

食品価値創造研究会



FCC
First Call Company

100年先も一番に選ばれる会社へ、決断を

食品価値創造研究会

テーマ

新しいEAT（イート）マーケットをつくろう！
～食品業界の最新事例に学ぶ新市場の創造～

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	2023年	3/9(木)・10(金)
第2回	2023年	5/25(木)・26(金)
第3回	2023年	6/22(木)・23(金)
第4回	2023年	8/29(火)・30(水)
第5回	2023年	10/23(月)・24(火)
第6回	2023年	12/14(木)・15(金)

◎1日目/午後開始・2日目/午前終了

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) 429,000円
	お申込みされた方以外の受講もOK! 例えば1・2回目参加者は社長様、 3回目参加者は他の経営幹部様など変更可能です。
	1名様追加料金(同一企業様)
	1回 55,000円 全6回通し 363,000円

ファーストコールカンパニーフォーラム2023

100年先も一番に選ばれる会社の条件と、そのビジネスモデルを研究し、研究結果の集大成として毎年開催。

研究会参加者にはFCCFの視聴アカウントを進呈

FCCフォーラムの詳細は、弊社ホームページをご参照ください。
※開催方法は変更になる場合がございます。

※教材費、懇親会費を含みます。交通費・宿泊費は各自手配・ご負担いただきます。
※お申込み期限日(第1回開催の1週間前、同一企業様からの追加お申込みの場合は各回開催の1週間前)までの取消につきましては全額返金いたします。
※お申込み期限日の翌日からの取消につきましては代理受講をお願いいたします。
代理受講が不可能の場合は以下の通り取消料を申し受けます。ご了承ください。
①お申込み期限日の翌日から第1回開催日の前日:会費の40%(同一企業様からの追加お申込みの場合、各回開催日の前日)②第1回開催日以降:会費の全額(同一企業様からの追加お申込みの場合、各回開催日当日)
※諸般の事情により、お申込みをお受けできない場合がございます。予めご了承ください。
※お申込み受付後、ご請求書をお送りいたします。会費の前納をもってお申込みとさせていただきます。 ※状況により懇親会が実施できない場合がございます。予めご了承ください。

お申込み

Web | タナベ 食品価値創造研究会

検索

ホームページで本研究会の詳細・規約をご確認いただけます！
携帯・スマホは右記QRコードから▶



E-mail | soken-lab@tanabeconsulting.co.jp

FAX | 03-6758-0074

FAX申込書

※[FAX番号の入力誤り][0(ゼロ)発信機の0入力漏れ]にお気をつけください。

FAXの場合は下記申込書に必要事項をご記入の上、上記番号まで送信してください。

希望	該当するものにチェック☑をご記入ください	<input type="checkbox"/> お申込み	<input type="checkbox"/> お問い合わせ	お申込み日	年	月	日
会社名							
ご住所	〒	お申込者・連絡窓口					
	TEL	お役職					
	FAX	ご氏名					
ご参加者	お役職	お申込者のご請求先が異なる					
	ご氏名	※お申込者・連絡窓口とご請求先が異なる場合はチェック☑をご記入の上、下記にご請求先をご記入ください。					
	E-mail	〒					
お二人目	お役職	お役職					
	ご氏名	ご氏名					
	E-mail	TEL					
<input type="checkbox"/> 全回参加 ※全回参加の場合のみFCCFの受講も含まれます。 <input type="checkbox"/> 第1回 <input type="checkbox"/> 第2回 <input type="checkbox"/> 第3回 <input type="checkbox"/> 第4回 <input type="checkbox"/> 第5回 <input type="checkbox"/> 第6回 ※ご希望回のみ参加されるには、必ず他に全回参加の方1名以上のお申込みが必要です。		FAX					
		E-mail					
研究会規約に同意します <input type="checkbox"/> ◀ 弊社ホームページの研究会参加要項に掲載されている研究会規約をお読みの上、☑をお入れください。							



Business model Innovation



Food value Creation



Online Network



Human resources Innovation



Digital Innovation

本研究会のポイント

01

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。

02

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。また、デジタルを活用した新たな学びも行います。

03

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、一歩深い学びを作ります。

EATマーケットネットワーク による新たな価値創造!

コロナ禍という100年に一度のパンデミックを経験した食品業界。

これからの100年先を見据えて、食品関連企業が創造すべき価値について相互に語り、気づきたい。先進企業の取り組みから、自社のヒントを学びたい。

企業同士が繋がることで新たな価値を生み出したい。

私たち食品価値創造研究会は“EATマーケットのネットワーク”を作り、新たな価値を創造してゆきます。

FOOD VALUE Creation

E

ENGINEERING

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

ASSOCIATION

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

TRANSFORMATION

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

コロナ禍における価値観の変化により、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。



経営者中心の講演 × 現地視察で
生きた食の情報を獲得できます!

01

食品関連先進企業経営者の講演

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

“生きた食の現場”を視察

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

ディスカッションによる深い学び

講演・視察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により深い学びを得ます。

04

“五感で感じる”食体験(懇親会)

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.1

13:30

オリエン
テーション

14:00

ゲスト講義

16:00

現地視察

18:00

夕食懇親会

DAY.2

9:00

ゲスト講義

11:00

ディスカッション

12:00

まとめ講義

12:30

終講

VOICE / 参加者の声 /

VOICE:01

様々な形で発信して認知拡大に繋げる施策も大変参考になりました。どうすれば子供を取り込めるのか、全国に広めることができるのか、ヒントをいただきました。

食品メーカー・取締役

VOICE:02

高い専門性とストーリーを持って、出口戦略まで組み立てている点が参考になります。

食品メーカー・社長

VOICE:03

「伝統+革新」の成功例だと思いました。今後の業績にもよるかと思いますが、未来を見てみたい企業だと感じました。

食品メーカー・開発室長

相互コミュニケーションも可能

デジタルコミュニケーションツールMicrosoft Teamsの参加者同士でコミュニケーションが可能です。



気軽な相互コミュニケーション

研究会事務局への問合せ、コンサルタントや他参加者との意見交換等コミュニケーションが可能



必要資料の容易な検索

配付資料や配信動画が一元化されていることにより、スムーズな確認が可能



情報のスムーズな確認

開催に関するご連絡事項が集約されているため当日のスムーズなご参加が可能

食品価値創造研究会では、全国の食品市場をターゲットとする企業・食品企業様と一緒に、食+周辺事業のイノベーションの潮流を押さえ、先進事例・イノベーション事例を学んで参ります。食の「EAT」から生まれる新しいマーケット・チャンネルを共に探求し、一緒に自社の事業ポジションを変革して参りましょう。

▶ 食品価値創造研究会リーダー

Yusuke Inoue
井上 裕介

大型リゾート・旅館にてホテル、スキー場、飲食店舗の運営を行い、新規企画開発・人材育成・業務改善・収益改革などに従事後、2017年当社入社。2021年より本部長代理兼食品価値創造研究会リーダー。現場経験を生かした戦略設計や、業務改善、組織マネジメント構築・運用支援、事業後継者育成、収益改革、衛生環境構築にまで幅広く活躍している。

