

宮城県産の海産物・特産品を直売

# 宮城 げんき市

## 関西流通にチャレンジ!

本年8月発足の宮城げんき市実行委員会では、宮城県産の海産物・特産品の需要喚起を図る目的で様々な取り組みを行ってまいります。特に関西方面に注力し、今回は関西流通の特徴やマーケットトレンドなどをテーマとして勉強会を開催致します。

関西  
食品流通  
セミナー

平成26年9月3日(水) 13:30~16:45終了予定

会場：石巻グランドホテル「天翔」

〒986-0827 宮城県石巻市千石町2-10 TEL.0225-93-8111(代)

主催：宮城げんき市実行委員会

協力：宮城県 宮城県漁業協同組合 宮城県物産振興協会 東北経済連合会 河北新報社



1  
部

14:15~

2  
部

15:30~



### 元伊勢丹カリスマバイヤーが伝える 今、店頭で求められる商品はコレだ!

消費者の嗜好が多様化し、「何が売れるのか」がわかりにくい現在のマーケットを、元カリスマバイヤーが独自の視点で分析。「売れる」ヒントが見つかる講座です。

#### 平田 純一 氏

元(株)伊勢丹(現(株)三越伊勢丹) 催事バイヤー  
伊勢丹時代は全国物産展の総責任者として、日本全国の「売れる商品」を探し歩く。  
退社後の現在は日本のみならず、世界を渡り歩き、外部コンサルタントとして、百貨店やスーパーのフランス展やイタリア展などの海外食品の催事を統括している。  
食品流通におけるマーケティングのプロフェッショナル。

### ナニワの商人が伝える! 流通と消費者が本当に求めている商品とは

長かったデフレ時代、関西の多くのスーパーは、「安い」「棚持ちが良い」ことを一番に求めていました。しかし、不況を脱しようとする今は、「消費者の求めること」にこそ、商品開発のヒントがあるはず。関西マーケットの「今」がわかる講座です。

#### 岡本 直樹 氏

株式会社ヤマサ脇口水産/南紀勝浦鮪販売株式会社取締役  
ぎこばの朝市実行委員  
「海の生ハム」の開発や、冷凍技術を駆使した「海桜鮪」の開発等を実現。関西の流通の最前線で活躍するナニワの商人。

※セミナー終了後(17:00~)10月3・4・5日実施(予定)の「角座広場」での物産展出展社、及び関西視察旅行参加者への説明会実施予定。