を身につける

講師



松田 弘子
株式会社 Food teller



鈴木 勤
辻学園調理・製菓専門学校

第3回

8.22

金

9:00~12:00

講師

松田 弘子 株式会社Food teller

食品加工における衛生管理の実践(グループワーク)

HACCPの考え方、現場での衛生ルールの運用方法を学ぶ

定員

30名

会場

奈良県農業研究開発センター 交流サロン棟A研修室
奈良県桜井市池之内130-1

第4回

9.4

木

11:00~12:00(講義)

13:00~15:00(実習)

講師

松田 弘子 株式会社Food teller

鈴木 勤 辻学園調理・製菓専門学校

スパウトパウチゼリーの製造(製造実習)

製造実習を通じて、衛生的で再現性のある工程を習得

定員

28名

会場

田原本青垣生涯学習センター 調理実習室
奈良県磯城郡田原本町阪手 233-1

第5回

9.19

金

9:00~12:00

講師

松田 弘子 株式会社Food teller

わかりやすい食品表示作成と法規対応(ワークショップ)

最新の食品表示基準に基づいた表示作成を、実例に基づき演習

定員

30名

会場

奈良県農業研究開発センター 交流サロン棟A研修室
奈良県桜井市池之内130-1

今後の研修予定

基本研修(実践編Part II)

10月~11月開催予定

9月募集開始予定

応用と実践的スキルを習得

具体的な商品製造・コスト管理・計画力を身につける

第6回 ピクルスの製造実習

第7回 原価計算と適正な売価設定の基礎

第8回 実践的な事業計画書の作成

第9回 先進的な6次産業化事例紹介と
トークセッション



デジタル研修

令和8年1月~2月開催予定

12月募集開始予定

デジタル活用スキルと販売促進

現代の販路に対応した情報発信・販売技術の習得と実践

第1回 SNS活用: 伝える技術とアカウント運用の基礎

第2回 SNS活用: 伝える技術とアカウント運用の実践

第3回 実践! スマホ写真撮影の実習

第4回 ECサイト活用: ECの始め方と活用の基礎

第5回 ECサイト活用: ECの始め方と活用の実践

第6回 デジタル活用の事例紹介とトークセッション

主催・お問合せ先

奈良県 豊かな食と農の振興課

美味しい奈良・賑わいづくり推進係 TEL:0742-27-7401

運営

奈良県地域活用研修事務局(株式会社Food teller内) Mail: nara.kenshuu@gmail.com